

Vol. 11, No 3, 2024

JURNAL GIZI ILMIAH

Jurnal Gizi Ilmiah

p-ISSN 2407-5515

e-ISSN 2745-990X

Diterbitkan Oleh :
Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan
Karya Kesehatan



DEWAN EDITOR
JURNAL GIZI ILMIAH

Editor in Chief
Ellyani Abadi, S.KM., M.Kes

Section Editors
Riska Mayangsari, S.KM., M.PH

Copyeditor
Siti Hadrayanti Ananda, S.KM., M.Kes
Linda Ayu Rizka Putri, S.KM., M.Sc

Proofreaders
Jenny Qlifianti Demmalewa, S.Gz., M.Kes
Desidarius Bela Dhesa, S.Gz., M.M

Alamat Redaksi
Jl.Jend.AH. Nasution No.89 G Andonohu, Kota Kendari, Sulawesi Tenggara
Website jurnal: https://jurnal.karyakesehatan.ac.id/JGI
Website institusi: https://karyakesehatan.ac.id
Email: ojs.jgi@gmail.com

Jurnal Gizi Ilmiah (JGI) merupakan jurnal ilmiah nasional yang mempublikasikan artikel penelitian (*research article*) dari disiplin ilmu gizi. Artikel yang dipublikasikan meliputi hasil penelitian di bidang gizi klinik, gizi kesehatan masyarakat, gizi institusi (*food service management*) dan pangan. JGI terbit sejak tahun 2014 oleh LPPM STIKes Karya Kesehatan dengan pISSN 2407-5515 dan eISSN 2745-990X. Frekuensi terbit JGI tiga kali dalam setahun yakni April, Agustus dan Desember.

Jurnal Gizi Ilmiah

DAFTAR ISI

Judul	Halaman
Sistem Penyelenggaraan Makanan pada Keluarga Nelayan yang Memiliki Anak Balita di Kepulauan Masaloka Raya Kabupaten Bombana	1-8
Daya Terima Biskuit dengan Modifikasi Tepung Biji Nangka, Tepung Kacang Merah dan Tepung Pisang serta Kontribusinya Terhadap Kecukupan Zat Besi Remaja di SMAN 3 Kendari	9-15
Pengaruh Edukasi Keamanan Pangan terhadap Pengetahuan Pemilihan Jajanan pada Anak SD Kelas V di SDN 1 Landono Kabupaten Konawe Selatan	16-21
Hubungan Nafsu Makan pada Anak Balita dengan Kejadian Stunting di Wilayah Kerja Puskesmas Ahuhu	22-28
Hubungan Pengetahuan, Sikap, dan Pendidikan Ibu terhadap Pemenuhan Gizi Balita Usia 3-5 tahun di Kelurahan Lapulu	29-35

JURNAL GIZI ILMIAH

https://jurnal.karyakesehatan.ac.id/JGI
Volume 11| Nomor 3| September-Desember| 2024
ISSN: 2407-5515, EISSN: 2745-990X

Sistem Penyelenggaraan Makanan pada Keluarga Nelayan yang Memiliki Anak Balita di Kepulauan Masaloka Raya Kabupaten Bombana

Nurul Asni[1], Jenny Qlifianti Demmalewa[2], Desiderius Bela Dhesa[3]
[1,2,3] Prodi S1 Gizi STIKes Karya Kesehatan

Keywords ; Food Organization, Purchase, Cooking, Distribution, Fishermen

Kata Kunci ; Penyelenggaraan Makanan, Pembelian, Pemasakan, Distribusi, Nelayan

Corespondensi Authors
Nurul Asni
Prodi Gizi, STIKes Karya Kesehatan
Email: *asnhykim978@gmail.com*

Abstrak

Permasalahan gizi di wilayah pesisir Puskesmas Masaloka Raya sangat tinggi, prevalensi stunting 27,7% wasting 19%. 0,4% *overweight* dan 34,9% *underweight.* Sistem penyelenggaraan makanan keluarga nelayan turut berperan dalam menentukan permasalahan gizi masyarakat pesisir, utamanya pada aspek pembelian, pemasakan dan distribusi makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sistem penyelenggaraan makanan oleh ibu pada keluarga nelayan di kepulauan Masaloka Raya Kabupaten Bombana. Jenis penelitian ini adalah deskriptif, pendekatan *cross sectional study.* Penelitian ini telah dilaksanakan di Kelurahan Masaloka Raya pada bulan Agustus Tahun 2024. Populasi adalah seluruh Balita di wilayah Puskesmas Masaloka adalah 84 orang dan sampel adalah sebagian Balita sebanyak 34 orang yang diambil dengan teknik *simple random sampling.* Data dikumpulkan menggunakan kuesioner yang telah valid dan reliabel dan dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menemukan bahwa sistem pembelian bahan makanan pada keluarga nelayan sebagian besar dalam kategori cukup (91,2%), selebihnya kurang (8,8%). Sistem pemasakan sebagian besar kurang sebanyak (52,9%) dan selebihnya (47,1%). Sistem distribusi makanan 100% cukup. Kesimpulan penelitian ini adalah sistem pembelian dan distribusi makanan dalam kategori baik sedangkan sistem pemasakan sebagian besar kurang. Saran bagi keluarga nelayan, agar membeli sayur dan buah-buahan lokal sehingga kebutuhan gizi terpenuhi secara seimbang dan tidak menggunakan penambah cita rasa makanan seperti royko ataupun Masako. Bagi pihak Desa Masaloka Raya agar memberikan edukasi terkait gizi seimbang dan bagi peneliti selanjutnya, agar menganalisis secara statistik penyebab kurangnya sistem pemasakan bahan makanan keluarga nelayanan di wilayah pesisir Kepulauan Masaloka.

Abstract

Nutritional problems in the coastal area of the Masaloka Raya Health Center are very high, the prevalence of stunting is 27.7% wasting 19%. 0.4% overweight and 34.9% underweight. The food management system for fishermen's families also plays a role in determining the nutritional problems of coastal communities, especially in the aspects of purchasing, cooking and distributing food. The purpose of this study was to determine the food management system by mothers in fishing families in the Masaloka Raya Islands, Bombana Regency. This type of research is descriptive, cross-sectional study approach. This research was conducted in Masaloka Raya Village in August 2024. The population was all toddlers in the Masaloka Health Center area, which was 84 people and the sample was some toddlers as many as 34 people who were taken using the simple random sampling technique. Data were collected using a valid and reliable questionnaire and analyzed descriptively. The results of the study found that the food purchasing system in fishing families was mostly in the sufficient category (91.2%), the rest was lacking (8.8%). The cooking system was mostly lacking (52.9%) and the rest (47.1%). The food distribution system was 100% sufficient. The conclusion of this study is that the food purchasing and distribution system is in the good category while the cooking system is mostly lacking. Suggestions for fishing families are to buy local vegetables and fruits so that nutritional needs are met in a balanced way and not to use food flavor enhancers such as royko or Masako. For Masaloka Raya Village to provide education related to balanced nutrition and for further researchers, to statistically analyze the causes of the lack of food cooking systems for fishing families in the coastal areas of the Masaloka Islands.

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan adalah pelayanan yang memberikan porsi pelayanan makanan yang besar atau substansial. Berbagai kegiatan pelayanan makanan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada keluarga untuk kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi (Aslinda, 2020).

Keberhasilan pembangunan suatu bangsa ditentukan oleh ketersediaan sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas, yaitu SDM yang memiliki fisik yang tangguh, mental yang kuat, kesehatan yang prima, serta cerdas. Bukti empiris menunjukan bahwa hal ini sangat ditentukan oleh status gizi yang baik, dan status gizi yang baik ditentukan oleh jumlah pangan yang dikonsumsi. Masalah gizi kurang dan buruk dipengaruhi langsung oleh faktor konsumsi pangan dan penyakit infeksi. Secara tidak langsung dipengaruhi oleh polah asuh, ketersediaan pangan, faktor sosial ekonomi, budaya dan politik. Apabila gizi kurang dan gizi buruk terus terjadi dapat menjadi faktor penghambat dalam pembangunan nasional (Han, dkk., 2019).

Masalah malnutrisi sering luput dari penglihatan atau pengamatan biasa dan seringkali tidak cepat ditanggulangi, padahal dapat memunculkan masalah besar. Secara perlahan kekurangan gizi akan berdampak pada tingginya angka kematian ibu, bayi, dan balita, serta rendahnya umur harapan hidup. Selain itu, dampak kekurangan gizi terlihat juga pada rendahnya partisipasi sekolah, rendahnya

pendidikan, serta lambatnya pertumbuhan ekonomi dan tentunya akan semakin sulit keluar dari lingkaran kemiskinan (Bakri dkk., 2021).

Permasalahan gizi utama di Indonesia saat ini yang sedang *trend* adalah Stunting yang merupakan kondisi gagal tumbuh pada Balita akibat kekurangan gizi kronis sehingga terlalu pendek untuk seusianya (Salma, dkk., 2021). Prevalensi stunting di Dunia tahun 2020 sebanyak 22% Balita, kemudian tahun 2021 sebesar 22,1% dan tahun 2022 sebesar 22,3% (WHO, 2023). Sedangkan di Indonesia berdasarkan hasil Studi Status Gizi Balita di Indonesia (SSGBI) tahun 2019, prevalensi stunting sebesar 27,7%, kemudian berdasarkan hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2021 sebesar 24,4% dan tahun 2022 sebesar 21,6% dan hasil Survei Kesehatan Indonesia (SKI) tahun 2023, prevalensi stunting sebesar 21,7% (Kemenkes RI., 2022; Kemenkes RI., 2023).

Kemudian prevalensi stunting di Provinsi Sulawesi Tenggara tahun 2019 sebesar 31%, kemudian tahun 2021 sebesar 30,2% dan tahun 2022 sebesar 27,7% dan tahun 2023 sebesar 27,8%. Prevalensi stunting di wilayah Dinas Kesehatan Kabupaten Bombana pada tahun 2020 sebesar 32,9% dan pada tahun 2021 sebesar 32,8% dan tahun 2022 sebesar 32,3 % (Dinas Kesehatan Kabupaten Bombana, 2022). Berdasarkan data tersebut dapat diketahui bahwa prevalensi stunting mengalami peningkatan dan belum mencapai target nasional stunting sebesar 14% (Kemenkes RI., 2022)

Wilayah penelitian ini difokuskan pada wilayah puskesmas Masaloka Raya karena puskesmas tersebut merupakan salah satu wilayah di kabupaten Bombana yang terletak di wilayah pesisir dengan kasus masalah gizi yang tinggi. Jumlah seluruh Balita di wilayah kerja puskesmas Masaloka sebanyak 84 orang dan 52 diantaranya adalah merupakan Balita dari keluarga nelayan di wilayah pesisir Masaloka, kemudian dari 84 orang tersebut, 27,7% Balita mengalami stunting, 19% mengalami *wasting*, dan 0,4% mengalami *overweight* dan 34,9% mengalami *underweight* (Puskesmas Masaloka Raya, 2024).

Makanan yang dikonsumsi oleh keluarga nelayan setiap harinya sangat terbatas disesuaikan dengan pendapatan dan kebiasaan mereka. Sebagian besar mereka tidak mempertimbangkan kandungan gizi dalam makanan yang mereka konsumsi. Prinsip mereka adalah makanan yang mengenyangkan perut agar mereka bisa kembali beraktivitas seperti biasa. Padahal kita ketahui bahwa keadaan gizi seseorang terjadi karena seimbangnya jumlah asupan (*intake*) zat gizi dan jumlah yang dibutuhkan (*required*) oleh tubuh. Faktor ini juga erat kaitannya dengan pengetahuan atau pemahaman keluarga dalam menentukan pola makan bagi anak dan keluarganya (Widyastuti dkk., 2021).

Anak Balita dengan malnutrisi yang berasal dari keluarga nelayan rata-rata makan dua kali dalam sehari dengan menu makanan seadanya. Dengan kondisi demikian jelas seorang anak balita tidak mendapatkan asupan makanan yang bergizi, sehingga tidak hanya menghambat perkembangan otak dan fisik, akan tetapi bisa menyebabkan seorang anak rentan terserang penyakit dan menghambat proses belajarnya (Patty dan Nugroho, 2019).

Keluarga nelayan rata-rata tidak memperhatikan dampak dari makanan yang dikonsumsi oleh anaknya. Selain itu, mereka tidak *aware* dengan kemungkinan bahaya yang akan ditimbulkan karena asupan makanan yang dikonsumsi oleh anak usia balita seperti jenis jajanan warung yang merebak di lingkungan tempat tinggal mereka. Apabila dilihat secara keseluruhan, rata-rata pengeluaran untuk kebutuhan makan harian di keluarga nelayan yang terbesar adalah untuk jajan dibandingkan dengan makanan yang diolah/dimasak sendiri di rumah, karena aktivitas jajan yang dilakukan mereka bukan hanya untuk anak-anak, melainkan juga para ibu (Sholichah dan Syukur, 2020).

