

SKRIPSI

**PENGARUH PENERAPAN MUATAN LOKAL ILMU GIZI
BERBASIS MAKANAN KHAS DAERAH GORONTALO
TERHADAP PERILAKU GIZI SISWA SMU DI KOTA
GORONTALO TAHUN 2013**

NURDIN A. DALI

K21111605



**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2013**

KATA PENGANTAR



Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah berupa ilmu pengetahuan yang tak terhingga sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Berhasilnya penyusunan skripsi ini dengan judul “**Pengaruh Penerapan Muatan Lokal Ilmu Gizi Berbasis Makanan Khas Daerah Gorontalo Terhadap Perilaku Gizi Siswa SMA di Kota Gorontalo Tahun 2013**” menandai berakhirnya suatu dimensi perjuangan yang penuh dengan makna dan kenangan dalam menimba ilmu di Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makassar, dan selanjutnya akan menjadi titik awal bagi penulis untuk dapat berbuat yang terbaik bagi masyarakat, bangsa dan Negara.

Keberhasilan penulis sampai ke tahap penulisan skripsi ini tak lepas dari bantuan, baik berupa materi maupun spirit dari orang-orang di lingkungan penulis: Karena itu, perkenankanlah penulis untuk menyampaikan terima kasih:

Kepada yang terkasih kedua orang tua, ayahanda **Anis Dali, Heni Kadili (Almarhum)** dan ibunda **Endang Ismail, Hanisa Arsjad** yang senantiasa mengalirkan doa dan kasih sayang dalam setiap sujudnya. Istri tercinta **Herlina Kadili**, dan anak-anakku **tersayang Rizky Rifaldi N. Dali dan Teguh Friansyah N. Dali** yang selalu mendoakan, menghibur dalam suka dan selalu sabar dalam meniti garis kehidupan yang penuh cobaan.

Demikian pula ucapan terimah kasih yang tulus, rasa hormat dan penghargaan yang tak terhingga, kepada:

1. Bapak Pimpinan Fakultas Kesehatan Masyarakat, Ketua Jurusan Ilmu Gizi FKM serta semua dosen dengan ilmunya selama ini membuat penulis dapat menimba ilmu dengan baik di Progran Studi Ilmu Gizi.
2. Bapak Dr. dr. Burhanuddin Bahar, MS dan Ibu Ulfah Najamudin, M.Kes selaku pembimbing I dan II yang senantiasa meluangkan waktu, pikiran dan

tenaga untuk memberikan bimbingan, arahan dan motivasi bagi penulis dalam menyusun skripsi ini.

3. Bapak Dr. Syaifuddin Sirajuddin, MS, Abdul Salam, M.Kes serta Dr. Suriah, SKM, M.Kes selaku tim penguji yang telah banyak memberi saran dan kritik demi kesempurnaan karya penulisan skripsi ini.
4. Kepala sekolah SMA Tridharma dan Kepala sekolah MA Muhammadiyah Kota Gorontalo beserta staff. yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melaksanakan penelitian sebagai bagian dari proses dalam merampungkan skripsi ini.
5. Kepada seluruh teman-teman tugas belajar angkatan 2011. Dan seluruh adik-adik mahasiswa gizi yang bersama-sama telah menorehkan tinta kenangan dibalik megahnya kampus yang sangat kita cintai. Terima kasih atas jalinan kebersamaan yang terjaga dan terbina sampai saat ini.
6. Kepada adik-adikku tersayang, Heriyanto A. Dali, Feri Fadli A. Dali, Hariyati Kadili dan Yusuf Kadili, Terima kasih atas segala dukungan dan doanya.
7. Serta kepada semua pihak yang tak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, dengan penuh kerendahan hati penulis mengharapkan kritikan dan saran yang membangun guna penyempurnaan penulisan skripsi. Akhirnya penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi semua pihak yang membacanya.

Makassar, Mei 2013

P e n u l i s

RINGKASAN

Universitas Hasanuddin
Fakultas Kesehatan Masyarakat
Program Studi Ilmu Gizi
Makassar, Mei 2013

NURDIN A. DALI (K 21111605)

“PENGARUH PENERAPAN MUATAN LOKAL ILMU GIZI BERBASIS MAKANAN KHAS DAERAH GORONTALO TERHADAP PERILAKU GIZI SISWA SMU DI KOTA GORONTALO TAHUN 2013”

(xi + 85 Halaman + 8 Tabel + 2 gambar +8 Lampiran)

Pendidikan muatan lokal berfungsi memberikan peluang untuk mengembangkan kemampuan siswa yang dianggap perlu oleh suatu daerah tertentu. Kebijakan dimasukkan muatan lokal pada program pendidikan sekolah ditujukan untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman siswa tentang gizi dan kesehatan, untuk memutus mata rantai permasalahan gizi dan kesehatan, serta sebagai upaya pelestarian budaya yaitu makanan khas daerah gorontalo

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui perilaku gizi (pengetahuan, sikap dan tindakan) pada siswa SMA yang menerapkan mulok ilmu gizi dan yang tidak menerapkan, untuk mengetahui pengaruh materi ilmu gizi terhadap perilaku gizi siswa SMA yang menerapkan mulok ilmu gizi, untuk mengetahui pengaruh metode mengajar terhadap perilaku gizi siswa SMA yang menerapkan mulok ilmu gizi, serta untuk mengetahui perbedaan perilaku gizi pada siswa SMA yang menerapkan mulok ilmu gizi dan yang tidak menerapkan mulok ilmu gizi.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat hubungan yang bermakna antara materi ilmu gizi dengan pengetahuan dan sikap siswa SMA yang menerapkan mulok ilmu gizi dimana nilai p value adalah (0,000 dan 0,031, < 0,05) Sementara untuk materi ilmu gizi dengan praktek/tindakan tidak menunjukkan hubungan yang bermakna dimana nilai p value adalah 0,790, > 0,05. Tidak terdapat hubungan yang bermakna antara metode mengajar dengan pengetahuan dan praktek/tindakan siswa SMA yang menerapkan mulok ilmu gizi. Dimana nilai p value adalah (0,183 dan 0,217 >0,05) Sementara untuk metode mengajar dengan sikap menunjukkan hubungan yang bermakna nilai p value 0,037 < 0,05. Tidak terdapat perbedaan yang bermakna antara pengetahuan dan sikap siswa SMA yang menerapkan mulok ilmu gizi dan tidak menerapkan. Dimana nilai p value (0,817 dan 0,733 > 0,05). Sementara untuk praktek/tindakan menunjukkan perbedaan yang bermakna, nilai p value 0,044 < 0,05.

Kepada pihak sekolah perlu adanya motivasi belajar bagi peserta didik, pengembangan materi ilmu gizi, serta anjuran untuk menerapkan mulok ilmu gizi bagi sekolah yang belum menerapkan.

Daftar Pustaka : 45 (1991-2012)

Kata Kunci : Penerapan Mulok, Perilaku Gizi Siswa

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
RINGKASAN	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	9
C. Tujuan Penelitian	9
D. Manfaat Penelitian	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tinjauan Umum Tentang Mulok Ilmu Gizi	11
B. Tinjauan Umum Tentang Materi Ilmu Gizi.....	13
C. Tinjauan Umum Tentang Makanan Khas Daerah Gorontalo.....	17
D. Tinjauan Umum Tentang Kebijakan Makanan Tradisional.....	20
F. Tinjauan Umum Tentang Perilaku.....	24
G .Kerangka Teori.....	32
H. Kerangka Konsep	33
I. Definisi Operasional dan Kriteria Objektif.....	34
BAB III METEDOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	38
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	38
C. Populasi dan Sampel	39
D. Pengumpulan Data	40
E. Instrumen Penelitian	40

F. Pengolahan dan Penyajian Data	40
G. Analisis Data	41
BAB V HASIL dan PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	42
B. Hasil Penelitian.....	42
C. Pembahasan	59
BAB VI KESIMPULAN dan SARAN	
A. Kesimpulan	85
B. Saran.....	86
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
4.1 Distribusi responden menurut umur, kelas, jenis kelamin, agama, dan suku bangsa	45
4.2 Distribusi responden menurut informasi ilmu gizi dan makanan tradisional	46
4.3 Distribusi responden menurut umur bapak/ibu, pendidikan bapak/ibu, pekerjaan bapak/ibu.....	48
4.4 Distribusi responden menurut materi ilmu gizi dan metode Mengajar pada SMA yang menerapkan mulok.....	51
4.5 Distribusi responden menurut pengetahuan, sikap, Praktek/tindakan pada siswa SMA.....	51
4.6 Hubungan materi ilmu gizi dengan pengetahuan, sikap, praktek/ Tindakan pada siswa SMA.....	53
4.7 Hubungan metode mengajar dengan pengetahuan, sikap, praktek/ Tindakan pada siswa SMA.....	55
4.8 Perbedaan pengetahuan, sikap, praktek/tindakan pada siswa SMA	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
3.1 Kerangka teori.....	32
3.2 Kerangka konsep.....	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