Selain itu isu anak-anak nelayan pun tidak kalah krusialnya, baik yang berkaitan dengan keterbelakangan pendidikan, putus sekolah maupun dengan pemenuhan gizi. Kita ketahui bahwa gizi merupakan salah satu faktor penting dalam perkembangan setiap anak, semakin baik pemenuhan gizi sesorang semakin baik juga perkembangan baik secara fisik, mental maupun intelegensianya. Kawasan pesisir memiliki sumberdaya yang banyak mengandung gizi terutama protein, misalnya ikan, rumput laut dan hasil laut lainnya. Besarnya potensi tersebut sangat ironis jika dibandingkan dengan tingginya jumlah penderita stunting dan gizi kurang di wilayah

lokasi penelitian dibandingkan dengan wilayah lain di kecamatan Masaloka Raya.

Penelitian ini juga difokuskan pada sistem penyelenggaraan makanan pada keluarga nelayan disebabkan karena pada umumnya Balita stunting dialami oleh anak dari keluarga nelayan dengan beragam permasalahan dalam penyelenggaraan makanan, dari 7 item penyelenggaraan terdapat 3 komponen yang banyak menimbulkan permasalahan yaitu sistem pembelian, pemasakan dan distibusi makanan. Hal ini didasarkan pada hasil survei pendahuluan pada 5 orang keluarga nelayan yang memiliki Balita, menyatakan bahwa pada tahap pembelian, sebagian besar yaitu 3 orang (60%) tidak melakukan spesifikasi bahan pangan dan melakukan pembelian dipasar secara langsung, kemudian pada tahap pemasakan, terdapat 5 orang (100%) menggunakan bahan penyedap dan juga memasak menggunakan media air serta menggunakan panci. Selanjutnya pada tahap distribusi makanan, 5 orang (100%) menyatakan bahwa tidak ada jadwal distribusi makanan dan distribusi makanan yang dipusatkan pada 1 tempat yaitu di dapur (Puskesmas Masaloka Raya, 2024).

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Sistem penyelenggaraan makanan pada keluarga nelayan yang memiliki anak Balita di kepulauan Masaloka Raya Kabupaten Bombana.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif yaitu penelitian yang datanya berbentuk angka. Berdasarkan metodenya, penelitian ini merupakan penelitian *survey* dengan pendekatan *cross sectional study*. Penelitian ini telah dilaksanakan di Kelurahan Masaloka Raya pada bulan Agustus Tahun 2024. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh Balita di wilayah Puskesmas Masaloka adalah 84 orang, sedangkan keluarga nelayan yang memiliki Balita tahun 2024 periode Januari-Juni sebanyak 52 orang. Sampel pada penelitian ini adalah keluarga nelayan yang memiliki Balita tahun 2024 periode Januari-Juni sebanyak 34 orang. Teknik penarikan sampel menggunakan total *simple random sampling.* Instrumen penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu kuesioner. Analisis data yang digunakan yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis univariat.

HASIL

Karakteristik responden

1. Karakteristik Ibu

Distribusi karakteristik responden dapat dilihat pada tabel 1 sebagai berikut:

Tabel 1
Distribusi Sistem Pembelian, Pemasakan dan Distribusi Makanan Pada Keluarga Nelayan yang Memiliki Anak Balita di Kepulauan Masaloka Raya di Kabupaten Bombana

Variabel	n (34)	%
Yang Berperan dalam Penyelengaaraan Makanan		
Ibu	27	79,4
Nenek	5	14,7
Tante	2	5,9
Pembelian Bahan Makanan		
Cukup	31	91,2
Kurang	3	8,8
Pemasakan Makanan		
Cukup	16	47,1
Kurang	18	52,9
Distribusi Makanan		
Cukup	34	100
Kurang	0	0

Tabel 1 menunjukkan bahwa dari 34 sampel, yang berperan dalam penyelenggaraan makanan sebagian besar adalah Ibu sebanyak 27 orang (79,4%), kemudian pada aspek pembelian, sebagian besar sistem pembelian bahan makanan dalam kategori cukup yaitu 31 orang (91,2%), selebihnya kurang sebanyak 3 orang (8,8%). kemudian berdasarkan sistem pemasakan sebagian besar system pemasakannya kurang sebanyak 18 orang (52,9%) dan selebihnya cukup sebesar 16 orang (47,1%). Kemudian pada sistem distribusi makanan 100% dalam kategori cukup.

PEMBAHASAN

Pembelian Bahan Makanan

Penelitian ini menunjukkan bahwa dari 34 sampel, ditinjau dari aspek pembelian, sebagian besar sistem pembelian makanan dalam kategori cukup yaitu 31 orang (91,2%), selebihnya kurang sebanyak 3 orang (8,8%). Sampel yang proses pembeliannya cukup didasarkan pada hasil rekapitulasi jawaban sampel bahwa proses pembelian yang dilakukan

adalah langsung ke pasar, kemudian memilih bahan makanan yang segar dalam pembelian serta bahan makanan yang dibeli adalah sumber karbohidrat seperti nasi atau jagung atau ubi. Sedangkan sampel yang sistem pembeliannya kurang karena berdasarkan hasil rekapitulasi kuesioner, dalam sistem pemberian, keluarga nelayan tidak menentukan frekuensi pembelian bahan makanan misalnya membeli bahan makanan setiap hari atau setiap minggu, jadi tidak ada jadwal pembelian, kemudian pembelian bahan makanan tidak dilakukan dengan cara musyawarah dengan anggota keluarga lain serta tidak membeli buah-buahan untuk dikonsumsi keluarga. Kemudian aspek pembelian yang paling tidak dilakukan sampel adalah 100% sampel tidak menentukan frekuensi pembelian, tidak dilakukan pembelian dengan musyawarah dengan anggota keluarga lain.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Sholichah & Syukur. (2020) bahwa pembelian, dan penerimaan bahan makanan kering dilakukan setiap minggu, sedangkan bahan segar dilakukan setiap hari. Demikian pula penelitian Patty & Nugroho, (2019) yang berkaitan dengan aspek kemiskinan dengan pembelian makanan sehingga berdampak pada malnutrisi, penelitian tersebut menemukan bahwa pendapatan keluarga nelayan rendah, tingkat pendidikan dan pemahaman akan gizi kurang sehingga mereka tidak mampu untuk memenuhi kebutuhan gizi secara ideal. Faktor budaya dan kebiasaan setempat sangat mempengaruhi sikap mereka dalam memenuhi kebutuhan hidup sehari hari, dalam hal gizi mereka berkeyakinan bahwa ikan dan telur apabila dikonsumsi oleh balita akan berdampak buruk pada kesehatan dan kulit mereka. Selain itu, masih ada pemahaman bahwa ayah harus diutamakan dalam hal apapun termasuk dalam hal makan dibandingkan anggota keluarga lainnya. Lebih jauh terungkap bahwa peran pendamping masyarakat, termasuk Pekerja Sosial, masih relatif belum cukup memadai. Hambatan yang dihadapi yang paling menonjol adalah faktor ekonomi, aksesibilitas dan pengetahuan gizi serta kurangnya kesadaran dari keluarga dalam mengatasi masalah malnutrisi pada anak balita dalam keluarga nelayan. Penelitian ini dipertegas dalam aturan Kemenkes bahwa pembelian bahan makanan adalah serangkaian kegiatan penyediaan macam, jumlah spesifikasi/kualitas bahan makanan sesuai ketentuan/*policy* yang berlaku di institusi yang bersangkutan. Pembelian bahan makanan merupakan prosedur penting untuk memperoleh bahan makanan, biasanya terkait dengan produk yang benar, jumlah yang tepat, waktu yang tepat dan harga yang benar (Kemenkes RI, 2013).

Menurut asumsi peneliti, sistem pembelian bahan makanan pada keluarga nelayan seringkali memiliki karakteristik yang berbeda dibandingkan dengan sistem di masyarakat urban atau di keluarga dengan pekerjaan non-nelayan. Bahan makanan yang dibeli biasanya dipengaruhi oleh ketersediaan hasil laut yang ditangkap. Pada musim tertentu, beberapa jenis ikan atau hasil laut mungkin lebih banyak tersedia dan lebih murah. Hal ini juga dapat mempengaruhi pembelian bahan makanan lainnya yang dipadukan dengan hasil tangkapan. Keluarga nelayan seringkali membeli bahan makanan dari pasar lokal atau langsung dari pedagang. Mereka membeli produk segar dari pasar pagi atau bahkan dari kapal nelayan yang baru datang.

Pemasakan Makanan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pemasakan sebagian besar sistem pemasakannya kurang sebanyak 18 orang (52,9%) dan selebihnya cukup sebesar 16 orang (47,1%). Kurangnya sistem pemasakan yang diterapkan keluarga nelayan karena berdasarkan hasil wawancara menggunakan kuesioner, sebagian besar keluarga nelayan menyatakan bahwa dalam sistem pemasakan tidak tersedia resep dalam menu makanan, kemudian tidak tersedianya jadwal tetap yang rutin diterapkan dalam memasak dan juga dalam pemasakan tidak menggunakan metode kombinasi, tidak menggunakan pemasakan dengan elektromagnetik serta menggunakan bahan tambahan pangan berupa penyedap rasa makanan berbahan dasar penyedap daging ayam ataupun penyedap rasa berbahan dasar daging sapi yang digunakan dalam memasak. Kemudian aspek pemasakan yang paling banyak tidak dilakukan sampel adalah 100% sampel tidak menyediakan resep dalam dalam menu makan, tidak tersedianya jadwal tetap yang rutin diterapkan dalam memasak dan pemasakan tidak menggunakan medium udara dan tidak menggunakan elektromagnetik dalam memasak. Medium yang digunakan dalam memasak yang digunakan oleh keluarga Balita adalah medium air dan minyak melalui dinding panci dengan

teknik merebus maupun menggoreng bahan makanan keluarga

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Firmansyah dkk., (2020) yang menemukan bahwa sistem pengadaan bahan makanan, pengolahan makanan ada kesesuaian dan ketidaksesuaian dengan PMK No. 78 tentang PGRS dan manajemen sistem penyelenggaraan makanan pada bagian proses. Sehingga perlu adanya monitoring dan evaluasi dalam penyajian makanan, ketepatan citarasa makanan sesuai dengan indikator penilaian dan distribusi makanan pada manajemen sistem peyelenggaraan makanan pada bagian proses pemasakan.

Penelitian ini sejalan juga dengan penelitian Sholichah & Syukur. (2020) bahwa terkait proses pemasakan, pondok telah memiliki siklus menu 7 hari. Tidak terdapat menu khusus untuk memperkuat hafalan. Perencanaan kebutuhan, pembelian, dan penerimaan bahan makanan kering dilakukan setiap minggu, sedangkan bahan segar dilakukan setiap hari. Penyimpanan dilakukan pada bahan makanan kering. Persiapan dan pengolahan dilakukan dengan baik.

Menurut asumsi peneliti, sistem pemasakan makanan pada keluarga nelayan seringkali dipengaruhi oleh kebiasaan, ketersediaan bahan makanan, dan kebutuhan praktis sehari-hari. Pada umumnya keluarga nelayan tidak memiliki resep makanan yang baku karena hasil tangkapan ikan adalah bagian penting dari diet mereka, banyak resep keluarga nelayan berfokus pada ikan dan hasil laut lainnya. Metode memasak yang umum meliputi menggoreng, merebus, membakar, dan mengasinkan ikan. Resep seperti ikan bakar, sup ikan, atau ikan goreng adalah contoh umum dari makanan yang biasa dimasak oleh keluarga nelayan.

Distribusi Makanan

Penelitian ini menunjukkan bahwa pada aspek distribusi makanan 100% dalam kategori cukup. Berdasarkan hasil rekapitulasi pada kuesioner dapat diketahui bahwa jadwal pendistribusian makanan keluarga nelayan dilakukan pada siang hari yaitu jam 12.00-01.00 WITA dan malam hari pada pukul 19.00-20.00 WITA. Dalam menyediakan makanan tersedia peralatan distribusi seperti alat makan berupa piring, sendok dan gelas. Kemudian sistem distribusi makanan yang diterapakan keluarga Balita adalah menggunakan sistem desentralisasi yakni makanan dibawa dari tempat pengolahan ke ruang makan dalam jumlah yang banyak, untuk dipersiapkan disajikan dalam alat makan konsumen, kemudian dalam pendistribusian, setiap jenis makanan disimpan dalam wadah terpisah sesuai dengan permintaannya (Desentralisasi), selain itu peralatan dalam distribusi makanan dicuci dengan bersih sebelum dan sesudah digunakan.