- Lampiran 1 Master table penelitian
- Lampiran 2 Hasil analisis SPSS
- Lampiran 3 Kuisioner penelitian
- Lampiran 4 Izin penelitian dari Fakultas Kesehatan Masyarakat
- Lampiran 5 Rekomendasi penelitian dari Pemerintah Kota Gorontalo
- Lampiran 6 Sampul Buku Bahan Ajar Mulok Ilmu Gizi
- Lampiran 7 Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 8 Perhitungan Kriteria Objektif
- Lampiran 9 Riwayat hidup

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sesuai dengan Undang-undang no 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional (SPN), yang sebelumnya telah ada dengan PP no 70 tahun 1991 tentang Pendidikan Muatan Lokal, berarti sudah jelas bahwa pengembangan muatan lokal perlu terus dikembangkan untuk meningkatkan mutu lulusan pendidikan dasar (Dikdas). Menurut Mendikbud (1993) bahwa pelaksanaan muatan lokal berfungsi memberikan peluang untuk mengembangkan kemampuan siswa yang dianggap perlu oleh suatu daerah tertentu. Satuan pendidikan dasar dapat menambah mata pelajaran sesuai dengan keadaan lingkungan dan ciri khas satuan pendidikan yang bersangkutan dengan tidak mengurangi kurikulum yang berlaku secara nasional.

Keanekaragaman multikultur merupakan ciri khas yang memperkaya nilai-nilai kehidupan bangsa Indonesia. Oleh karena itu keanekaragaman tersebut harus selalu dilestarikan dan dikembangkan dengan tetap mempertahankan nilai-nilai luhur bangsa Indonesia melalui upaya pendidikan. Pengenalan keadaan lingkungan, sosial, dan budaya kepada peserta didik memungkinkan mereka untuk lebih mengakrabkan diri dengan lingkungannya (Depdiknas, 2006).

Pengenalan dan pengembangan lingkungan melalui pendidikan diarahkan untuk menunjang peningkatan kualitas sumber daya manusia, dan pada akhirnya diarahkan untuk meningkatkan kemampuan peserta didik. Kebijakan yang

berkaitan dengan dimasukkannya program muatan lokal dalam standar isi dilandasi kenyataan bahwa di Indonesia terdapat beranekaragam kebudayaan. Sekolah tempat program pendidikan dilaksanakan merupakan bagian dari masyarakat. Oleh karena itu, program pendidikan di sekolah perlu memberikan wawasan yang luas pada peserta didik tentang budaya yang ada di lingkungannya (Depdiknas, 2006).

Sistim budaya telah dilahirkan dari beragam suku dan agama yang ada di Indonesia serta menjadi potensi kekayaan yang dimiliki bangsa. Adapun potensi kekayaan budaya tersebut antara lain adalah keragaman makanan tradisional. Makanan ini sejak dahulu telah dipraktekkan, dikonsumsi dan menjadi kebiasaan para leluhur dalam kehidupan sehari-harinya. Menurut Sajogyo (1995) bahwa makanan tradisional adalah makanan daerah hasil ciptaan budaya masyarakat dari daerah masing-masing.

Bahan yang digunakan untuk membuat makanan tradisional adalah bahan lokal dan alami, tidak menggunakan bahan tambahan kimia yang cenderung dapat merugikan kesehatan tubuh. Menurut Zakaria & Andarwulan (2001) Berbagai pangan tradisional diketahui secara empiris mempunyai khasiat terhadap kesehatan baik sebagai pencegah penyakit maupun penyembuh. Pangan tradisional meliputi berbagai jenis bahan pangan seperti kacang-kacangan, sayuran hijau, umbi-umbian, dsb. Makanan tradisional dapat mencakup resep-resep masakan sehari-hari seperti gado-gado, rujak, asinan, urap, bubur manado, sayur asam, dsb. Nuraida & Hariyadi (2001) menyatakan bahwa pangan tradisional yang dibuat dari rempah-rempah juga digunakan untuk menjaga

kesehatan dan kebugaran. Beberapa di antara bahan pangan tersebut bahkan telah dilaporkan memiliki aktifitas antioksidan, antimikroba, maupun meningkatkan sistim imun.

Napu dkk (2008) menyatakan bahwa makanan tradisional mengandung zat-zat gizi alami, tidak mengenal bumbu-bumbu yang sintetis. Menurut Winarno (1993) makanan tradisional Indonesia selain mengandung serat makanan yang tinggi, juga mengandung senyawa penghambat terbentuknya kanker dalam tubuh yang terdapat dalam bumbu-bumbu yang digunakan dalam pengolahan makanan tradisional. Selain itu makanan tradisional mempunyai rasa yang enak atau sesuai dengan cita rasa masyarakat daerah dan menjadi dasar kesukaan masyarakat untuk mengonsumsinya. Menurut Setyo *et al* (2001) bahwa orang yang pernah mengonsumsi makanan tradisional menyukai makanan tradisional karena cita rasanya yang enak. Sayangnya ruang lingkup pelestarian dan pengembangannya sangat terbatas sehingga keragaman makanan tradisional ini banyak yang sudah tidak diketahui lagi oleh masyarakat terutama generasi muda.

Selanjutnya Setyo *et al* (2001) mengatakan bahwa lebih dari 50% siswa Sekolah Menengah Umum tidak lagi mengenal lagi makanan tradisional. Hasil penelitian Hayati (2000) menunjukkan hasil yang serupa bahwa remaja di kota Bogor cenderung menyukai pangan siap saji yang disajikan restoran *western fast food* dibandingkan pangan tradisional. Terdapat 83,3% remaja di kota Bogor memilih jajanan berupa *fast food* dari pada jajanan pangan tradisional. Hasil penelitian yang dilakukan Riyadi dan Faisal (1994) menunjukkan bahwa *fast food* merupakan makanan yang tinggi kandungan protein, lemak dan garam, tetapi

rendah akan kandungan serat makanan yang dapat mengakibatkan penyakit degeneratif (jantung koroner, kencing manis, dan kanker).

Perilaku konsumsi makanan dikalangan remaja terjadi peralihan yang drastis dari makanan tradisional ke makanan siap saji (*fast food*) yang belum tentu mengandung zat-zat gizi yang seimbang sehingga mendukung kejadian kelebihan berat badan yang berdampak terjadinya berbagai penyakit degeneratif. Kehadiran *fast food* dalam industri makanan di Indonesia memang sangat mempengaruhi pola makan kaum remaja (Khomsan, 2002). Menurut Melby *et al* (2008) bahwa peran gizi tidak hanya berhubungan dengan penanggulangan penyakit dan defisiensi karena makanan itu sendiri, tetapi juga pada pencegahan sehingga fokus saat ini adalah meninjau kembali makanan yang dikonsumsi setiap hari utamanya bagi para remaja. Sehingga menurut Wijono (2011) para remaja sebaiknya tahu atau mengerti makanan yang ia makan. Banyak diantara mereka menyenangi makanan yang berkalori tinggi sehingga membuat mereka menjadi gemuk.

Diduga adanya globalisasi telah memberikan dampak perubahan pada berbagai hal diantaranya perubahan perilaku termasuk perilaku konsumsi makanan tradisional. Perubahan perilaku konsumsi makanan tradisional ini terjadi pada semua kalangan terutama kaum remaja yang didasari langsung oleh materialistik dan teknologi. Menurut Suhardjo (1989) bahwa materialistik dan teknologi adalah dasar dalam perubahan perilaku secara langsung. Selain itu pula perubahan perilaku dipengaruhi oleh berbagai keadaan yang saling terkait yang meliputi keadaan sosial, budaya, demografi dan lain-lain.

Makanan tradisional mempunyai nilai budaya dari masing-masing daerah yang sangat penting untuk dilestarikan dan dikembangkan. Seperti pembelajaran makanan tradisional di Jepang dengan nama Shokuiku (*food and nutrition education*) yang bertujuan dapat mengantisipasi kemajuan zaman tanpa harus kehilangan nilai-nilai tradisionalnya. Menurut Watanabe (2006) bahwa pembelajaran Shokuiku memiliki pengaruh yang besar terhadap pertumbuhan mental dan fisik, pembentukan karakter, dan pembinaan kesehatan mental dan fisik. Sementara jika yang terjadi membudayakan makanan modern yang *notabene* terbuat dari bahan makanan import maka akan terjadi ketergantungan terhadap bahan makanan import, akan kehilangan nilai-nilai sosial, ekonomi dan kecintaan terhadap produk yang dimiliki. Juga akan terjadi kecenderungan peningkatan berbagai penyakit degeneratif karena makanan tersebut mempunyai energi yang berlebihan.

Menurut Wijaya & Astawan (2001) Jepang termasuk salah satu negara yang mampu mengantisipasi tantangan dunia modern tanpa menanggalkan nilai-nilai tradisional yang dimiliki. Fenomena ini juga terlihat pada dunia boga di negara yang dikenal dengan sushi dan sashiminya. Budaya *fast food* dan makanan asing lainnya yang telah menyerbu sedemikian derasnya, nampak jelas tak mampu menyingkirkan makanan tradisional hasil kreasi nenek moyangnya. Untuk mempertahankan eksistensi makanan tradisional, diperlukan kerjasama yang erat dan terpadu di antara produsen, pemerintah, konsumen, dan kaum ilmuwan (pendidikan). Keterpaduan inilah yang menjadi kunci sukses pengembangan makanan tradisional Jepang.

Pelestarian dan pengembangan makanan khas daerah khususnya Gorontalo membutuhkan adanya perpaduan pengetahuan yang berhubungan dengan analisis, pemanfaatannya dan proses-proses lainnya sehingga dapat memberikan dampak yang baik terhadap kesehatan. Perpaduan tersebut sangatlah kontras dengan pengetahuan ilmu gizi dan ilmu kesehatan secara umum yang dituangkan dalam pendidikan (Dinkes Propinsi Gorontalo, 2012).

Menurut Suhardjo dkk (2006) pendidikan gizi harus dimasukkan sebagai bagian dalam program-program pembangunan nasional. Pendidikan gizi harus menjadi bagian integral dari pendidikan formal pada sekolah dasar, sekolah menengah, serta ditingkat akademi dan universitas. Latifah (2002) menyatakan bahwa tujuan pendidikan pangan dan gizi diarahkan agar setiap peserta didik memiliki wawasan yang cukup dalam hal kebutuhan gizi setiap anggota rumah tangga, serta memiliki pengetahuan dan keterampilan teknis dalam memilih, mengolah dan menyajikan makanan di tingkat rumah tangga. Dengan demikian pendidikan pangan dan gizi penting diberikan kepada semua orang pada berbagai jenjang pendidikan.

Pengetahuan gizi dan pangan merupakan landasan penting yang harus dimiliki siswa. Siswa dengan tingkat pengetahuan gizi dan pangan yang baik, diharapkan mampu menerapkan pengetahuannya dalam memilih pangan yang aman dan bergizi. BPOM RI menegaskan bahwa makanan jajanan yang sering dijual di sekitar sekolah dan dikonsumsi siswa ternyata banyak yang tidak higienis dan memakai bahan kimia untuk makanan (Suci, 2009).

Hasil penelitian Nikmawati dkk, (2004) menunjukkan bahwa tingkat penguasaan pengetahuan pangan dan gizi yang dimiliki oleh siswi SMU yang ada di kabupaten Bandung menunjukkan lebih dari setengahnya (70,29%) berada pada kriteria agak rendah, sebagian kecil masing-masing (16,67%) tingkat penguasaan pangan dan gizi rendah dan (13,04%) berada pada kriteria cukup. Data tersebut menunjukkan bahwa tingkat penguasaan pengetahuan pangan dan gizi masih kurang baik. Selain itu telah terjadi pula penurunan sikap konsumsi makanan tradisional. Hal tersebut dibuktikan oleh hasil penelitian Napu, dkk (2012) tentang sikap konsumsi makanan tradisional Gorontalo dalam tiga generasi (siswa, ibu dari siswa, dan nenek dari siswa) yang menunjukkan bahwa semakin muda usia, maka semakin rendah sikap konsumsi makanan tradisional Gorontalo.

Pendidikan merupakan upaya mendasar dalam meningkatkan pengetahuan masyarakat khususnya dalam pelestarian dan pengembangan makanan tradisional sebagai budaya bangsa. Selain itu juga melalui pendidikan tersebut memberikan kesadaran terjadinya perilaku gizi yang diharapkan. Sehingga dalam mengantisipasi perubahan perilaku konsumsi makanan tradisional di Gorontalo yang diketahui kaya akan nilai gizi maka dilaksanakan kebijakan pelestarian dan pengembangannya. Kebijakan ini merupakan kerja sama antara Dinas Kesehatan dengan Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Provinsi Gorontalo yang tertuang dalam bentuk kesepakatan kerja sama nomor: 3358a/43027/07 tanggal 12 nopember 2007 tentang Penerapan Ilmu Gizi Berbasis Makanan Tradisional Gorontalo pada muatan lokal. Pelaksanaanya melalui pembelajaran pendidikan formal pada mata pelajaran muatan lokal (mulok) disekolah dasar (SD) dan

sekolah menengah (SMP dan SMA). Pembelajaran mulok ini telah memperoleh tanggapan dari berbagai kalangan. Hal tersebut ditunjukkan oleh hasil evaluasi pembelajaran dengan responden para guru, komite sekolah dan orang tua siswa yang menyatakan bahwa dipandang sangat penting : (1) Setiap manusia dalam kehidupan sehari-hari memahami ilmu gizi; (2) Ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo diterapkan dalam pendidikan formal; (3) Ilmu gizi diterapkan dalam pendidikan formal sebagai upaya preventif terhadap terjadinya berbagai penyakit pada manusia; (4) pelestarian dan pengembangan makanan tradisional Gorontalo sebagai kekayaan budaya daerah (Dinkes Propinsi Gorontalo, 2008)

Upaya edukasi yang dilakukan secara berjenjang tersebut penerapannya telah dilaksanakan sejak tahun 2008 di beberapa sekolah dasar dan menengah sebagai *pilot project*, tujuannya adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman tentang gizi dan kesehatan pada peserta didik di sekolah dasar dan menengah, juga merupakan upaya untuk memutus mata rantai permasalahan gizi dan kesehatan serta merupakan upaya pelestarian budaya daerah yaitu makanan khas daerah Gorontalo.

Berdasarkan uraian tersebut peneliti ingin mengetahui Pengaruh Penerapan Ilmu Gizi Berbasis Makanan Khas Daerah Gorontalo Terhadap Perilaku Gizi Siswa SMA di kota Gorontalo Tahun 2013.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang sebelumnya, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “ Apakah terdapat pengaruh penerapan muatan lokal ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo terhadap perilaku gizi siswa SMA di kota Gorontalo.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penerapan muatan lokal ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo terhadap perilaku gizi siswa SMA di kota Gorontalo.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui perilaku gizi (pengetahuan, sikap, praktek/tindakan) pada siswa SMA yang menerapkan muatan lokal ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo dan yang tidak menerapkan.
- b. Untuk mengetahui pengaruh materi ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo terhadap perilaku gizi (pengetahuan, sikap, praktek/tindakan) pada siswa SMA yang menerapkan muatan lokal ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo
- c. Untuk mengetahui pengaruh metode mengajar materi ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo terhadap perilaku gizi (pengetahuan, sikap, praktek/tindakan) pada siswa SMA yang menerapkan muatan lokal ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo

d. Untuk mengetahui perbedaan perilaku gizi (pengetahuan, sikap, praktek/tindakan) pada siswa SMA yang menerapkan mulok ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo dan yang tidak menerapkan mulok ilmu gizi.

D. Manfaat Penelitian

1. Sebagai masukan bagi Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Propinsi Gorontalo dalam mengembangkan penerapan ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo.
2. Memberikan masukan kepada pihak sekolah tentang pentingnya pendidikan ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo yang dilaksanakan di sekolah terhadap pembentukan perilaku gizi yang baik, proteksi terhadap pengaruh makanan siap saji (*fast food*), serta pelestarian nilai-nilai budaya makanan tradisional.
3. Menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya, khususnya penelitian tentang pendidikan ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Umum Tentang Muatan Lokal (MULOK)

Kurikulum muatan lokal sejauh ini hanya dikenal dengan sajian materi kedaerahan, yang didalamnya hanya memuat beberapa tata cara mengenai kehidupan disuatu daerah tertentu. Muatan lokal pada hakikatnya lebih dari sekedar kajian kedaerahan yang dikenal selama ini, akan tetapi realistis mencakup segala aspek yang dibutuhkan dalam masyarakat atau daerah yang bersangkutan. Untuk mengetahui lebih pasti mengenai definisi kurikulum muatan lokal, dibawah ini adalah sebagian definisi yang dikemukakan oleh para ahli pendidikan dalam memaknai kurikulum muatan lokal, diantaranya sebagai berikut: a) Ibrahim dan Karyadi mengatakan bahwa kurikulum muatan lokal adalah pengembangan bahan mata pelajaran yang materinya berupa benda- benda mahkuk hidup, kejadian alam atau peristiwa, dan budaya yang ada dalam lingkungan geografis tertentu, b) Hamid Syarif menyebut kurikulum muatan lokal sebagai mata pelajaran tambahan sebagai satu kesatuan program pengajaran jenjang tertentu yang isi sajiannya disesuaikan dengan keadaan lingkungan atau kebutuhan, akan tetapi tidak boleh mengurangi materi pelajaran inti, c) Nana Sudjana menyebut kurikulum muatan lokal adalah program pendidikan yang isi dan penyampaiannya dikaitkan dengan lingkungan alam, sosial, budaya dan kebutuhan daerah yang wajib dipelajari oleh murid di daerah tersebut.