Kemudian aspek pemasakan yang paling banyak tidak dilakukan sampel adalah 100% sampel menyatakan bahwa keluarga tidak mengambil secara langsung makanan yang hendak dimakan, makanan tidak dibagi dan tidak disajikan dalam alat makan yang telah dipersiapkan di tempat pengolahan makanan (bukan sentralisasi), bukan menerapkan sistem kombinasi dalam distribusi makanan yaitu sebagian makanan tidak ditempatkan langsung ke dalam alat makanan konsumen sejak dari tempat pengolahan atau dapur, dan sebagian lagi tidak dimasukkan ke dalam wadah besar, yang pendistribusiannya tidak dilaksanakan setelah sampai di ruang persiapan dan tidak mendahulukan kepala keluarga (ayah) dalam pendistribusian makanan, kemudian anak dan anggota keluarga lainnya.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Sholichah & Syukur. (2020). Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Tahfidz bahwa asupan gizi dapat mempengaruhi kemampuan menghafal Al Qur'an (tahfidz). pemberian makanan yang tepat dapat diupayakan melalui penyelenggaraan makan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyelenggaraan makanan dilakukan secara swakelola sebanyak 3 kali, yaitu makan pagi, makan siang, dan makan malam. Namun penelitian ini sistem pendistribusian makanan menggunakan sistem loket (sentralisasi).

Distribusi makanan adalah serangkaian kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen yang dilayani. Distribusi makanan memiliki 2 kegiatan inti yaitu pembagian (pemorsian) makanan dan penyampaian makanan sampai ke konsumen. Pemorsian adalah suatu cara atau proses mencetak makanan sesuai dengan porsi yang telah ditetapkan. Sedangkan penyampaian makanan perlu dipastikan bahwa konsumen atau klien menerima sesuai dengan permintaan (Wisyastuti dkk., 2021).

Menurut asumsi peneliti, makanan keluarga disiapkan dengan mempertimbangkan pola makan keluarga. Keluarga nelayan sering kali memiliki pola makan berbasis hasil laut, sehingga ikan atau makanan laut menjadi bagian utama dari diet mereka. Ibu rumah tangga memainkan peran utama dalam mengelola distribusi makanan di rumah. Mereka bertanggung jawab untuk memastikan bahwa makanan disiapkan, dibagi, dan disimpan dengan cara yang efisien.

SIMPULAN

Sistem pembelian bahan makanan pada keluarga nelayan yang memiliki anak Balita di kepulauan Masaloka Raya Kabupaten Bombana sebagian besar dalam kategori cukup (91,2%), selebihnya kurang (8,8%). Sistem pemasakan makanan pada keluarga nelayan yang memiliki anak Balita di kepulauan Masaloka Raya Kabupaten Bombana sebagian besar kurang sebanyak 18 orang (52,9%) dan selebihnya cukup sebesar 16 orang (47,1%). Sistem distribusi makanan pada keluarga nelayan yang memiliki anak Balita di kepulauan Masaloka Raya Kabupaten Bombana 100% cukup.

Saran bagi keluarga nelayan, agar membeli sayur dan buah-buahan lokal sehingga kebutuhan gizi terpenuhi secara seimbang dan sebaiknya tidak menggunakan penambah cita rasa makanan seperti royko ataupun Masako dalam proses pemasakan makanan. Bagi pihak Desa Masaloka Raya agar memberikan edukasi terkait gizi seimbang bagi keluarga nelayan dan bagi peneliti selanjutnya, agar menganalisis secara statistik penyebab kurangnya sistem pemasakan bahan makanan keluarga nelayan di wilayah pesisir Kepulauan Masaloka.

DAFTAR RUJUKAN

Ahmadin. 2021. *Nelayan Tradisional & Nelayan Modernisasi: Potret. Masyarakat Pesisir di Pulau Selayar*. Makasar. Rayhan Intermedia.

Aslinda, W., (2020). The Level of Student Satisfaction With The Food Service At Al-Fahmi Integrated Islamic Middle School In Palu City 2019. *In Jurnal Ilmu Gizi 1. (1). 80-83*.

Bakri, dkk., (2021). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Firmansyah, C., Novianti, S., & Gustaman, R. A. (2022). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Pada Bagian Proses Terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap Kebidanan di Blud Rumah Sakit Umum Kota Banjar Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Komunitas Indonesia*, 18(1).

Han, dkk.. (2019). Penyelenggaraan Makanan. *In Journal of Chemical Information and Modeling (53)*

Islamiah, W. E., Nadhiroh, S. R., Putri, E. B. P., Farapti, F., Christiwan, C. A., & Prafena, P. K. (2022). Hubungan ketahanan pangan dengan kejadian stunting pada balita dari keluarga nelayan. *Media Gizi Indonesia*, *17*(1SP), 83-89.

Kemenkes RI. (2017). *Pedoman dan Standar Etik Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Nasional*. Jakarta: Kemenkes RI.

Kemenkes RI (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah sakit PGRS 2013*. Jakarta: Kemenkes RI.

Kusnadi, (2020). *Keberdayaan Nelayan dan Dinamika Ekonomi Pesisir*. Yogyakarta: Ar-Ruzzmedia.

Notoatmodjo, Soekidjo. (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan. 3rd ed.* Jakarta: Rineka Cipta.

Patty, S. R., & Nugroho, F. (2019). Kemiskinan dan malnutrisi pada anak balita dalam keluarga nelayan di wilayah pesisir kota Serang. *EMPATI: Jurnal Ilmu Kesejahteraan Sosial*, *8*(2), 109-125.

Puskesmas Masaloka Raya (2024). *Laporan Triwulan Puskesmas Masaloka Raya*. Kabupaten Bombana.

Rosalia, A. A., Anzani, L., Ahmad, K. K., Malik, A., Wilujeng, A. D., Saleh, M., ... & Harbani, M. (2022). Sosialisasi Pemenuhan Gizi Keluarga Nelayan PPP Lempasing, Kota Bandar Lampung dalam Mencegahan Stunting. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, *5*(12), 4410-4420.

Sahir (2021). *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Penerbit KBM Indonesia.

Satar (2017). *Panduan Penilaian Skoring Kriteria Kuesioner Guttman. https://www.scribd.com/document/357686857/Panduan-Penentuan-Skoring-Kriteria-Kuesioner-Gutman*

Sholichah, F., & Syukur, F. (2020). Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Tahfidz. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat Indonesia*, *1*(2), 90-100.

Sugiyono. 2018. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, R&D. Bandung: IKAPI

Tanuwijaya, *et al.* (2019). Kepuasan Pasien terhadap Variasi Bahan Makanan di Rumah Sakit. *Jurnal Gizi. 8(1). 50-58.*

Wayansari, L., Anwar, I.Z., & Amri, Z. (2021). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kemenkes RI.

Widyastuti, N., Choirun N., & Binar P. (2021). *Manajemen Pelayanan Makanan.* Yogyakarta : K-Media

JURNAL GIZI ILMIAH

https://jurnal.karyakesehatan.ac.id/JGI
Volume 11| Nomor 3| September-Desember| 2024
ISSN: 2407-5515, EISSN: 2745-990X

Daya Terima Biskuit dengan Modifikasi Tepung Biji Nangka, Tepung Kacang Merah dan Tepung Pisang serta Kontribusinya Terhadap Kecukupan Zat Besi Remaja di SMAN 3 Kendari

Agnes Sri Wulandari[1], Siti Hadrayanti Ananda[2], Ellyani Abadi [3]

[1,2,3] Prodi S1 Gizi STIKes Karya Kesehatan

Keywords : *Biscuits,Jackfruit Seeds,Read Beans,Iron*
Kata Kunci : Biskuit,Biji Nangka,Kacang Merah,Zat Besi.

Corespondensi Author
Siti Hadrayanti Ananda
Prodi Gizi, STIKes Karya Kesehatan
Jln A.H.Nasution No.89 G, Anduonohu
Email: *sitihadrayantia@gmail.com*

Abstrak

Tepung biji nangka, tepung kacang merah dan tepung pisang yang bisa diolah menjadi berbagai jenis produk yang dapat menyumbangkan zat gizi seperti zat besi pada remaja yang sedang dalam masa pertumbuhan. Salah satu produk tersebut adalah biskuit. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima terima berdasarkan sifat organoleptik yang meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur yang diuji dengan kusioner dengan penilaian hedonik serta kontribusinya terhadap kecukupan zat besi remaja di SMAN 3 kendari. Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif dengan metode pendekatan kuantitatif dalam pembuatan biskuit dengan modifikasi tepung biji nangka, tepung kacang merah dan tepung pisang dengan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan (70:40:40, 40:70:40, 40:40:70). Penelitian tentang uji daya terima biskuit dengan modifikasi tepung dilaksanakan di SMAN 3 kendari, sedangkan penelitian kandungan zat gizi biskuit dilakukan di badan pengawan obat dan makanan (BPOM) kota kendari. Hasil penelitian menunjukan bahwa berdasarkan hasil organoleptik terhadap warna, rasa dan tekstur biskuit yang paling disukai adalah biskuit dengan perlakuan A3 (40:40:70) dan aroma yang disukai yaitu biskuit dengan perlakuan A1 (70:40:70). Penambahan tepung biji nangka, tepung kacang merah dan tepung pisang dalam pembuatan biskuit memiliki kandungan zat besi sebesar 24,0 miligram per 100 gr biskuit. Dan menyumbangkan 93,3% dari total kebutuhan zat besi harian yang dibutuhkan remaja 16-17 tahun. Biskuit ini disarankan kepada konsumen untuk menjadikan biskuit ini sebagai alternatif pengganti jajan untuk memenuhi kecukupan zat besi remaja. perlu juga penelitian lebih lanjut dalam pembuatan tepung biji nangka, tepung kacang merah dan tepung pisang serta daya simpan masing-masing tepung.

Absctract

Jackfruit seed flour, kidney bean flour and banana flour can be processed into various types of products that can contribute nutrients such as iron in adolescents who are in the growth period. One such product is biscuits. The purpose of this study is to determine acceptability based on organoleptic properties which include color, taste, aroma and texture which are tested with a questionnaire with hedonic assessment and its contribution to the iron adequacy of adolescents in SMAN 3 Kendari. This study is a type of descriptive research with a quantitative approach method in making biscuits with modifications of jackfruit seed flour, red bean flour and banana flour using a complete random design (RAL) with 3 treatments (70:40:40, 40:70:40, 40:40:70). Research on the acceptability test of biscuits with flour modification was carried out at SMAN 3 Kendari, while research on the nutritional content of biscuits was carried out at the Food and Drug Agency (BPOM) of Kendari City.The results of the study showed that based on the organoleptic results of the color, taste and texture of the most preferred biscuits were biscuits with A3 treatment (40:40:70) and the preferred aroma was biscuits with A1 treatment (70:40:70). The addition of jackfruit seed flour, red bean flour and banana flour in making biscuits has an iron content of 24,0 milligrams per 100 grams of biscuits. And donate 93,3% of the total daily iron needs of 16-17-year-old adolescents. Biscuits are recommanded to consumers to make these biscuits as an alternative substitute for snacks to meet the iron requirements of adolescents.further research is also needed into the manufacture of jackfruit seed flour, red been flour and banana flour as well as the shelf life of each flour.

PENDAHULUAN

Masa remaja terjadi peningkatan kebutuhan zat gizi sehingga di perlukan penanganan yang tepat untuk mengatasi kekurungan kebutuhan zat gizi pada masa remaja. Selain mengkonsumsi makanan sehat, mengkonsumsi jajanan sehat sehat yang mengangandung zat gizi mikro dan zat gizi makro dapata memenuhi kebutuhan gizi yang diperlukan remaja dan dapat menunjang kebutuhan gizi remaja yang tidak dipenuhi oleh makanan utama (Armita, 2021).

Masalah umum yang sering terjadi pada remaja saat ini adalah kekurangan energi kronis (KEK), gizi lebih dan anemia (Pratiwi, 2023). Data status gizi remaja di Sulawesi tenggara berdasarkan usia remaja (16-18 tahun) terdapat sebanyak 1,7% yang mengalami gizi buruk. 7,2 yang mengalami status gizi kurus, 81,7% yang mengalami gizi baik, 6,3% yang mengalami status gizi gemuk dan 3,0% yang mengalami status gizi obesitas (Isyana dan Adi, 2024).

Permasalahan gizi remaja dapat diatasi dengan menerapkan Pedoman Umum Gizi Seimbang (PUGS), dimulai dengan memahami konsep pola hidup sehat dan mengkonsumsi makanan bergizi. Pengetahuan, sikap, dan perilaku remaja dapat diciptakan secara positif dengan adanya pendidikan gizi dilingkungan sekolah (Tania, 2018).

Biskuit merupakan jenis makanan yang sering dikonsumsi segala usia, karbohidrat yang tinggi dan gula yang rendah, sehingga biskuit bisa dikonsumsi sebagai makanan selingan atau sarapan . Namun beberapa jenis biskuit memiliki kandungan protein yang sangat rendah hanya 5%-8% AKG protein per takaran saji. Hal ini dikarenakan bahan utama biskuit adalah tepung yang rendah akan kandungan protein dan kalsium (Aditya, 2019).