Sementara menurut Departemen Pendidikan Nasional Muatan Lokal merupakan kegiatan kurikuler untuk mengembangkan kompetensi yang disesuaikan dengan ciri khas dan potensi daerah, termasuk keunggulan daerah, yang materinya tidak dapat dikelompokkan ke dalam mata pelajaran yang ada. Substansi mata pelajaran muatan lokal ditentukan oleh satuan pendidikan, tidak terbatas pada mata pelajaran keterampilan. Muatan lokal merupakan bagian dari struktur dan muatan kurikulum yang terdapat pada Standar Isi di dalam kurikulum tingkat satuan pendidikan. Keberadaan mata pelajaran muatan lokal merupakan bentuk penyelenggaraan pendidikan yang tidak terpusat, sebagai upaya agar penyelenggaraan pendidikan di masing-masing daerah lebih meningkat relevansinya terhadap keadaan dan kebutuhan daerah yang bersangkutan. Hal ini sejalan dengan upaya peningkatan mutu pendidikan nasional sehingga keberadaan kurikulum muatan lokal mendukung dan melengkapi kurikulum nasional. Muatan lokal merupakan mata pelajaran, sehingga satuan pendidikan harus mengembangkan Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar untuk setiap jenis muatan lokal yang diselenggarakan. Satuan pendidikan dapat menyelenggarakan satu mata pelajaran muatan lokal setiap semester. Ini berarti bahwa dalam satu tahun satuan pendidikan dapat menyelenggarakan dua mata pelajaran muatan lokal (Depdiknas, 2006).

Secara umum kurikulum muatan lokal disajikan bertujuan agar peserta didik memiliki wawasan, sikap dan perilaku yang mantap tentang lingkungannya serta bersedia melestarikan dan mengembangkan sumber daya alam, sosial budaya dan sosial ekonomi yang ada disekitarnya. Sebagai asset nasional guna menunjang

pembangunan daerah maupun nasional. Sedangkan secara khusus tujuan pengajaran muatan lokal adalah sebagai berikut: (1) siswa memahami dan akrab dengan lingkungannya (lingkungan alam, sosial budaya dan sosial ekonomi) sehingga terhindar dari keterasingan terhadap lingkungan sendiri, (2) Siswa mampu memanfaatkan pengetahuan dan keterampilannya untuk memecahkan masalah yang dihadapi umumnya yang ada di sekitarnya, (3) Siswa mampu menolong orang tuanya dan menolong diri sendiri dalam rangka memenuhi kebutuhan hidupnya (Depdiknas, 2006).

Implikasi muatan lokal dalam kegiatan sekolah adalah lembaga pendidikan hendaknya mampu mengakomodasikan potensi-potensi lokal untuk keperluan pembangunan baik lokal maupun nasional (Wardani, 1995).

B. Tinjauan Umum Tentang Materi Ilmu Gizi

1. Pengertian

- a. Ilmu gizi adalah ilmu yang mempelajari zat gizi yang ada dalam makanan dan dalam tubuh. Kadang-kadang disebut juga dengan ilmu yang mempelajari hubungan tingkah laku manusia dengan makanan. Ilmu gizi (*Nutrition Science*) adalah ilmu yang mempelajari segala sesuatu tentang makanan dalam hubungannya dengan kesehatan optimal. Kata gizi berasal dari bahasa arab *Ghidza*, yang berarti makanan. Di satu sisi ilmu gizi berkaitan dengan makanan dan disisi lain dengan tubuh manusia.
- b. Zat gizi (*Nutrien*) adalah ikatan kimia yang diperlukan tubuh untuk melakukan fungsinya, yaitu menghasilkan energi, membangun dan memelihara jaringan, serta mengukur proses-proses kehidupan.

- c. Makanan adalah bahan selain obat yang mengandung zat-zat gizi dan atau unsur-unsur/ikata kimia yang dapat diubah menjadi zat gizi oleh tubuh, yang berguna bila dimasukkan kedalam tubuh.
- d. Pangan adalah istilah umum untuk semua bahan makanan yang dapat dijadikan makanan
- e. Bahan makanan adalah makanan dalam keadaan mentah dalam bahasa ingris hanya digunakan satu kata untuk menyatakan makanan, pangan, dan bahan makanan yaitu *food*
- f. Status gizi adalah keadaan tubuh sebagai akibat konsumsi makanan dan penggunaan zat-zat gizi. Dibedakan antara status gizi buruk, kurang, baik dan lebih (Almatsier, 2009).

2. Zat-zat Gizi

- a. Karbohidrat (sumber zat tenaga)

Fungsi karbohidrat: merupakan sumber utama energi, pemberi rasa manis, penghemat protein, membantu pengeluaran feses dengan cara mengatur peristaltik usus dan memberi bentuk pada feses

Sumber karbohidrat adalah: padi-padian atau sereal, umbi-umbian, kacang-kacangan kering dan gula. Bahan makanan sumber karbohidrat utamanya berasal dari bahan makanan pokok seperti beras, jagung, kentang, singkong, talas, sagu, biskuit, kraker, maizena, roti, mie basah dan kering, havermout, bihun, tepung beras, tepung singkong, tepung sagu, tepung terigu, tepung hunkue.

b. Protein (sumber zat pembangun)

Fungsi protein bagi tubuh yaitu: untuk pertumbuhan dan memelihara jaringan tubuh, sebagai pengatur kelangsungan proses di dalam tubuh, memberikan tenaga jika keperluannya tidak dapat dipenuhi oleh karbihidrat dan lemak

Bahan makanan hewani merupakan sumber protein yang baik dalam jumlah maupun mutu seperti telur, daging, unggas, ikan, udang dan kerang. Sumber protein nabati adalah kacang kedelai dan hasilnya seperti tempe dan tahu. Serta kacang-kacangan lain.

c. Lemak (sumber zat tenaga)

Fungsi lemak dalam tubuh adalah: penghasil energi, memberikan rasa gurih, memberikan kualitas renyah, memelihara suhu tubuh, sebagai pelumas dan membantu pengeluaran sisa pencernaan, pelindun organ tubuh, pembangun/pembentuk struktur tubuh, penghasil asam lemak esensial, pembawa vitamin yang larut dalam lemak (A,D,E dan K)

Sumber utama lemak adalah minyak tumbuh-tumbuhan (minyak kelapa, kelapa sawit, kacang tanah, kacang kedelai, jagung, dsb), mentega, margarin, dan lemak hewan (lemak daging dan ayam) sumber lemak lain adalah kacang-kacangan, biji-bijian, krim susu, keju, kuning telur, serta makanan yang dimasak dengan lemak atau minyak.

d. Vitamin (sumber zat pengatur)

Vitamin adalah senyawa kimia sangat esensial dibutuhkan tubuh walaupun dalam jumlah yang sangat kecil, untuk pemeliharaan kesehatan dan pertumbuhan normal.

Penggolongan dan pemberian nama vitamin :

- 1) Vitamin larut dalam lemak yaitu: Vitamin A, D, E dan K
- 2) Vitamin larut air yaitu: Vitamin B dan C

e. Mineral (sumber zat pengatur)

1. Mineral Mikro

- 1) Zat besi(Fe) memiliki fungsi membantu metabolisme energi, produktifitas kerja, kemampuan belajar sistem kekebalan tubuh. Sumber zat besi adalah makanan hewani seperti daging, ayam, ikan, telur, sereal tumbuk, kacang-kacangan, sayuran hijau, buah pisang ambon
- 2) Iodium (I) memiliki fungsi pertumbuhan dan perkembangan, mengatur suhu tubuh, reproduksi, pembentukan sel darah merah, serta fungsi otot dan syaraf. Sumber iodium adalah makanan yang berasal dari laut seperti kerang, ikan, udang serta ganggang laut, selain itu iodium terdapat dalam garam yang telah difortifikasi iodium.
- 3) Seng (Zn) memiliki fungsi pengembangan fungsi reproduksi laki-laki, terkait dengan berbagai fungsi vitamin A, kekebalan tubuh. Sumber seng adalah sumber protein hewani seperti (daging, hati, kerang, telur), sereal tumbuk, dan kacang-kacangan.

2. Mineral makro

- 1) Kalsium (Ca) berperan sebagai pembentukan tulang dan gigi, proses fisiologik dan biokhemik di dalam tubuh, seperti pada pembekuan darah, eksitabilitas syaraf otot, kerekatan seluler, transmisi impuls-impuls syaraf, memelihara dan meningkatkan fungsi membran sel, mengaktifkan reaksi

enzim dan sekresi hormon. Sumber kalsium adalah susu dan hasil olahannya, seperti keju dan es krim. Disamping itu sayur-sayuran tertentu, brokoli, kacang-kacangan, dan buah-buahan.