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan Suryo *et al* (2020), Nuget tempe dalam subtitusi tepung kacang merah sebagai sebagai pangan kaya zat besi menunjukan hasil bahwa subtitusi tepung kacang merah berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan, mutu hedonik dan kadar zat besi Nuget tempe. Sehingga berdasarkan latar belakang diatas peneliti bermaksud membuat biskuit dengan modifikasi tepung biji nangka, tepung kacang merah dan tepung pisang. Kontribusi dari biskuit dengan modifikasi tepung biji nangka, tepung kacang merah dan tepung pisang diharapkan dapat memenuhi kebutuhan gizi yang tinggi pada masa pertumbuhan dan mengurangi remaja yang terkena anemia dan kekurangan energi kronis (KEK).

METODE

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif dengan metode pendekatan kuantitatif dalam pembuatan biskuit dengan modifikasi tepung biji nangka, tepung kacang merah dan tepung pisang dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan (70:40:40, 40:70:40, 40:40:70). Penelitian menggunakan sampel sebanyak 30 siswa umur 16-17 tahun. Penelitian tentang uji daya Terima Biskuit dengan modifikasi tepung biji nangka,tepung kacang merah dan tepung pisang dilakukan di SMAN 3 Kendari, sedangkan penelitian kandungan zat gizi biskuit dilakukan di Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Kota Kendari.

HASIL

Karakteristik Tepung biji Nangka, Tepung Kacang Merah dan Tepung Pisang yang Dihasilkan.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukan bahwa warna dari tepung pisang lebih terang dibandingkan dengan warna tepung biji nangka dan tepung pisang serta masing-masing tepung memiliki aroma yang cirri khas. Seperti tepung pisang yang beraroma harum seperti susu, tepung kacang merah beraroma seperti coklat dan tepung biji nangka beraroma seperti daging buah nangka. Secara kualitas, aroma dari masing-masing tepung bebas dari bau asing. Dan tidak berpengaruh pada aroma biskuit yang dihasilkan.

Karakteristik Biskuit Modifikasi Tepung Biji Nangka, Tepung Kacang Merah dan Tepung Pisang Yang dihasilkan

Berdasarkan berat bahan dasar biskuit dengan tepung terigu, tepung biji nangka, tepung kacang merah dan tepung pisang dengan berat 175 gram, menjadi total adonan dengan berat 280 gram dan menghasilkan 1 loyang biskuit dengan berat masing-masing adalah 8 gram. Ukuran biskuit yang dihasilkan sebelum dan sesudah mengembang juga memiliki perbedaan. Biskuit yang telah dicetak berdiameter ±4 cm, sesudah dipanggang sekitar 40 menit dan mengembang ukuran diameter biskuit menjadi 5 cm/biskuit.

Tabel 1 karakteristik biskuit

Karakteristik	Biskuit		
	A1	A2	A3
Aroma	Khas biji nangka lebih dominan	Khas kacang merah	Khas pisang
Rasa	agak pahit sedikit	Manis	Manis
Warna	Coklat tua	Cokelat muda	Cokelat
Tesktur	Renyah dan mudah rapuh	Renyah dan tidak terlalu rapuh	Lembut dan rapuh

Analisis Organoleptik Warna Biskuit Modifikasi Tepung Biji Nangka,Tepung Kacang Merah dan Tepung Pisang

Hasil analisa organoleptik warna biskuit dengan modifikasi tepung biji nangka, tepung kacang merah dan tepung pisang dengan skala hedonik dapat dilihat tabel 2 dibawah ini.

Tabel 2. Tingkat Penerimaan Warna Biskuit

Kriteria Warna	A1		A2		A3	
	n	%	n	%	n	%
Suka	14	46,6	17	56,6	23	76,6
Kurang suka	10	33,4	9	30	3	10
Tidak suka	6	20	4	13,4	4	13,4
Total	30	100	30	100	30	100

Berdasarkan tabel 2 daya Terima pada ketiga perlakuan dengan 3 komponen penilaian dari 30 panelis dengan menggunakan metode hedonik melalui pengujian daya Terima berdasarkan warna, diketahui bahwa hasil penelitian diperoleh nilai 76,6% panelis memberikan suka terhadap perlakuan A3.

Analisis Organoleptik Rasa Biskuit dengan Modifikasi Tepung Biji Nangka, Tepung Kacang Merah dan Tepung Pisang

Hasil analisa Organoleptik Rasa Biskuit dengan modifikasi tepung biji nangka, tepung kacang merah dan tepung pisang dapat dilihat pada tabel 3 dibawah ini:

Tabel 3. Tingkat Penerimaan Rasa Biskuit

Kriteria warna	A1		A2		A3	
	n	%	n	%	n	%
Suka	1	3,3	7	23,4	18	60
Kurang suka	14	46,7	14	46,7	8	26,6
Tidak suka	15	50	9	30	4	13,4
Total	30	100	30	100	30	100

Analisis Organoleptik Aroma Biskuit Modifikasi Tepung Biji Nangka, Tepung Kacang Merah dan Tepung pisang

Hasil analisa Organoleptik aroma biskuit dengan modifikasi tepung biji angka, tepung kacang merah dan tepung pisang dengan skala hedonik dapat dilihat tabel 4 dibawah ini

Tabel 4. Tingkat Penerimaan Aroma Biskuit

Kriteria Aroma	A1		A2		A3	
	n	%	n	%	n	%
Suka	28	93,4	27	90	27	90
Kurang suka	1	3,3	3	10	2	6,7
Tidak suka	1	3,3	0	0	1	3,3
Total	30	100	30	100	30	100

Analisis Organoleptik Tekstur Biskuit dengan Modifikasi Tepung Biji Nangka, Tepung Kacang Merah dan Tepung Pisang.

Hasil analisa Organoleptik tekstur biskuit dengan modifikasi tepung biji nangka, tepung kacang merah dan tepung pisang dapat dilihat pada tabel 5 dibawah ini:

Tabel 5. Tingkat Penerimaan Tekstur Biskuit

Kriteria Tekstur	A1		A2		A3	
	n	%	n	%	n	%
Suka	6.	20	9	30	13	43,3
Kurang suka	22	73,3	18	60	14	46,7
Tidak suka	2	6,7	3	10	3	10
Total	30	100	30	100	30	100

Daya Terima terhadap ketiga perlakuan dengan tiga komponen penilaian dari 30 panelis dengan menggunakan metode hedonik melalui

pengujian daya Terima berdasarkan aroma, diketahui bahwa hasil penilaian diperoleh nilai 93,4% panelis memberikan penilaian suka pada perlakuan A1. Daya terima pada ketiga perlakuan dengan 3 komponen penilaian dari 30 panelis dengan menggunakan metode hedonik melalui pengujian daya terima berdasarkan rasa, diketahui bahwa hasil penelitian diperoleh nilai 60% panelis memberikan penilaian suka terhadap perlakuan A3.

Perhitungan Kontribusi Zat Besi Biskuit yang Dimodifikasi Terhadap Kecukupan Zat Besi Remaja

Adanya modifikasi tepung biji nangka, tepung kacang merah dan tepung pisang dalam pembuatan biskuit memiliki kandungan zat gizi yang dibutuhkan remaja yaitu zat besi. Pada penelitian ini dilakukan perhitungan kandungan Zat besi fe pada biskuit melalui uji laboratorium dapat diketahui bahwa biskuit dengan modifikasi tepung biji nangka, tepung kacang merah dan tepung pisang memiliki kandungan zat besi ebesar (24.0 mg) hal ini dikarenakan adanya penambahan tepung kacang merah dalam pembuatan biskuit. Hasil analisa sumbangan zat besi bagi remaja usia 16-17 tahun yang dihasilkan biskuit per 100 gr, berdasarkan perhitungan sumbangan zat besi yang diperoleh dari biskuit yang Dimodifikasi didapat hasil sebesar 93,3% untuk remaja perempuan. Biskuit modifikasi ini bisa dikonsumsi sebagai makanan ringan maupun pengganti jajan dan dapat dijadikan alternatif makanan terhadap kecukupan zat besi remajadan dewasa karena mampu memenuhi kebutuhan zat besi harian pada remaja perempuan yang tidak didapat dari makanan pokok yang dikonsumsi sebesar 93,3% dari total kebutuhan harian zat besi yang dibutuhkan

Analisis Organoleptik Tekstur Biskuit dengan Modifikasi Tepung Biji Nangka, Tepung Kacang Merah dan Tepung Pisang.

Hasil analisa Organoleptik tekstur biskuit dengan melihat yang lain seperti rasa dan nilai gizi. Menurut Nurhadi dan Nurhasanah, 2010 warna merupakan penentuan mutu makanan dan bisa dijadikan ukuran untuk menentukan cita rasa, tekstur,nilai gizi dan sifat mikrobiologis.

PEMBAHASAN

Daya Terima Terhadap Warna Biskuit dengan Modifikasi Tepung Biji Nangka, Tepung Kacag Merah dan Tepung Pisang

Uji daya terima terhadap warna berdasarkan tingkat kesukaan panelis menyukai biskuit dengan perlakuan A3 dengan nilai 76,6%. Warna yang dihasilkan dalam penelitian ini khususnya pada perlakuan A3 yang disukai panelis memiliki warna coklat hal ini dipengaruhi dengan adanya penambahan tepung pisang yang lebih banyak dibanding dengan tepung biji nangka dan tepung kacang merah yang secara penampilan warna tepung pisang agak terang sehingga menghasilkan warna biskuit yang bagus dan berkualitas. Hal ini didukung oleh penelitian Fitrih (2020) tentang pengaruh pembuatan cookies dengan subtitusi tepung pisang kepok terhadap daya terima organoleptik diperoleh hasil semakin banyak penggunaan tepung pisang dalam pembuatan biskuit menghasilkan warna biskuit yang berwarna coklat terang dikarenakan adanya reaksi millard, reaksi ini memberikan perubahan besar pada makanan yang berpengaruh pada rasa dan aroma sesuai pendapat Avianty dan Ayustaningwarno (2013). Penampakan warna suatu bahan pangan merupakan salah satu faktor yang pertama kali dinilai sebelum.

Daya Terima Terhadap Rasa Biskuit dengan Modifikasi Tepung Biji Nangka, Tepung Kacang Merah dan Tepung Pisang

Rasa merupakan faktor yang sangat penting dalam menentukan tingkat kepuasan panelis . Hal-hal yang berperan penting dalam menentukan rasa makanan antara lain aroma, bumbu,tekstur, kerenyahan, tingkat kematangan dan suhu makanan. Berbagai rasa yang terdapat dalam suatu produk makanan lebih disukai oleh panerima Makanan (Palacia dan Theis, 2009).

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan dengan tingkat kesukaan panelis menyukai biskuit perlakuan A3 dengan nilai 60%. Rasa biskuit yang dimodifikasi dengan tepung biji nangka, tepung kacang merah dan tepung pisang pada penelitian ini dipengaruhi oleh tepung biji nangka dan tepung kacang merah yang kuat. Penambahan berbagai tepung diatas dalam pembuatan biskuit akan mengubah rasa biskuit yang akan dihasilakan. Penambahan tepung kacang merah dan tepung pisang lebih

banyak dibandingkan dengan penambahan tepung biji nangka dalam pembuatan biskuit meningkatkan kesukaan panelis, begitupun sebaliknya, penambahan tepung biji nangka lebih banyak dibandingkan dengan penambahan tepung kacang merah dan tepung pisang semakin menurunkan tingkat kesukaan panelis. Hal ini didukung oleh penelitian yang dilakukan oleh Chairunnisa dkk (2016) tentang daya terima biskuit dengan modifikasi tepung biji nangka diperoleh hasil bahwa semakin tinggi presentase penambahan tepung biji nangka dan tepung kacang merah, maka biskuit semakin terasa pahit. Hal ini dikarenakan biji nangka mengandung senyawa saponin dan kacang merah mengandung asam fitat dan zat tannin yang menyebabkan rasa pahit pada produk. Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh vera (2015) tentang subtitusi pengaruh tepung kacang merah terhadap kualitas kulit pie bahwa panelis lebih suka rasa pie dengan penambahan tepung kacang merah 25% dikarenakan masih banyak menggunakan tepung terigu biasa sehingga dari segi rasa masih tidak berpengaruh. Pada penelitian ini rasa pada biskuit dengan perbandingan tepung 70:40:40 (A1) sedikit langu dan pahit.

Daya Terima Terhadap Aroma Biskuit dengan Modifikasi Tepung Biji Nangka, Tepung Kacang Merah dan Tepung Pisang

Berdasarkan nilai tertinggi yaitu 93,4%, uji organoleptik terhadap aroma menunjukan bahwa biskuit dengan perlakuan A1 paling disukai oleh panelis. Biskuit dengan perlakuan A1 disukai panelis karena memiliki aroma yang harum ciri khas tepung biji nangka (tabel 4.4). Timbulnya aroma pada biskuit disebabkan oleh bahan-bahan yang digunakan yaitu tepung biji nangka yang lebih dominan yang memiliki aroma yang khas. Aroma adalah bau yang susah diukur karena biasanya menimbulkan perbedaan pendapat yang berlainan dalam menilai kualitas aromanya, perbedaan pendapat dapat disebabkan karena setiap orang memiliki perbedaan penciuman, meskipun mereka dapat membedakan aroma namun setiap orang mempunyai selera yang berbeda (Chairannisa, dkk., 2016).