- 2) Fosfor (P) memiliki fungsi mempengaruhi proses perombakan dan pembentukan zat, membentuk fosfatida yaitu bagian penting dari plasma, pembelahan inti sel dan memindahkan sifat-sifat turunan, membentuk matriks tulang, membantu proses pengerutan otot. Sumber: susu, mentega, telur dan kacang-kacangan
- 3) Magnesium (Mg) memiliki fungsi sebagai respirasi sel, diperlukan dalam metabolisme lemak dan protein

Materi ilmu gizi lainnya sesuai dengan bahan ajar yaitu :

1. Cara memilih dan menyimpan bahan makanan (beras, singkong, kentang, jagung, sayuran, buah-buahan, telur, daging, ikan)
2. Memilih makanan jajanan yang baik
3. Kebiasaan makan
4. Serta materi tentang keluarga sadar gizi

(Napu & Tambipi, 2008)

C. Tinjauan Umum Tentang Materi Makanan Khas Daerah Gorontalo

Laut yang cukup luas menyebabkan masyarakat Gorontalo menjadi salah satu daerah penghasil ikan yang melimpah di Indonesia sehingga dalam menu khasnya pun selalu didominasi oleh ikan. Selain itu pula Gorontalo mempunyai danau limboto dan beberapa sungai sebagai tempat pengembangbiakan ikan. Ini

juga mendukung kebiasaan makan ikan di daerah yang selalu dupayakan sejak masa balita (Napu & Tambipi, 2008).

Jagung dan ikan merupakan bahan makanan yang digemari oleh masyarakat Gorontalo, sehingga kedua jenis bahan makanan ini selalu menjadi bahan dasar pokok dalam pembuatan menu. Contohnya pada menu binte biluhuta, menggunakan bahan makanan sederhana tetapi sangat digemari oleh anak-anak bahkan orang tua.

Dalam mengkonsumsi makanan sehari-hari, masyarakat gorontalo selalu mengedepankan cita rasa, tekstur makanan, dan aroma makanan. Ini telah dialami dan diakui oleh lapisan masyarakat dari daerah lain yang telah menjadi tamu di Gorontalo seperti pada kegiatan STQ nasional, studi banding, perkemahan Wirakarya Nasional dan kegiatan pertemuan lainnya yang dilaksanakan di Gorontalo. Kekhasan makanan Gorontalo terletak pada rasa pedas. Selain itu pula bahwa kebiasaan mengkonsumsi makanan khas daerah gorontalo telah dilatih sejak masih anak-anak, hal ini teraktualisasi diantaranya pada masa balita dan pada prosesi khitanan. Biasanya di daerah Gorontalo setelah anak dikhitan diberikan berbagai makanan khas seperti dari bahan pisang, beras, jagung, sagu, telur dan lainnya (Napu & Tambipi, 2008).

Berbagai hal yang dapat memberikan ketertarikan pada makanan khas daerah Gorontalo dan penting untuk dikembangkan sehingga makanan Gorontalo dapat tampil sebagai makanan yang digemari pada semua kalangan, yaitu :

1. Bahan-bahan yang digunakan bersumber dari bahan-bahan yang segar dan alami

2. Mengupayakan agar makanan khas daerah Gorontalo dapat membuat wisatawan atau pendatang ke Gorontalo tertarik yaitu dengan menyesuaikan cita rasanya (tidak terlalu pedas)
3. Jika akan dipasarkan ke tingkat internasional makanan khas Gorontalo dapat distandarisasi baik tentang cita rasa, tekstur, aroma, warna, nilai gizinya, dll.

Dibawah ini dapat dijabarkan jenis-jenis makanan khas daerah gorontalo :

- a. Aneka makanan pokok : Nasi balobinthe, Nasi mera putih, Binthe luopa, Binthe biluhuta, Dila lo binthe, Diniyohu, Bilinthe, Nasi kuning
- b. Aneka lauk pauk : Bilenthango, Ikan bakar iloni, Ayam iloni, Pilitode ikan tuna, kua asam lo putungo, Ilepao payangga, Dadar jagung, Gami'e hele, Perkedel kasubi, Ilahe, Garo, Kua bugis, Sup Hulonthalo, Dabu-dabu losagela, Bilethango lo tola, Iyululiya, Biluluhe lo hele, Garo lo payangga, Tilumithi, Ilahe lo tola
- c. Aneka Sayuran : Pilitode lo poki-poki, Ilabulo lo putungo, Ilahe, Gohu lo putungo, Tilumithi dungo lo popaya, Ihutilinanga, Perkedel lo binthe, sup lo binthe
- d. Aneka Snack/Selingan : Omu, Tiliaya, Popolulu, Doko-doko, Kue roda, Kokole, Apangi, Balapis pisang, Bubengka, Trat singkong, Tobu'u, Sabongi, Aliyadala, Keyabo, Kolombengi, Sukade, Sanggala, Pusu lo kasubi, Curuti, Tutulu, Srikaya bakar, Katrisolo, Kala-kala lo atetela, Onde-onde pulo, Kandari lo kasubi, Diledeo, Hungololoyo kacang hijau, Kukis krawang, Es jagung manis, Dumalo, Cara isi.

(Napu & Tambipi, 2008)

D. Tinjauan Umum Tentang Kebijakan Makanan Tradisional

Upaya pelestarian dan pengembangan makanan tradisional dapat dilakukan melalui berbagai cara diantaranya melalui pendidikan. Pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara (UU No.20 Tahun 2003 Tentang Sistim Pendidikan Nasional)

Pendidikan merupakan upaya mendasar dalam meningkatkan pengetahuan masyarakat khususnya dalam pelestarian dan pengembangan makanan tradisional sebagai budaya bangsa. Selain itu juga melalui pendidikan tersebut memberikan kesadaran terjadinya perilaku gizi yang diharapkan. Contoh konsumsi sayuran yang sekalipun sudah disediakan di dalam keluarganya, tetapi karena tidak mempunyai pengetahuan tentang pentingnya konsumsi sayuran tersebut maka tetap saja tidak dikonsumsi. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian Dweba dan Mearns (2011) yaitu bahwa meskipun sayuran tradisional tersedia, tetap saja terjadi penurunan dalam penggunaan sayuran karena hilangnya pengetahuan lokal yang terkait dengan sayuran tradisional tersebut. Indikasi terjadinya pergeseran perilaku konsumsi makanan ke makanan modern dibuktikan pula oleh Setyo *et al* (2001) bahwa lebih dari 50% siswa sekolah umum tidak mengenal lagi makanan tradisional.

Perilaku konsumsi makanan dikalangan remaja terjadi peralihan yang drastis dari makanan tradisional ke makanan siap saji (*fast food*) yang belum tentu mengandung zat-zat gizi yang seimbang sehingga mendukung kejadian kelebihan berat badan yang berdampak terjadinya berbagai penyakit degeneratif. Kehadiran *fast food* dalam industri makanan di Indonesia memang sangat mempengaruhi pola makan kaum remaja (Khomsan, 2002). Sehingga menurut Wijono (2011) para remaja sebaiknya tahu atau mengerti makanan yang ia makan. Banyak diantara mereka menyenangi makanan yang berkalori tinggi sehingga membuat badan mereka menjadi gemuk. Pemahaman ini dapat dibenahi dengan memasyarakatkan kembali makanan khas daerah pada masyarakat sebagai sebuah upaya untuk mengkonsumsi makanan yang sehat dan alami. Makanan khas daerah mempunyai cita rasa yang sangat enak sehingga perlu dilestarikan dan dikembangkan sebagai salah satu upaya pelestarian budaya Indonesia (Dinkes Prov Gorontalo, 2012).

Di Gorontalo kebijakan pelestarian dan pengembangan makanan tradisional lebih dititikberatkan pada pendidikan yang berjenjang dan berkesinambungan dalam bentuk mata pelajaran muatan lokal. kerja sama antara Dinas Kesehatan dengan Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Provinsi Gorontalo yang tertuang dalam bentuk kesepakatan kerja sama nomor: 3358a/43027/07 tanggal 12 nopember 2007 tentang Penerapan Ilmu Gizi Berbasis Makanan Tradisional Gorontalo pada muatan lokal (Dinkes Prov Gorontalo, 2007).