Analisis Kandungan Zat Besi (Fe) pada Biskuit dengan ModifikasiTepung Biji Nangka, Tepung Kacang Merah dan Tepung Pisang

. Berdasarkan hasil analisis kandungan zat besi biskuit dengan penambahan tepung biji nangka, tepung kacang merah dan tepung pisang menyumbangkan zat besi yang dibutuhkan remaja. Biskuit per 100 gram (5 keping biskuit) memiliki kandunga zat besi sebesar 24.0 miligram. Zat Besi merupakan zat gizi mikro yang sangat dibutuhkan tubuh, karena berfungsi dalam metabolisme tubuh, pembentukan darah, meningkatkan kemampuan belajar dan konsentrasi serta pertumbuhan tubuh bagi remaja. Menurut Tabel Angka Kecukupan Gizi (2019), angka kebutuhan zat besi rata-rata remaja laki-laki usia 16-17 tahun sebesar 15 miligram dan remaja perempuan usia 16-17 tahun sebesar 26 miligram. Kebutuhan zat besi remaja perempuan lebih besar dikarenakan setiap bulannya remaja putri mengalami menstruasi dan terkadang melakukan diet pengurusan badan sehingga semakin sedikit asupan zat besi yang dapat memenuhi kebutuhan mereka dan mencegah terjadinya defisiesi zat besi (Davidson, 2018).

Berdasarkan uraian diatas, dapat diketahui bahwa dalam 100 gram biskuit dengan penambahan tepung biji nangka, tepung kacang merah dan tepung pisang mampu menyumbangkan 93,3 % dari total kebutuhan zat besi per hari yang dibutuhkan remaja. Biskuit dengan penambahan tepung biji nangka, tepung kacang merah dan tepug pisang menyumbangkan zat besi sehingga semakin banyak penambahan ketiga tepung tersebut semakin tinggi zat besi yang dihasilkan.oleh karena itu biskuit dengan modifikasi tepung biji nangka, tepung kacang merah dan tepung pisang bagus untuk dikonsumsi oleh remaja untuk memenuhi kebutuhan zat besi remaja setiap harinya.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan diperoleh kesimpulan sebagai berikut Daya terima biskuit terhadap warna biskuit modifikasi tepung biji nangka, tepung kacang merah dan tepung pisang panelis menyukai biskuit dengan perlakuan A3 (40:40:70) dengan hasil 76,6%. Daya terima

biskuit terhadap rasa biskuit modifikasi tepung biji nangka, tepung kacang merah dan tepung pisang panelis menyukai biskuit dengan perlakuan A3 (40:40:70) dengan hasil 60%. Daya terima biskuit terhadap aroma biskuit modifikasi tepung biji nangka, tepung kacang merah dan tepung pisang panelis menyukai biskuit dengan perlakuan A1 (70:40:40) dengan hasil 93,4%. Daya terima biskuit terhadap tekstur biskuit modifikasi tepung biji nangka, tepung kacang merah dan tepung pisang panelis menyukai biskuit dengan perlakuan A3 (40:40:70) dengan hasil 43,3%. Biskuit dengan modifikasi tepung biji nangka, tepung kacang merah dan tepung pisang mengandung zat besi sebesar 24.0 mg dan menyumbangkan 93,3% % zat besi dari total kebutuhan zat besi remaja.

Saran Kepada peneliti selanjutnya, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dalam pembuatan tepung biji nangka, tepung kacang merah dan tepung pisang serta daya simpan masing-masing tepung. Bagi keluarga agar biskuit tepung biji nangka tepung kacang merah dan tepung dapat dimanfaatkan keluarga sebagai makanan bergizi untuk memenuhi kebutuhan zat besi pada remaja maupun dewasa sebagai makanan ringan disaat waktu luang karena mengandung zat gizi yang dibutuhkan dan bagi masyarakat, perlu dilakukan sosalisasi tentang pembuatan tepung biji nangka, tepung kacang merah an tepung pisang sehingga bisa dijadikan sebagai peluang dalam usaha dalam variasi dan alternatif biscuit.

DAFTAR RUJUKAN

Aditya Gilang Ramadhan. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Iles-iles (*Amorphophallus muelleri Blume)* Dengan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radhiatus L)* dan Kosentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies.

Armita, L. (2021). Hubungan Asupan Energi Dengan Status Gizi Remaja SMA 1 Ulu Barumun. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53, Issue February).

Chairannisa, C., Siagian, A., & Nasution, E. (2016). Daya Terima Biskuit dengan Modifikasi Tepung Biji Nangka, Tepung Kacang Merah dan Tepung Pisang serta Kontribusinya Terhadap Kecukupan Energi, Protein dan Zat Besi Remaja. 1-30.

Davidson, I. (2018). Biscuit, cookie and cracker production: process, Production and packaging equipment. Academic press.

Pratiwi, N., Rahmaniar MB, A., Wahyuni, F., & Musdalifah, M. (2023). Uji Daya Terima, Analisis Kadar Zat Gizi Pada Biskuit Labu Kuning Dan Daun Kelor. *Gema Kesehatan*, *15*(1), 66-77.https://doi.org/10.47539/gk.v15i1.416.

Isyana, D. O., & Adi, A. C. (2024). Pengaruh Subtitusi Tepung Biji Nangka dan Biji WuluhTerhadap Kandungan Gizi Waffle. 5, 296-303.

Palacio dan Theis. (2009). Introduction to Food Service. (11th ed). Pearson Education. Ohio.

Tania, L. E. (2018). Hubungan Asupan Zat Besi, Protein Dan Vitamin C Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri Di Smk Yamas Jakarta Timur Tahun 2018. Publikasi Kesehatan Masyarakat Indonesia , 3(1), 26-31. http://repository.binawan.ac.id/539/1/GIZI - 2018 – Lindah Elma Tania repo.pdf.

JURNAL GIZI ILMIAH

https://jurnal.karyakesehatan.ac.id/JGI
Volume 11| Nomor 3| September-Desember| 2024
ISSN: 2407-5515, EISSN: 2745-990X

Pengaruh Edukasi Keamanan Pangan terhadap Pengetahuan Pemilihan Jajanan pada Anak Kelas V SD Negeri 1 Landono Kabupaten Konawe Selatan

Nur Iknal Sterijiawan[1], Siti Hadrayanti Ananda,[2] Ellyani Abadi[3]
[1,2,3] Prodi S1 Gizi STIKes Karya Kesehatan

Keywords ; *Education, Safety, Food, Knowledge, Snack.*
Kata Kunci ; Edukasi, Keamanan, Pangan, Pengetahuan, Jajanan.

Corespondensi Authors
Ellyani Abadi
Prodi Gizi, STIKes Karya Kesehatan
Email: ellyaniabadi@gmail.com

Abstrak

Pangan merupakan kebutuhan dasar setiap manusia untuk dapat menjalankan fungsi fisiologis. Pangan yang aman adalah pangan yang terbebas dari mikroba, bahan kimia, dan bahan berbahaya yang apabila dengan sengaja atau tidak sengaja dikonsumsi oleh manusia tidak akan menimbulkan gangguan kesehatan. Anak sekolah merupakan cikal bakal generasi penerus bangsa. Pada usia ini anak memiliki aktivitas yang banyak dan padat menyebabkan anak membutuhkan kondisi fisik yang sehat. Tujuan penelitian ini adalah Untuk mengetahui pengaruh edukasi keamanan pangan terhadap pengetahuan pemilihan jajanan pada anak kelas V di SDN 1 Landono. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian pre-eksperimental design. Penelitian Ini dilakukan pada satu kelompok yaitu kelompok eksperimen yang mendapatkan perlakuan. Populasi dalam penelitian ini adalah semua anak kelas VA dan VB yang berjumlah 36 orang, sampel adalah 33 orang. Hasil penelitian : Pengetahuan pemilihan jajanan pada anak SD kelas V di SDN 1 Landono sebelum diberikan edukasi memiliki nilai rata-rata 12,21. Pengetahuan pemilihan jajanan pada anak SD kelas V di SDN 1 Landono setelah diberikan edukasi memiliki nilai rata-rata 13,39. Ada pengaruh edukasi keamanan pangan terhadap pengetahuan pemilihan jajanan pada siswa kelas V SD di SDN 1 Landono dengan nilai p Value = 0,000. Saran : Bagi Pihak Sekolah SDN 1 Landono penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan agar pihak sekolah dapat terus melakukan edukasi tentang pemilihan jajanan yang sehat untuk siswanya. Bagi Peneliti Selanjutnya penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan dan bahan rujukan untuk peneliti selanjutnya.

Abstract

Food is a basic need for every human being to be able to carry out physiological functions. Safe food is food that is free from microbes, chemicals and dangerous substances which, if intentionally or accidentally consumed by humans, will not cause health problems. School children are the forerunners of the nation's next generation. At this age, children have lots of busy activities, causing them to need a healthy physical condition. The aim of this

research is to determine the effect of food safety education on knowledge of snack choices in class V children at SDN 1 Landono. The type of research used is pre-experimental design research. This research was conducted on one group, namely the experimental group that received treatment. The population in this study were all students from classes VA and VB, totaling 36 people, the sample was 33 people. Research results: Knowledge of snack selection among fifth grade elementary school children at SDN 1 Landono before being given education had an average score of 12.21. Knowledge of snack selection among fifth grade elementary school children at SDN 1 Landono after being given education had an average score of 13.39. There is an influence of food safety education on knowledge of snack choices in fifth grade elementary school students at SDN 1 Landono with p value = 0.000. Suggestion: For the SDN 1 Landono School, it is hoped that this research can provide input so that the school can continue to provide education about choosing healthy snacks for its students. For future researchers, it is hoped that this research can serve as input and reference material for future researchers.

PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar setiap manusia untuk dapat menjalankan fungsi fisiologis. Pangan yang aman adalah pangan yang terbebas dari mikroba, bahan kimia, dan bahan berbahaya yang apabila dengan sengaja atau tidak sengaja dikonsumsi oleh manusia tidak akan menimbulkan gangguan Kesehatan (Amira, 2020). Anak sekolah merupakan cikal bakal generasi penerus bangsa. Pada usia ini anak memiliki aktivitas yang banyak dan padat menyebabkan anak membutuhkan kondisi fisik yang sehat.

Kondisi ini dapat dicapai melalui proses penyediaan kebutuhan gizi yang sesuai melalui makanan sehari-hari (Majid dkk., 2022). Namun, pada kenyataannya makanan yang dikonsumsi anak belum tentu aman. Masih banyaknya kasus keracunan makanan khususnya pada usia anak sekolah menjadikan keamanan pangan aspek yang sangat penting dalam kehidupan sehari-hari (Zein dan El, 2019).

World Health Organization (2020) WHO menyebutkan bahwa lebih dari 200 penyakit dapat ditularkan melalui makanan, baik yang akut maupun yang menyebabkan sakit ringan seperti diare[4]. Didapatkan laporan kesehatan pada tahun 2020 bahwa di Indonesia terdapat 30 kasus keracunan akibat makanan dan minuman, 69,2% diantaranya disebabkan oleh makanan dan 7,69% disebabkan oleh minuman (WHO, 2019).

Penelitian Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) 5 tahun terakhir (2015–2020), menunjukkan bahwa 23,82% jajanan anak sekolah mengandung mikroba berbahaya, pemakaian bahan berbahaya dan BTP (Bahan Tambahan Pangan) tidak memenuhi syarat (Kemenkes, 2021). Badan Pengawasan Obat dan Makanan (2020) menyatakan bahwa Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan di lembaga pendidikan berada diperingkat nomor dua setelah tempat tinggal dengan kejadian tertinggi terdapat di sekolah dasar. Ditemukan Kejadian keracunan makanan sebanyak 51 orang pada tahun 2020 dan tahun 2022 meningkat menjadi 58 kasus anak sekolah usia 5–14 tahun. Kabupaten Konawe Selatan pada tahun 2020 tercatat 119 orang dengan kasus keracuanan makanan dan 1 orang meninggal dunia, tahun 2021 berjumlah 20 kasus dan pada tahun 2023 berjumlah 34 kasus (BPOM, 2023).

Anak sekolah memiliki sifat yang tidak konsisten terhadap makanan. Anak mulai menentukan keputusannya sendiri dalam memilih makanan dan cenderung dapat

memilih makanan yang disukai atau tidak disukai (Wulandari dkk., 2022). Hal tersebut sangat memungkinkan anak memilih makanan yang salah apabila tidak dalam bimbingan dan pengawasan orang tua (Agusniati dan Manopa, 2019).