Berbagai keadaan yang mendasari dilaksanakannya muatan lokal ilmu gizi berbasis makanan tradisional Gorontalo diantaranya adalah hasil evaluasi pasien

yang dirujuk untuk konsultasi gizi, pengamatan yang disimak melalui pemberitaan media cetak dan elektronik tentang banyaknya masalah kesehatan yang sesungguhnya dimulai dari masalah konsumsi makanan yang dianggap sepele tetapi telah meluas menjadi masalah kesehatan. Adapun keadaan yang dimaksud diantaranya: faham masyarakat tentang makanan yang baik, bergizi dan sehat sangat terbatas, meningkatnya kejadian penyakit degeneratif, meningkatnya penderita gizi lebih (obesitas) baik pada anak-anak, remaja dan dewasa, tingginya anemia pada remaja, ibu hamil dan ibu menyusui yang bisa berdampak pada kualitas dan produktifitas SDM rendah, serta deretan persolan kesehatan lainnya. Disisi lain menurunnya nilai gizi makanan tradisional dibandingkan dengan makanan produk luar sehingga mulai ditinggalkan, menjamurnya produk-produk luar negeri yang beredar di Indonesia yang terkesan baik sementara melalui berbagai penelitian telah dinyatakan kurang baik untuk kesehatan. Tidak terkontrolnya iklan-iklan tentang makanan dan minuman di media yang membuat masyarakat salah memilih makanan dan minuman yang baik dikonsumsi. (Napu, 2007)

Tujuan pelaksanaannya adalah: pertama meningkatkan pengetahuan dan pemahaman tentang gizi dan kesehatan; kedua, upaya memutus mata rantai permasalahan gizi dan kesehatan; ketiga, upaya pelestarian dan pengembangan budaya daerah yaitu makanan tradisional Gorontalo (Dinkes Prov Gorontalo 2007). Dalam pembelajarannya, materi mulok mencakup ilmu gizi dan kesehatan, dan makanan tradisional Gorontalo secara teori dan juga praktek memasak (Saat ini tela diterapkan pada 30 SD, 30 SMP, dan 30 SMU kabupaten/kota provinsi se-

provinsi Gorontalo). Sebelum mulok diajarkan, para guru dilatih oleh Dinas Kesehatan dan Dinas Pendidikan Pemuda dan Olahraga Provinsi Gorontalo dengan materi tentang kurikulum dan unsur perangkat pembelajaran. Saat ini telah ada beberapa guru yang tersertifikasi dengan mata pelajaran mulok tersebut (Dinkes Prov Gorontalo 2008).

Upaya pelestarian dan pengembangan makanan tradisional dapat dilihat pula dinegara Jepang yang merupakan salah satu negara yang mampu mengantisipasi kemajuan zaman tanpa harus kehilangan nilai-nilai tradisionalnya. Hal ini nampak pada pengembangan produk-produk makanannya. Strategi pengembangan makanan tradisional yang terpadu secara erat baik oleh pihak produsen, pemerintah, ilmuwan dan masyarakat telah melahirkan keterandalannya sekaligus produk-produk yang mampu bersaing ditengah maraknya produk-produk yang datang dari negara lain (Wijaya & Astawan 20001). Sejak tahun 2005 telah diberlakukan Undang-undang Shokuiku (*food and nutrition education*), yang merupakan pendidikan gizi dan makanan kepada masyarakatnya yang sesungguhnya konsep Shokuiku tersebut telah ada sejak zaman Meiji (1868-1912) yang mengolah makanan-makanan tradisional Jepang (Anonim 2006). Menurut Watanabe 2006, bahwa Shokoiku menjadi dasar dalam kehidupan untuk pendidikan intelektual (*chiiku*), moral (*tokuiku*) dan fisik (*taiiku*). Shokuiku dapat melatih kebiasaan makan yang sehat pada anak-anak, memberikan pengetahuan yan berkaitan dengan makanan, kemampuan untuk memilih makanan melalui berbagai pengalaman. Sehingga dijepang Shokuiku in dianggap penting bagi semua generasi.

E. Tinjauan Umum Tentang Perilaku

Perilaku adalah suatu kegiatan atau aktifitas organisme atau makhluk hidup. Manusia sebagai salah satu makhluk hidup mempunyai bentangan kegiatan yang sangat luas. Secara singkat, aktifitas manusia tersebut dikelompokkan menjadi 2 yakni aktifitas yang dapat diamati oleh orang lain dan aktifitas yang tidak dapat diamati orang lain (Notoatmondjo, 2003).

Dilihat dari bentuk respon terhadap stimulus, maka perilaku dapat dibedakan menjadi dua, yaitu :

a. Perilaku Tertutup (*covert behavior*)

Perilaku tertutup terjadi bila respons terhadap stimulus tersebut masih belum dapat diamati orang lain (dari luar) secara jelas. Respons seseorang masih terbatas dalam bentuk perhatian, perasaan, persepsi, pengetahuan, dan sikap terhadap stimulus yang bersangkutan. Perilaku tertutup yang dapat diukur adalah pengetahuan dan sikap.

b. Perilaku terbuka (*overt behavior*)

Perilaku terbuka ini terjadi bila respons terhadap stimulus tersebut sudah berupa tindakan, atau praktik ini dapat diamati orang lain dari luar.

Perilaku dalam pendidikan dapat dikembangkan menjadi 3 tingkat ranah perilaku sebagai berikut :

a. Pengetahuan

Pengetahuan menurut Bloom dalam (Notoatmodjo ,2010) dijelaskan bahwa pengetahuan adalah hasil penginderaan manusia, atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indra yang dimilikinya(mata, hidung, telinga, dan

sebagainya). Dengan sendirinya waktu penginderaan sehingga menghasilkan pengetahuan tersebut sangat dipengaruhi oleh insensitas perhatian dan persepsi terhadap objek. Sebagian besar pengetahuan seseorang diperoleh melalui indra pendengaran(telinga), dan indra penglihatan (mata). Pengetahuan seseorang terhadap objek mempunyai insensitas atau tingkat yang berbeda- beda. Secara garis besarnya dibagi dalam 6 tingkat pengetahuan, yakni :

1) Tahu (know)

Tahu diartikan hanya sebagai *recall* (memanggil) memori yang telah ada sebelumnya setelah mengamati sesuatu.

2) Memahami (comprehension)

Memahami suatu objek bukan sekedar tahu terhadap objek tersebut, tidak sekedar dapat menyebutkan, tetapi orang tersebut harus dapat menginterpretasikan secara benar tentang objek yang diketahui tersebut.

3) Aplikasi(application)

Aplikasi dapat diartikan apabila orang yang telah memahami objek yang dimaksud dapat menggunakan atau mengaplikasikan prinsip yang diketahui tersebut pada situasi yang lain.

4) Analisis (analysis)

Analisis adalah kemampuan seseorang untuk menjabarkan dan atau memisahkan, kemudian mencari hubungan antara komponen- komponen yang terdapat dalam suatu masalah atau objek yang diketahui.Indikasi bahwa pengetahuan seseorang itu sudah sampai pada tingkat analisis

adalah apabila orang tersebut telah dapat membedakan, atau memisahkan, mengelompokkan, membuat diagram (bagan) terhadap pengetahuan atas objek tersebut.

5) Sintesis (synthesis)

Sintesis menunjukkan suatu kemampuan seseorang untuk merangkum atau meletakkan dalam suatu hubungan yang logis dari komponen- komponen pengetahuan yang dimiliki. Dengan kata lain sintesis adalah suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi- formulasi yang telah ada.

6) Evaluasi (evaluation)

Evaluasi berkaitan dengan kemampuan seseorang untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu objek tertentu. Penilaian ini dengan sendirinya didasarkan pada suatu kriteria yang ditentukan sendiri atau norma- norma yang berlaku di masyarakat.

Pengetahuan (*knowledge*) pada hakekatnya lepas dari ingatan manusia karena memang pengetahuan berada pada ruang bebas , tetapi manusia mempunyai potensi kesadaran untuk berusaha memiliki pengetahuan. Manusia sesungguhnya memiliki dua potensi. *Pertama* , kesadaran atau kemampuan terhadap sesuatu disebut *knower*, dan *kedua*, nalar atau berpikir terhadap sesuatu disebut *knowing*. Dengan adanya kesadaran atau keinginan yang dilandasi suatu nalar atau berpikir terhadap suatu, maka *output*-nya menjadi pengetahuan (*knowledge*) manusia.

Kaitan antara kemampuan untuk mengetahui sesuatu (*knower*) dengan kemampuan menalar atau berpikir (*knowing*) sesuatu berupa kognitif adalah kemampuan menalar atau berpikir terhadap sesuatu aksi dan reaksi, afektif adalah kemampuan untuk mencapai apa yang dirasakan. Apabila keterkaitan ini menciptakan suatu kecerahan keutuhan yang bulat, maka lahirlah pengetahuan (*knowledge*) terhadap sesuatu itu.

Pengetahuan (*knowledge*) pada hakekatnya lepas dari ingatan manusia karena memang pengetahuan berada pada ruang bebas, tetapi manusia mempunyai potensi kesadaran untuk berusaha memiliki pengetahuan. Manusia sesungguhnya memiliki dua potensi. *Pertama*, kesadaran atau kemampuan terhadap sesuatu disebut *knower*, dan *kedua*, nalar atau berpikir terhadap sesuatu disebut *knowing*. Dengan adanya kesadaran atau keinginan yang dilandasi suatu nalar atau berpikir terhadap suatu, maka *output*-nya menjadi pengetahuan (*knowledge*) manusia.