Kurniawan & Merawati (2019) melakukan penelitian terkait gambaran perilaku jajan anak sekolah dasar di SDN Oro-Oro Ombo 02 Kota Batu. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa siswa memiliki frekuensi 2–3 kali jajan pada saat berada di sekolah. Siswa akan melakukan perilaku jajan pada jam istirahat pertama, kedua, ataupun saat pulang sekolah. Jajanan yang paling digemari anakberupa *snack*, basreng, cimol, cilok, ayam tepung. Penelitian Desi (2021) menunjukkan bahwa minuman berasa, cireng, dan gorengan merupakan makanan jajanan yang paling digemari anak sekolah dasar, sedangkan jus buah, buah potong, dan jagung rebus jarang digemari oleh siswa. Hal tersebut memperlihatkan bahwa anak sekolah dasar cenderung memilih makanan gurih, berminyak, berasa dan berwarna dibandingkan dengan jajanan yang menyehatkan dan aman untuk tubuh mereka.

Selain penggunaan bahan kimia yang tidak aman, keracunan makanan juga dapat disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi akibat faktor-faktor seperti personal higiene yang buruk, proses pengolahan yang tidak tepat, dan peralatan yang tidak bersih (Permatasari dkk., 2021).

Pentingnya edukasi keamanan pangan jajanan anak sekolah berguna untuk mencegah anak dari terjadinya keracunan makanan. Penelitian Amira (2020) menunjukkan terjadinya peningkatan rata-rata skor pengetahuan dari 66 menjadi 76 pada 99 anak SD kelas 5 di Surabaya setelah dilakukan pendidikan gizi. Begitu juga dalam penelitian Swamilaksita et all (2021) di SDN Serang 11 yang menunjukkan bahwa edukasi gizi dapat berpengaruh terhadap peningkatan pengetahuan, sikap, dan praktik konsumsi jajan anak sekolah kelas 4.

Survei pendahuluan yang dilakukan pada 10 orang siswa kelas 5 SDN Landono menunjukkan bahwa 9 (90%) diantaranya menunjukan pengetahuan yang kurang tentang keamanan pangan. Alasan kenapa melilih kelas 5 karena kelas 5 dianggap sudah mampu untuk berpikir secara kritis dan bisa menyampaikan pendapat dan perasaan yang dirasa. Berdasarkan latar belakang diatas peneliti tertarik untuk melakukan peneliian dengan judul pengaruh edukasi keamanan pangan terhadap pengetahuan pemilihan makanan jajanan pada siswa kelas 5 SDN 1 Landono Kabupaten Konawe Selatan.

METODE

Pada penelitian ini, jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian *pre-eksperimental design*. Penelitian Ini dilakukan pada satu kelompok yaitu kelompok eksperimen yang mendapatkan perlakuan (Purwanza, 2022).

Desain penelitian yang digunakan adalah *one group pre test-post test design*, yaitu penelitian eksperimen yang dilaksanakan pada satu kelompok saja yang dipilih secara acak. Desain penelitian *one group pre test and post test design* ini diukur dengan menggunakan *pre test* yang dilakukan sebelum diberi perlakuan dan *post test* yang dilakukan setelah diberi perlakuan (Andalas dan Setiawan, 2020).

HASIL

Karakteristik responden

Distribusi karakteristik responden dapat dilihat pada tabel 1 sebagai berikut:

Tabel 1
Distribusi Karakteristik Responden

Jenis Kelamin	**frekuensi**	**Persentase**
Laki-laki	15	45,5
Perempuan	18	54,5
Kelas	**frekuensi**	**Presentase**
V A	18	54,5
V B	15	45,5
Umur (Tahun)	**Mean**	**SD**
11 – 13	11,58	0,614

Tabel 1 menunjukkan bahwa dari 33 orang responden sebagian besar adalah perempuan dengan jumlah 18 orang (54,5%), sebagian besar berada di kelas V A yang berjumlah 18 orang (54,5%), Rentang umur adalah 11 – 13 tahun dengan nilai mean 11,58 dan standar deviasi 0,614.

Analisis Univariat

Hasil analisis univariat menurut pengetahuan *pretest* dan pengetahuan *postest* dapat dilihat pada tabel 2 berikut:

Tabel 2
Analisis univariat berdasarkan pengetahuan *pretest* dan *postest*

Pengetahuan	n	Mean	Min	Max
Sebelum Edukasi	33	12,21	8	15
(*Pretest*)	33	13,39	12	15
Sesudah Edukasi (*Postest*)				

Tabel 2 menunjukkan bahwa pengetahuan dari 33 responden sebelum edukasi menunjukkan nilai mean 12,21 dan sesudah edukasi 13,39. Nilai minimal sebelum edukasi 8 dan sesudah edukasi 12, nilai maximum sebelum dan sesudah edukasi adalah 15.

Uji Normalitas

Uji normalitas dalam penelitian ini menggunakan uji *Shapiro Wilk* karena jumlah sampel < 50. Adapun hasil uji normalitas dapat dilihat pada Tabel 3 berikut :

Tabel 3 Hasil Uji Normalitas

Variabel Penelitian	*P-value*	Keterangan
Pengetahuan (*Pre*)	0,071	Normal
Pengetahuan (*Post*)	1,484	Normal

Berdasarkan Tabel 3 dapat diketahui bahwa setelah dilakukan uji normalitas menggunakan *Shapiro Wilk*, dapat diketahui bahwa terdapat nilai *p value* > α (0,05) pada variabel pengetahuan sebelum edukasi *p value* 0,071 dan pengetahuan sesudah edukasi *p value* 1,484, sehingga data terdistribusi normal dan dilakukan uji *Paired t-test.*

Analisis Bivariat

Pengaruh Edukasi Keamanan Pangan Terhadap Pengetahuan Pemilihan Jajanan Pada Anak Kelas V SDN 1 Landono

Tabel 4
Pengaruh Edukasi Keamanan Pangan Terhadap Pengetahuan Pemlihan Jajanan

Variabel Penelitian	n	*p value*
Sebelum Edukasi (*Pre Test)*	33	0,000
Sesudah Edukasi (*Post Test)*	33	

Tabel 4 menunjukkan bahwa hasil uji *Paired t-test* diperoleh nilai *p value* sebesar 0,000 < α (0,05), maka Ha diterima dan H_0 ditolak, sehingga dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh edukasi gizi terhadap pengetahuan pemilihan jajanan pada anak kelas V di SDN 1 Landono.

PEMBAHASAN

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ada pengaruh edukasi Gizi terhadap pemilihan jajanan pada anak kelas V SD di SDN 1 Landono. Menurut asumsi peneliti, pengaruh edukasi gizi dapat meningkatkan pengetahuan anak kelas V SD terkait pemilihan jajanan yang sehat, dimana rata-rata pengetahuan sebelum adalah 12,21 meningkat menjadi 13,39.

Hasil uji pengaruh pada penelitian ini menggunakan uji beda *Paired t-test* menunjukkan hasil *p value* = 0,000 ≤ α (0,05) maka dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh edukasi keamanan pangan terhadap pengetahuan pemilihan jajanan pada anak SD kelas V di SDN 1 Landono.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Amira (2021) yang menyatakan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan pada anak SD setelah diberikan edukasi. Edukasi gizi memberikan pengaruh terhadap pengetahuan dan sikap pada anak sekolah dalam pemilihan jajanan sehat. Edukasi gizi diperlukan agar anak lebih berhati-hati dalam memilih jajanan anak sekolah.

Penelitian ini juga sejalan dengan penilitian Natasya & Fayasari (2021) yang menyatakan ada pengaruh yang signifikan antara edukasi gizi terhadap pengetahuan dan sikap jajanan sehat pada siswa SD. Aderita (2020) juga menyatakan bahwa terdapat pengaruh pendidikan kesehatan terhadap peningkatan pengetahuan, sikap dan perubahan perilaku dalam pemilihan makanan jajanan sehat yang terbukti secara statistic signifikan. Kerjasama antara pihak sekolah dan orang tua diperlukan untuk mendorong anak berperilaku hidup sehat.

Peningkatan pengetahuan responden setelah diberikan edukasi menjadi meningkat yaitu rata-rata responden sudah mampu menjawab pertanyaan dengan benar, hal tersebut mengindikasikan bahwa manfaat yang diperoleh dan tujuan kegiatan edukasi ini dapat dikatakan berhasil. Selain itu tingginya ketertarikan peserta penyuluhan terhadap materi edukasi yang diberikan. juga cukup tinggi, hal ini tercermin dari banyaknya pertanyaan dan diskusi yang terjadi selama proses edukasi. Sehingga diharapkan hasil

tersebut akan memberi perubahan pada sikap yang lebih baik dalam hal bagaimana meningkatkan kesadaran diri para siswa terhadap keamanan pangan jajanan agar bisa memilih jajanan yang sehat, aman dan bergizi di lingkungan sekolah (Rahmatunisa dkk., 2020).

SIMPULAN

Pengetahuan pemilihan jajanan pada anak SD kelas V di SDN 1 Landono sebelum diberikan edukasi memiliki nilai rata-rata 12,21. Pengetahuan pemilihan jajanan pada anak SD kelas V di SDN 1 Landono setelah diberikan edukasi memiliki nilai rata-rata 13,39. Ada pengaruh edukasi keamanan pangan terhadap pengetahuan pemilihan jajanan pada siswa kelas V SD di SDN 1 Landono dengan nilai *p Value* = 0,000.

Saran bagi pihak Sekolah SDN 1 Landono Penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan agar pihak sekolah dapat terus melakukan edukasi tentang pemilihan jajanan yang sehat untuk siswanya. Bagi Peneliti Selanjutnya Penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan dan bahan rujukan untuk peneliti selanjutnya.

DAFTAR RUJUKAN

Aderita, N. I. (2020). Pengaruh Pendidikan Kesehatan Makanan Jajanan terhadap Pengetahuan, Sikap dan Perilaku dalam Pemilihan Makanan Jajanan pada Siswa Sekolah Dasar Negeri 01 Madegondo Grogol. *Indonesian Journal on Medical Science*, *7*(2).

Agusniatih, A., & Manopa, J. M. (2019). *Keterampilan sosial anak usia dini: teori dan metode pengembangan*. Edu Publisher.

Amira, K. A. (2020). *Pengaruh Edukasi Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) Terhadap Pengetahuan dan Self-Efficacy Pemilihan Jajan Pada Siswa Kelas 5 SD di Surabaya (Studi di SDN Kalisari I/242 dan SDN Sutorejo I/240 Surabaya)* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS AIRLANGGA).

Andalas, E. F., & Setiawan, A. (2020). *Desain penelitian kualitatif sastra* (Vol. 1). UMMPress.

BPOM RI, (2022). *Berita Keracunan Juli – September 2022*. Tersedia di: <http://ik.pom.go.id/v2023/berita-keracunan/berita-keracunan-bulab-juli-2022 > [6 Agustus 2024].

BPOM, Sulawesi Tenggara (2023). Laporan Tahunan Balai POM.

Desi, D. (2021). Edukasi Gizi Menggunakan Media Bedah Boneka Makanan Pada Siswa Sekolah Dasar.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2021. *Riset Kesehatan Dasar*.

Kurniawan, F. H., & Merawati, D. (2019). Gambaran perilaku jajan dan aktivitas fisik pada siswa sekolah dasar di SDN Oro-oro Ombo 02 Kota batu. *Jurnal Sport Science*, *7*(2), 134-150.

Majid, M., Tharihk, A. J., & Zarkasyi, R. (2022). *Cegah Stunting melalui Perilaku Hidup Sehat*. Penerbit NEM.

Natasha, K., & Fayasari, A. (2021). *Pengaruh Pendidikan Gizi Dengan Media Poster Daring Terhadap Pengetahuan Dan Sikap Tentang Jajanan Sehat Pada Siswa Kelas Iv Dan V Sd Di Gki Bintaro*. Binawan Student Journal, 3(1), 23-28.

Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., & Faidah, M. (2021). Faktor perilaku higiene sanitasi makanan pada penjamah makanan pedagang kaki lima. *Jurnal Tata Boga*, *10*(2), 223-233.

Rahmatunisa, A., Simbolon, D., Siregar, A., Wahyudi, A., & Rizal, A. (2020). *Pengaruh Edukasi Gizi Berbasis Edutainment terhadap Peningkatan Pengetahuan, Sikap, dan Praktik tentang Pemilihan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) di SD Negeri 19 Kota Bengkulu* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu).

Swamilaksita, P. D., Sari, I. P., & Ronitawati, P. (2021). Media ular tangga meningkatkan pengetahuan dan sikap tentang keamanan makanan jajanan anak sekolah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat AbdiMas*, *7*(2), 138-143Zein, U., & El Newi, E. (2019). *Buku ajar ilmu kesehatan (memahami gejala, tasnda sdan mitos)*. Deepublish.

WHO, 2019. *Celebration of World Food Safety Day*. Tersedia di: <https :

//www.who.int/news-room/events/detail/2019/06/07/default calendar/celebration-of-world-food-safety-day>[6 Agustus 2024]

Wulandari, S., Aji, R. I., Izzah, N., & Permanasari, D. E. (2022). Perancangan e-booklet Tentang Pangan jajanan anak sekolah (PJAS) Berbahaya Untuk siswa SD. *Ars: Jurnal Seni Rupa dan Desain*, *25*(1), 71-78.