Kaitan antara kemampuan untuk mengetahui sesuatu (*knower*) dengan kemampuan menalar atau berpikir (*knowing*) sesuatu berupa kognitif adalah kemampuan menalar atau berpikir terhadap sesuatu aksi dan reaksi, afektif adalah kemampuan untuk mencapai apa yang dirasakan. Apabila keterkaitan ini menciptakan suatu kecerahan keutuhan yang bulat, maka lahirlah pengetahuan (*knowledge*) terhadap sesuatu itu.

Menurut Notoatmodjo, (2003) bahwa untuk merubah pengetahuan sikap dan perilaku adalah dengan pendidikan dan pelatihan dan tindakan

merupakan respon internal setelah adanya pemikiran, tanggapan, sikap batin, dan pengetahuan.

Dalam tahapan proses beraktivitas, setelah individu melakukan pencarian dan pemrosesan informasi, langkah berikutnya adalah menyikapi informasi yang diterimanya. Apakah individu akan meyakini informasi yang diterimanya, hal ini berkaitan dengan pengetahuan yang dimilikinya. Keyakinan-keyakinan atas suatu informasi membentuk sikap individu. Tindakan atau perilaku dipengaruhi oleh keturunan, lingkungan, dan pengetahuan. Pengetahuan petugas kesehatan tentang ASI eksklusif berpengaruh terhadap kemampuannya dalam memberikan pendidikan kesehatan.

b. Sikap

Sikap adalah determinan perilaku, karena mereka berkaitan dengan persepsi, kepribadian, dan motivasi. Sebuah sikap merupakan suatu keadaan siap mental, yang dipelajari dan diorganisasi menurut pengalaman, dan yang menyebabkan timbulnya pengaruh khusus atas reaksi seseorang terhadap orang-orang, objek-objek, dan situasi-situasi dengan siapa ia berhubungan. Sikap dapat mengalami perubahan, manusia berupaya untuk mencari suatu keselarasan antara keyakinan mereka dan perasaan mereka terhadap objek-objek yang dihadapi mereka. Maka perubahan sikap bergantung dari upaya mengubah perasaan-perasaan atau keyakinan-keyakinan tersebut.

Komponen perilaku sebuah sikap berhubungan dengan kecenderungan seseorang untuk bertindak terhadap seseorang atau hal tertentu dengan cara tertentu. Banyak variabel mempengaruhi perubahan sikap mereka semuanya dapat dikelompokkan dalam tiga macam faktor umum sebagai berikut :

1. Kepercayaan pada pihak yang mengirimkan pesan.
2. Pesan itu sendiri
3. Situasi yang dihadapi

Pengukuran sikap dapat dilakukan secara langsung ataupun tidak langsung. Pengukuran sikap secara langsung dapat dilakukan dengan mengacukan pertanyaan-pertanyaan tentang stimulus atau objek yang bersangkutan. Misalnya bagaimana pendapat responden tentang keluarga berencana dan sebagainya. Pertanyaan secara langsung juga dapat dilakukan dengan cara memberikan pendapat dengan menggunakan kata “setuju” atau “tidak setuju” terhadap pernyataan-pernyataan terhadap objek tertentu, dengan menggunakan skala Lickert.

Seperti halnya pengetahuan , sikap juga mempunyai tingkat- tingkat berdasarkan intensitasnya, sebagai berikut :

- a. Menerima (receiving):

Menerima diartikan bahwa orang atau subjek mau menerima stimulus yang diberikan (objek).

b. Menanggapi (responding)

Menanggapi disini diartikan memberikan jawaban atau tanggapan terhadap pertanyaan atau objek yang dihadapi.

c. Menghargai (valuing)

Menghargai diartikan subjek atau seseorang memberikan nilai yang positif terhadap atau stimulus, dalam arti memahaminya dengan orang lain, bahkan mengajak atau mempengaruhi atau menganjurkan orang lain merespons.

d. Bertanggung jawab (responsible)

Sikap yang paling tinggi tingkatnya adalah bertanggung jawab terhadap apa yang telah diyakininya. Seseorang yang telah mengambil sikap tertentu berdasarkan keyakinannya, dia harus berani mengambil resiko bila ada orang lain yang mencemoohkannya atau adanya resiko lain (Notoatmodjo,2010).

c. Praktek atau tindakan

Suatu sikap belum otomatis terwujud dalam suatu tindakan nyata. Untuk mewujudkan sikap menjadi suatu perbuatan nyata diperlukan faktor pendukung atau suatu kondisi yang memungkinkan. Praktek juga memiliki beberapa tingkatan, yaitu :

1) Persepsi (*perception*)

Mengenal dan memilih berbagai objek sehubungan dengan tindakan yang akan diambil adalah tingkatan praktek yang pertama

2) Respon terpimpin (*guided responses*)

Dapat melakukan sesuatu sesuai dengan urutan yang benar dan sesuai dengan contoh merupakan indikator praktek tingkat kedua

3) Mekanisme (*mekanism*)

Apabila seseorang sudah dapat melakukan sesuatu dengan benar secara otomatis, atau sesuatu itu sudah merupakan kebiasaan, maka ia sudah mencapai praktek yang ketiga

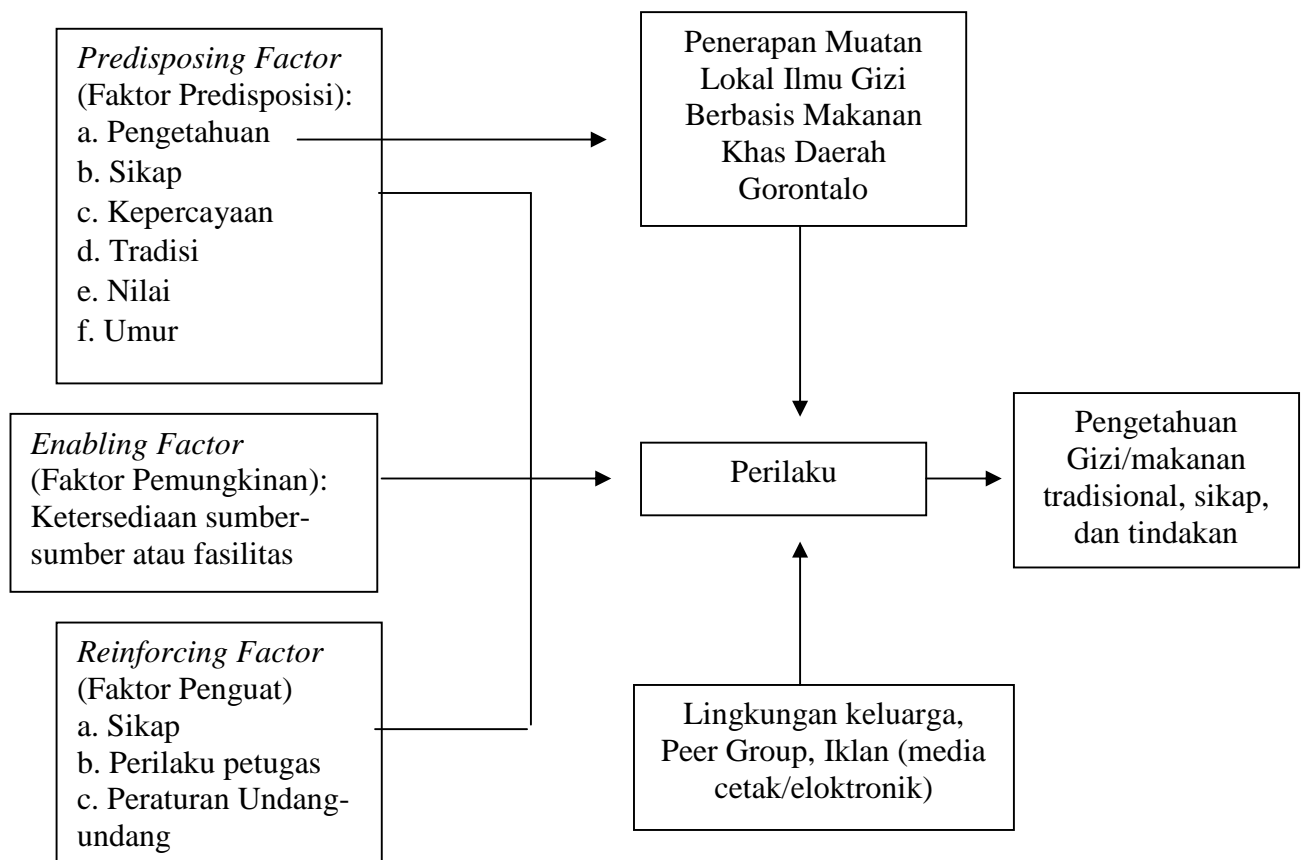
4) Adopsi (*adoption*)

Adaptasi adalah suatu praktek atau tindakan yang sudah berkembang dengan baik. Artinya tindakan itu sudah dimodifikasi tanpa mengurangi kebenaran tindakan tersebut. Pengukuran perilaku dapat dilakukan secara tidak langsung yakni dengan wawancara terhadap kegiatan-kegiatan yang telah dilakukan (recall) (Notoatmojo 2003)