JURNAL GIZI ILMIAH
https://jurnal.karyakesehatan.ac.id/JGI
Volume 11| Nomor 3| September-Desember | 2024
ISSN: 2407-5515, EISSN: 2745-990X

Hubungan Nafsu Makan pada Anak Balita dengan Kejadian Stunting di Wilayah Kerja Puskesmas Ahuhu

Muh. Fitrah Al Dhamir[1], Ellyani Abadi[2], Jenny Qlifianti Demmalewa[3]
[1,2,3] Prodi S1 Gizi STIKes Karya Kesehatan

Keywords ; Stunting, appetite, children under five
Kata Kunci ; Stunting, Nafsu, Makan, Balita

Corespondensi Authors
Ellyani Abadi
Prodi Gizi, STIKes Karya Kesehatan
Email: ellyaniabadi@gmail.com

Abstrak
Masalah pola makan utama yang dapat memengaruhi pertumbuhan dan perkembangan anak sebelum usia lima tahun adalah stunting. Nafsu makan merupakan salah satu elemen yang mempengaruhi prevalensi stunting. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan antara angka stunting di wilayah kerja Puskesmas Ahuhu dengan nafsu makan balita. Penelitian ini menggunakan metodologi potong lintang dan desain deskriptif korelasional. Tujuh puluh dua balita stunting, berusia enam hingga lima puluh sembilan bulan, menjadi populasi penelitian. Purposive sampling adalah metode pengambilan sampel yang digunakan. Kuesioner dan observasi digunakan untuk mengumpulkan data, yang kemudian dianalisis secara univariat dan bivariat. Mayoritas balita dengan stunting memiliki nafsu makan yang lemah, menurut penelitian. Analisis statistik menunjukkan adanya hubungan signifikan antara nafsu makan dan kejadian stunting, di mana nafsu makan yang baik berkontribusi pada penurunan risiko stunting. Terdapat hubungan yang signifikan antara nafsu makan pada anak balita dengan kejadian stunting. Disarankan agar orang tua lebih memperhatikan pola makan anak dan meningkatkan nafsu makan melalui penyediaan makanan yang bergizi dan menarik.

Abstract
A major dietary issue that can impact a child's growth and development before the age of five is stunting. Appetite is one of the elements that affects the prevalence of stunting. The purpose of this study is to examine the connection between stunting rates in the Puskesmas Ahuhu working region and the appetite of children under five. This study employed a cross-sectional methodology and a descriptive correlational design. Seventy-two stunted toddlers, ages six to fifty-nine months, made up the research population. Purposive sampling was the method of sampling that was employed. Questionnaires and observation were used to gather data, which were subsequently subjected to univariate and bivariate analysis. The majority of toddlers with stunting had weak appetites, according to the research. Statistical analysis shows that there is a significant relationship between appetite and the incidence of stunting, where a good appetite contributes to reducing the risk of stunting. There is a significant relationship between appetite in children under five and the incidence of stunting. It is recommended that parents pay more attention to their children's diet and increase their appetite by providing nutritious and attractive food.

PENDAHULUAN

Stunting adalah kondisi tinggi badan seseorang lebih pendek dibanding tinggi badan orang lain pada umunya (yang seusia). Stunted (*short stature*) atau tinggi/panjang badan terhadap umur yang rendah digunakan sebagai indikator malnutrisi kronik yang menggambarkan riwayat kurang gizi balita dalam jangka waktulama (Khadijah et all., 2021).

Anak-anak yang menderita gangguan pertumbuhan - penyakit di mana tinggi badan mereka tidak proporsional dengan usianya - atau yang menderita masalah gizi kronis - yaitu kekurangan gizi dalam jangka panjang - dikatakan stunting. Ukuran antropometri, yaitu indeks panjang badan menurut usia dan tinggi badan menurut usia, digunakan untuk menilai apakah seorang anak mengalami stunting atau tidak Stunting dapat memiliki efek jangka pendek (Ahli dkk., 2023).

Peningkatan morbiditas dan mortalitas, perkembangan kognitif, fisik, dan bahasa anak yang kurang ideal, serta biaya pengobatan yang lebih tinggi merupakan beberapa dampak jangka pendek. Efek jangka panjang termasuk postur tubuh yang buruk saat dewasa, kemungkinan obesitas dan penyakit lain yang lebih tinggi, kesehatan reproduksi yang lebih buruk, pembelajaran dan kinerja yang buruk di sekolah, serta produktivitas dan kemampuan kerja yang buruk (Qoyyimah dkk., 2020).

World Health Organization (WHO) menurut laporan tahun 2022, terdapat 149,2 juta anak di bawah usia lima tahun yang mengalami stunting, 45,4 juta anak dengan berat badan kurang, dan 38,9 juta anak dengan berat badan berlebih di seluruh dunia. Di mana-mana, kecuali di Afrika, terjadi penurunan jumlah anak yang mengalami stunting. Tiga perempat dari 151 juta anak yang mengalami stunting dan 51 juta anak yang kekurangan berat badan di bawah usia lima tahun di Asia Tenggara dan Afrika berada di dua wilayah ini (WHO, 2023; Asriani, dkk, 2022).

Salah satu elemen terpenting dalam pengembangan kualitas sumber daya manusia sebagai tolok ukur keberhasilan pembangunan nasional adalah nutrisi dan kecukupan gizi. Dalam hal ini, produktivitas pekerja dan kecerdasan karyawan dipengaruhi oleh pola makan. Stunting pada balita merupakan salah satu masalah gizi yang masih banyak terjadi di Indonesia (Sari dkk., 2024).

Laporan Studi Status Gizi Indonesia dari Kementerian Kesehatan menyatakan bahwa prevalensi stunting di Indonesia turun dari 27,7% pada 2019 menjadi 24,4% pada 2021 menjadi 21,6% pada 2022, dengan hingga 6% kasus terjadi pada anak usia 3 hingga 4 tahun (SSGI, 2022). Angka ini masih belum memenuhi pedoman WHO yang menyerukan agar angka stunting di bawah 20%. Pemerintah berupaya menurunkan angka stunting menjadi 17% pada tahun 2023 dan 14% pada tahun 2024 (WHO, 2023)

Prevalensi stunting di Indonesia adalah 24,4%, menurut hasil Survei Status Gizi dan Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2021. Lima provinsi dengan angka stunting tertinggi adalah NTT (37,8%), Sulawesi Barat (33,8%), Aceh (33,2%), NTB (31,4%), dan Sulawesi Tenggara (30,2%). Prevalensi stunting ini lebih tinggi dari angka prevalensi nasional (23%-45,2%) di 17 kabupaten di Sulawesi Tenggara. Salah satu kota di Sulawesi Tenggara yang juga berkontribusi terhadap tingginya angka stunting adalah Kota Kendari. Pada tahun 2021, 24% penduduk Kota Kendari mengalami stunting. Hal ini menunjukkan bahwa stunting masih menjadi masalah kesehatan masyarakat yang signifikan di Sulawesi Tenggara (Kemenkes RI., 2024). Banyak variabel penyebab langsung dan tidak langsung yang berkontribusi terhadap stunting. Penyakit infeksi dan asupan makanan yang tidak memadai adalah penyebab langsung. Sebaliknya, pola asuh anak, layanan kesehatan, dan ketersediaan makanan di tingkat keluarga merupakan variabel penyebab tidak langsung (Hardinsyah dan Supariasa, 2020).

Menurut temuan penelitian sebelumnya bahwa terdapat hubungan antara asupan makanan dan terjadinya stunting. Mengonsumsi makanan yang kaya akan nutrisi sangat penting untuk perkembangan, terutama untuk pertumbuhan mental anak. Asupan makanan yang seimbang menentukan kemampuan seseorang untuk meningkatkan pertumbuhan dan perkembangan anak. Keluarga berpenghasilan rendah cenderung kesulitan untuk memenuhi kebutuhan nutrisi anak-anak mereka, terutama dalam hal makanan. Keterbatasan sumber daya keuangan keluarga juga memengaruhi jumlah dan

kualitas makanan yang dihasilkan setiap hari. (Asriani dkk., 2022).

Secara umum, gangguan makan pada anak sering kali dikaitkan dengan gangguan pertumbuhannya sebab kekurangan gizi pada anak balita berdampak pada gangguan pertumbuhan yang mengakibatkan gangguan terhadap perkembangan anak. Dengan demikian status gizi sangat menentukan perkembangan dikemudian hari (10). Berdasarkan Hasil Observasi Awal dari 12 anak balita terdapat balita stunting sebanyak 7 orang dengan nafsu makan kurang baik dan terdapat balita tidak stunting dengan nafsu makan baik sebanyak 5 orang anak balita di wilayah kerja puskesmas Ahuhu Oleh karena itu berdasarkan latar belakang dan fenomena yang terjadi tersebut maka peneliti tertarik untuk melaksanakan penelitian dengan judul "Hubungan Nafsu Makan Pada Anak Balita Dengan Kejadian Stunting di Wilayah Kerja Puskesmas Ahuhu."

METODE

Desain penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan desain deskriptif korelasional dan menggunakan pendekatan *Cross Sectional Study* dengan tujuan untuk mengetahui hubungan nafsu makan pada anak balita dengan kejadian stunting di wilayah kerja puskesmas Ahuhu. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh ibu yang memiliki balita stunting usia 6-59 bulan pada tahun 2023 sebanyak 72 Balita. Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah purposive sampling. Instrument yang digunakan dalam penelitian ini adalah obsevasi dan quesioner. Sedangkan teknik analisis data menggunakan analisis univariat dan bivariat.

HASIL

Hasil analisis univariat menjelaskan atau mendeskripsikan karakteristik setiap variabel penelitian. Hasil pengumpulan data mengenai karakteristik subjek penelitian berdasarkan jenis kelamin pada anak balita disajikan dalam tabel 1 berikut:

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden di Wilayah Kerja Puskesmas Ahuhu

Karakteristik	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Umur		
< 2 tahun	9	14,8
< 3 tahun	18	29,5
< 4 tahun	23	37,7
< 5 tahun	11	18
Jenis Kelamin		
- Laki-laki	16	26,2
- Perempuan	45	73,8
Berat Badan		
- 5-10 kg	11	18
- 10-15 kg	32	52,5
- 15-20 kg	13	21,3
- 20-25 kg	4	6,6
- 25-30 kg	1	1,6
Tinggi Badan		
- 40-49 cm	2	3,3
- 50-59 cm	5	8,2
- 60-69 cm	9	14,8
- 70-79 cm	24	39,3
- 80-89 cm	14	23
- 90-99 cm	6	9,8
- 100-109 cm	1	1,6
Anak Ke-Berapa		
- Pertama	25	41
- Kedua	8	13,1
- Ketiga	18	29,5
- Keempat	10	16,4
Pekerjaan Orang Tua		
- Petani	18	29,5
- IRT	15	24,6
- Pedagang	13	21,3
- Guru	8	13,1
- Wiraswasta	7	11,5

Berdasarkan hasil tabel 1 diatas, hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas responden berumur < 4 tahun yaitu sebanyak 23 responden (37,7%) dan diikuti 18 responden (29,5%) berumur < 3 tahun. Berdasarkan responden yang berjenis kelamin laki laki yaitu sebanyak 16 responden (26,2%) dan diikuti 45 responden (73,8%) berjenis kelamin perempuan. Hasil penelitian berdasarkan anak ke-berapa menunjukkan hasil bahwa mayoritas responden anak pertama sebanyak 25 orang (41%) diikuti

dengan 18 orang anak ketiga (29,5%). Berdasarkan tinggi badan menunjukkan mayoritas anak usia 2-3 tahun dengan tinggi 70-79 cm sebanyak 24 orang responden. Berdasarkan pekerjaan ibu menunjukkan mayoritas didapatkan 18 orang bekerja sebagai petani dengan persentase (29,5%). Berdasarkan berat badan mayoritas pada kisaran 10-15 kg dengan responden sebanyak 32 orang dengan persentase (52,5%).

Sedangkan hasil pengumpulan data kuesioner Nafsu makan pada anak balita di Wilayah Kerja Puskesmas Ahuhu mayoritas responden (62,3%) dalam penelitian ini memiliki nafsu makan yang cukup, sementara 17 orang (29,9%) masuk ke dalam kelompok nafsu makan yang sangat baik dan 6 orang (9,8%) masuk ke dalam kategori nafsu makan yang buruk. Kemudian untuk status gizi menunjukkan bahwa 39 responden (63,9%) termasuk dalam kelompok pendek (-3,0 SD hingga <-2,0 SD), sementara 22 responden (36,1%) termasuk dalam kategori sangat pendek (-3,0 SD).

Hasil analisis bivariat menggunakan menggunakan uji *Chi-Square*. Analisis data dilakukan untuk mengetahui Hubungan Nafsu Makan Dengan Kejadian Stunting Pada Anak Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Ahuhu.