F. Kerangka Teori

Perilaku manusia menurut Lawrence Green ditentukan atau dibentuk oleh :

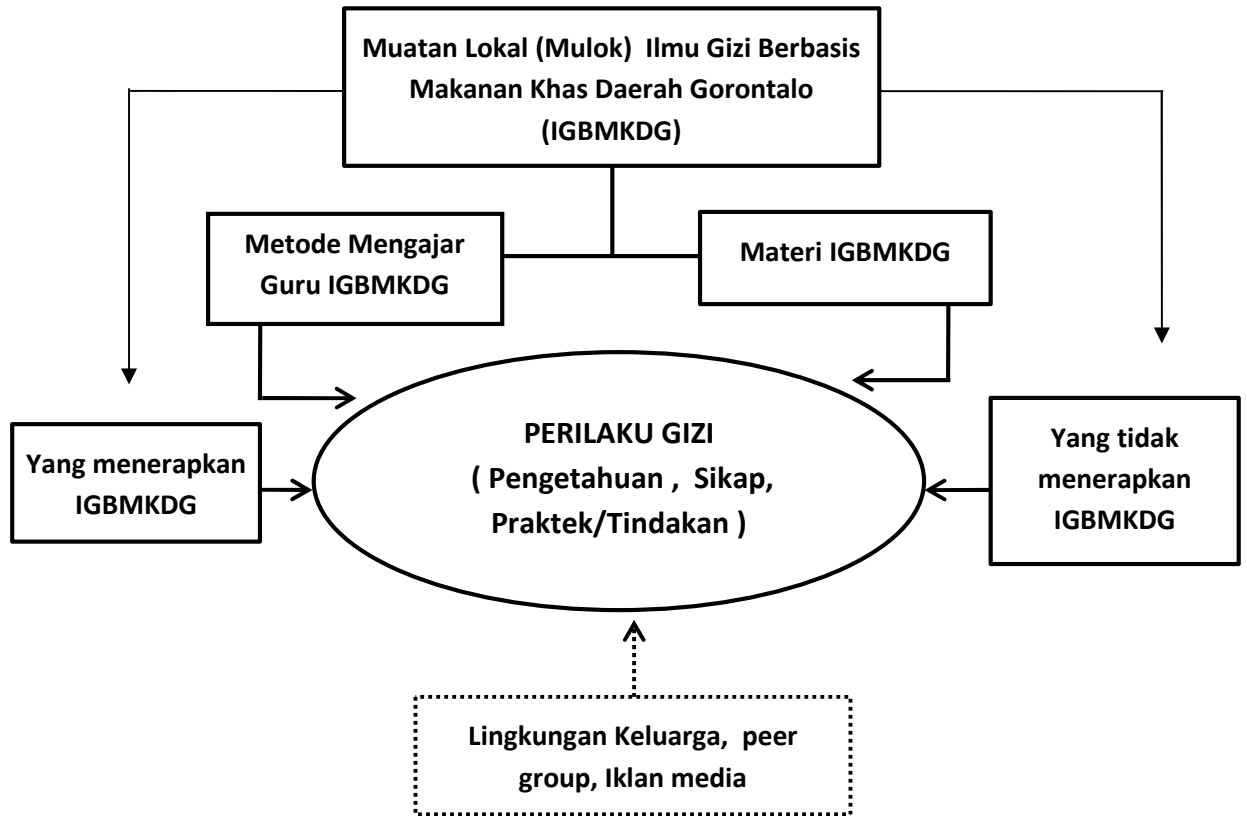
- 1) Faktor predisposisi (*predisposing factor*), yang terwujud dalam pengetahuan, sikap, kepercayaan, keyakinan, nilai-nilai dan sebagainya.
- 2) Faktor pendukung (*enabling factor*), yang terwujud dalam lingkungan fisik, tersedia atau tidak tersedianya fasilitas-fasilitas atau sarana-sarana kesehatan, misalnya puskesmas, obat-obatan, alat-alat steril dan sebagainya.
- 3) Faktor pendorong (*reinforcing factor*) yang terwujud dalam sikap dan perilaku petugas kesehatan atau petugas lain, yang merupakan kelompok referensi dari perilaku masyarakat.



Gambar 3.1 Kerangka Teori

Sumber : Modifikasi Lawrence Green (1980) dalam Notoatmodjo (2007)

F. Kerangka Konsep



Gambar 3.2 Kerangka Konsep

- KETERANGAN :
- : Variabel independen
 - : Variabel dependen
 - : Variabel yang diteliti
 - - - - - : Variabel yang tidak diteliti

G. Definisi Operasional dan Kriteria Objektif

1. Materi ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo adalah materi yang berisikan pengertian ilmu gizi, zat gizi, makanan, pangan, memilih dan menyimpan bahan makanan, keluarga sadar gizi dan makanan khas daerah Gorontalo sesuai isi bahan ajar ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo.

Jumlah pernyataan dalam angket adalah 15 terbagi atas pernyataan positif dan negatif. Total nilai dibagi dengan jumlah pernyataan, kemudian hasilnya disesuaikan dengan standar KO.

Kriteria Objektif :

Baik : Jika nilai jawaban responden ≥ 70 %

Kurang : Jika nilai jawaban responden < 70 %

2. Metode mengajar adalah cara yang digunakan untuk menyampaikan materi ilmu gizi yang mencakup cara penerapan, penggunaan sumber, alat bantu peraga, tanya jawab, diskusi, tujuan pembelajaran, praktek, tugas, motivasi, serta, evaluasi, dan pengulangan.

Jumlah pernyataan dalam angket adalah 15. Total nilai dibagi dengan jumlah pernyataan, kemudian hasilnya disesuaikan dengan standar KO.

Kriteria Objektif :

Baik : Jika nilai jawaban responden ≥ 70 %

Kurang : Jika nilai jawaban responden < 70 %

3. Pengetahuan adalah hal-hal yang diketahui oleh siswa dari hasil pengajaran ilmu gizi yang mencakup zat gizi dalam makanan, garam

beriodium, penggunaan IMT, memilih makanan jajanan, serta bahan makanan khas daerah Gorontalo.

Jumlah pernyataan dalam angket adalah 15, terbagi atas pernyataan positif dan negatif. Total nilai dibagi dengan jumlah pernyataan, kemudian hasilnya disesuaikan dengan standar KO.

Kriteria Objektif :

Tinggi : Jika nilai jawaban responden ≥ 70 %

Rendah : Jika nilai jawaban responden < 70 %

4. Sikap adalah pernyataan reaksi perasaan yang dijawab oleh siswa tentang makanan dan zat gizi mencakup sikap tentang pemilihan bahan makanan, pengenalan zat gizi pada bahan makanan, penggunaan garam beriodium, menimbang berat badan, penggunaan IMT, kebiasaan makan pagi, zat gizi dan tanggal kaduarsa pada kemasan makanan jajanan, serta sikap tentang mengonsumsi makanan tradisional Gorontalo.

Jumlah pernyataan dalam angket adalah 15 terbagi atas pernyataan positif dan negatif. Total nilai dibagi dengan jumlah pernyataan, kemudian hasilnya disesuaikan dengan standar KO.

Kriteria Objektif :

Positif : Jika nilai jawaban responden $\geq 62,5$ %

Negatif : Jika nilai jawaban responden $< 62,5$ %

5. Tindakan adalah reaksi/respon siswa dalam mempraktekkan perilaku gizi yang baik dalam kehidupan sehari-hari seperti konsumsi makanan yang sehat dan bergizi, penggunaan garam beriodium, menimbang berat badan,

penilaian IMT, kebiasaan makan pagi, konsumisi air putih, pemeriksaan zat gizi/tanggal kadaluarsa pada makanan jajajan, serta konsumsi makanan tradisional Gorontalo.

Jumlah pernyataan dalam angket adalah 15. Total nilai dibagi dengan jumlah pernyataan, kemudian hasilnya disesuaikan dengan standar KO.

Kriteria Objektif :

Baik : Jika nilai jawaban responden ≥ 70 %

Kurang : Jika nilai jawaban responden < 70 %

G. Hipotesis penelitian

Dalam penelitian ini, ada beberapa hipotesis yang akan dibuktikan berkaitan dengan penerapan muatan lokal ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo terhadap pembentukan perilaku gizi. Hipotesis-hipotesis yang akan dibuktikan tersebut adalah sebagai berikut :

1. Terdapat pengaruh materi ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo terhadap perilaku gizi (pengetahuan, sikap, praktek/tindakan) pada siswa SMA yang menerapkan ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo.
2. Terdapat pengaruh metode mengajar materi ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo terhadap perilaku gizi (pengetahuan, sikap, praktek/tindakan) pada siswa SMA yang menerapkan ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo.
3. Terdapat perbedaan perilaku gizi (pengetahuan, sikap, praktek/tindakan) pada siswa SMA yang menerapkan ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo dan yang tidak menerapkan.