Tabel 2. Hubungan Nafsu Makan dengan Kejadian Stunting Pada Anak Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Ahuhu

Nafsu Makan	Kejadian Stunting				Jumlah		*p value*
	Pendek		Sangat Pendek				
	f	%	f	%	f	%	
Baik	10	58,8	7	41,2	17	100	0,000
Cukup	25	65,8	13	34,2	38	100	
Kurang	4	66,7	2	33,3	6	100	
Jumlah	39	63,9	22	36,1	61	100	

Berdasarkan tabel 2 dapat diketahui bahwa dari 17 responden dengan nafsu makan baik terdapat 7 responden (41,2%) yang stunting, dan dari 38 responden dengan nafsu makan cukup terdapat 13 responden (34,2%) yang mengalami stunti kejadian stunting, kemudian dari 6 responden dengan nafsu makan kurang terdapat 2 responden (33,3%) yang mengalami kejadian stunting. Hasil uji statistik menggunakan uji *chi-square* didapatkan nilai p = 0,000 yang berarti *p-value* < 0,05 sehingga Ho ditolak dan Ha diterima. Ini menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara nafsu makan dengan kejadian stunting pada balita di Wilayah Kerja Puskesmas Ahuhu.

Pembahasan

Nafsu Makan Pada Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Ahuhu

Berdasarkan temuan penelitian, 38 responden (62,3%) memiliki nafsu makan sedang, 17 responden (27,0%) memiliki nafsu makan sangat baik, dan 6 responden (9,8%) memiliki nafsu makan rendah. Salah satu variabel yang mempengaruhi prevalensi stunting pada balita adalah jenis kelamin. Meskipun memiliki berat badan yang sama dengan anak laki-laki, perempuan memiliki lebih banyak lemak, yang mengindikasikan bahwa tubuh mereka memiliki lebih banyak jaringan yang tidak aktif. Dibandingkan dengan laki-laki, energi yang digunakan 10% lebih sedikit. Anak laki-laki memiliki kebutuhan gizi yang lebih tinggi daripada anak perempuan

Selain rasa lapar, nafsu makan adalah keadaan yang memotivasi seseorang untuk makan. Makanan yang menggugah selera dapat membangkitkan nafsu makan meskipun tanpa rasa lapar, namun rasa kenyang dapat mengurangi nafsu makan secara signifikan. Perilaku yang ditanamkan orang tua kepada anak-anak mereka dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan nutrisi serta kelangsungan hidup, pertumbuhan, dan perkembangan mereka. Jenis dan jumlah makanan yang disajikan di rumah, serta rutinitas makan anak, merupakan tanggung jawab orang tua. Pada intinya, orang tua memiliki kewajiban untuk menyediakan lingkungan yang kondusif bagi pertumbuhan dan perkembangan anak. Makanan anak-anak tidak hanya harus menyediakan nutrisi yang mereka butuhkan untuk bertahan hidup, pemulihan kesehatan, pertumbuhan, dan perkembangan, tetapi juga harus mengajarkan mereka untuk menerima dan memilih makanan yang sehat. Penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Fadillah Sahaima Putri tahun 2023.

Temuan penelitian yang dilakukan oleh Suci Nur Indah menunjukkan adanya korelasi antara terjadinya stunting dengan kualitas

makanan yang dikonsumsi. OR 3.875. p value = 0.016 1. Frekuensi kejadian stunting pada balita di wilayah kerja Puskesmas Kota Karang Bandar Lampung tahun 2023 berkorelasi dengan kualitas makanan, berdasarkan uji chi-square.

Pemenuhan kebutuhan gizi anak sangat perlu diperhatikan untuk mencegah adanya kejadian stunting pada anak. Pemenuhan gizi harus dilakukan sesuai dengan usia dan jenis kelamin anak guna mengoptimalkan pemenuhan gizi yang tepat. Peran orang tua dalam pemenuhan gizi harus secara optimal dan tepat agar kebutuhan gizi anak terpenuhi dengan baik.

Kejadian Stunting Pada Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Ahuhu

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan yaitu mayoritas responden sebanyak 39 orang dengan persentase (63,9%) dengan kategori pendek (-3,0 SD s/d <-2,0 SD), dan kategori sangat pendek (<-3,0 SD) sebanyak 22 orang dengan presentase (36,1%). Stunting merupakan tumbuh kembang yang lambat pada anak disebabkan oleh status gizi, kesehatan, sanitasi dan lingkungan di desa mereka. Selain itu, stunting juga dapat berpengaruh pada anak dalam jangka panjang yang dapat mengganggu pendidikan dan Kesehatan.

Stunting adalah suatu kondisi kekurangan gizi kronis yang terjadi pada saat periode kritis dari proses tumbuh dan kembang mulai dari janin. Stunting dapat diketahui dengan antropometri menggunakan rumus panjang badan atau tinggi Badan/usia anak (PB atau TB / usia anak) yang dikategorikan menjadi sangat pendek, pendek/stunting, normal, tinggi/tall

Standar antropometri penilaian status gizi anak, hasil pengukuran tersebut berada pada ambang batas (Z-Score) <-2 SD sampai dengan -3 SD (pendek/ stunted) dan <-3 SD (sangat pendek / severely stunted) (Kemenkes RI., 2020). Anak usia di bawah lima tahun khususnya pada umur 1-59 bulan merupakan masa pertumbuhan fisik yang cepat. Sehingga, memerlukan kebutuhan gizi yang paling banyak dibandingkan pada masa-masa berikutnya. Apabila kebutuhan nutrisi tidak ditangani dengan baik maka anak mudah mengalami gizi kurang. Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Migang tentang status gizi stunting terhadap tingkat perkembangan anak usia balita menunjukkan bahwa Ada perbedaan signifikan proporsi status gizi balita dengan perkembangan balita 0,000<0,05. Proporsi perkembangan balita terlambat pada kelompok balita status gizi stunting (43,3%) tidak sama dengan kelompok balita status gizi normal (3,3%) dengan OR (22,176) dimana kelompok balita status gizi stunting beresiko 22 kali keterlambatan perkembangan dibandingkan kelompok balita status gizi normal (14). Penelitian lain juga yang dilakukan oleh Anggryni tentang pemberian nutrisi masa golden age dengan kejadian stunting pada balita di negara berkembang menggambarkan penyebab kejadian stunting terjadi sejak kehamilan akibat kekurangan nutrisi pada masa tersebut, inisiasi menyusui dini kurang dari 1 jam kelahiran maupun tidak sama sekali, pemberian ASI terhenti 12 bulan, dan makanan yang diberikan tidak bervariasi dengan frekuensi dan tekstur yang tidak sesuai usia

Stunting merupakan salah satu penyakit gizi kronis yang mengakibatkan gagal tumbuh kembang. Gagal tumbuh kembang ditandai dengan adanya data abnormal saat dilakukan antopometri pada anak. Salah satu upaya pencegahan stunting yaitu perlunya pemenuhan asupan gizi secara tepat agar dapat mencegah terjadinya stunting pada anak.

Hubungan Nafsu Makan dengan Kejadian Stunting Pada Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Ahuhu

Berdasarkan hasil penelitian tentang hubungan nafsu makan dengan kejadian stunting pada balita di Wilayah Kerja Puskesmas Ahuhu di dapatkan hasil p value 0,000 dengan interpretasi $\alpha < 0,05$ maka Ha diterima H0 ditolak. Hal ini menunjukkan bahwa ada hubungan antara nafsu makan pada balita dengan kejadian stunting. Hasil perhitungan r hitung > r tabel, menujukkan ada hubungan dengan keeratan ke arah positif, artinya apabila nafsu makan pada anak baik maka risiko kejadian stunting akan menurun. Apabila nafsu makan anak kurang maka akan meningkatkan risiko angka kejadian stunting.

Pola asuh pemberian makan merupakan salah satu faktor yang menyebabkan terjadinya balita pendek, dikarenakan pola asuh makan yang diterapkan oleh ibu akan berpengaruh terhadap pertumbuhan dan perkembangan balita karena kekurangan gizi pada masa balita akan bersifat irreversible (tidak dapat pulih), sehingga pada masa ini balita membutuhkan asupan makan yang berkualitas (Alristina, dkk., 2021).

Hasil penelitian sebelumnya dengan judul pengaruh pola pemberian makanan terhadap kejadian stunting pada balita. Hasil penelitian inimenunjukkan menunjukkan nilai koefisien pengaruh sebesar 1,7 menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang searah antara pola pemberian makan terhadap kejadian stunting (Khadijah et al., 2021)

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa Stunting merupakan permasalahan gizi kronis yang terjadi karena asupan zat gizi yang kurang dalam jangka waktu yang lama, sehingga menyebabkan gangguan pertumbuhan yang ditandai dengan tinggi badan yang tidak sesuai dengan umur. Pentingnyapengaturan pola makaN yang baik untukmencegah terjadinya stunting dan menjaga asupan pola makan selalu efektif agar gizi terpenuhidengan baik sehingga meminimalkan kejadianstunting. Pola pemberian makan yang dilakukan orang tua dapat mempengaruhi adanya kejadian stunting. Apabila pola asuh pemberian makan dilakukan tidak tepat pada masa balita hal ini memungkinkan meningkatkan resiko kejadian stunting pada anak. Sehingga orang tua harusmemperhatikan pola makan anak salah satunya pola makan secara tepat (Munthe, et all., 2022).

SIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara nafsu makan pada anak balita dengan kejadian stunting di wilayah kerja Puskesmas Ahuhu. Mayoritas anak balita yang mengalami stunting memiliki nafsu makan yang kurang baik, yang mengindikasikan pentingnya perhatian orang tua terhadap pola makan anak. Oleh karena itu, disarankan agar orang tua lebih aktif dalam memantau dan meningkatkan nafsu makan anak melalui penyediaan makanan yang bergizi dan menarik. Selain itu, perlu adanya program edukasi bagi orang tua mengenai pentingnya gizi seimbang dan cara mengatasi masalah nafsu makan pada anak untuk mencegah stunting dan mendukung pertumbuhan yang optimal.

DAFTAR RUJUKAN

Ahli, D. R. N., Handriani, I., & Azim, L. O.L. (2023). Analisis Determinan yang Mempengaruhi Kejadian Stunting pada anak Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Puuwatu Kota Kendari Tahun 2022. *Jurnal Penelitian dan Sains Kesehatan Avicenna*, 2(1), 23-33

Alristina, A. D., KM, S., Ethasari, R. K., Gz, S., Gz, M., Laili, R. D., ... & Gz, S. (2021). *Ilmu Gizi Dasar Buku Pembelajaran*. Penerbit CV. SARNU UNTUNG.

Asriani, R., Salma, W. O., & Jafriati. (2022). Analisis Faktor Risiko Kejadian Stunting Pada Anak Baduta (6 – 24 Bulan) di Wilayah Kerja Puskesmas Mowila. *Jurnal Ilmiah Ilmu Keperawatan*,13(3), 115-122. https://doi.org/10.3608 9/nu.v13i3.827

Hardinsyah dan Supariasa. (2020). Ilm*u Gizi Teori dan Aplikasi*. Jakarta: EGC.

Hayati, N. F., & Nadira, N. A. (2023). *Buku Ajar Pengantar Kesehatan Masyarakat (Dalam Promosi Kesehatan) Jilid 2*. Get Press Indonesia.

Kemenkes RI, (2024). Pusat Data dan Informasi Kesehatan Kemenkes RI. Situasi Balita Pendek (*Stunting*) di Indonesia. Jakarta: Pusat Data dan Informasi.

Kemenkes RI, (2022). Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) Tahun 2021. Jakarta: Pusat Data dan Informasi.

Khadijah, S., et al. (2021). Pengaruh Nafsu Makan Balita Terhadap Kejadian Stunting Di Wilayah Kerja Puskesmas Mantrijeron Yogyakarta. *Jurnal Seminar NasionalUNRIYO*, 23-28.

Munthe, N. B. G., Sembiring, I. M., & Safitri, R. (2022). Counseling About The Impact Of Stunting On Toddlers: Counseling About The Impact Of Stunting On Toddlers. *Jurnal Pengmas Kestra (Jpk)*, *2*(2), 259-263.

Sari, S. N. I., Bustami, A., & Setiawati. (2024). Hubungan Kualitas Makanan Dengan Kejadian Stunting Di Wilayah Kerja Puskesmas Kota Karang Bandar Lampung. *MANUJU: Malahayati Nursing Journal*, 6(6),2491-2500. https://doi.org/10.33024/mnj.v6i6.12174 .

Qoyyimah, A. U., Hartati, L., & Fitriani, S.(2020). Hubungan Kejadian Stunting Dengan Perkembangan Anak Usia 24-59 Bulan Di Desa Wangen Polanharjo Klaten. *Jurnal Kebidanan*, 12(1), 66–79. https://doi.org/10.35872/jurkeb.v12i01.366.

Wati, R. W. (2021). Hubungan riwayat BBLR, asupan protein, kalsium, dan seng dengan kejadian stunting pada balita. *Nutrizione: Nutrition Research And Development Journal*, *1*(2), 1-12.

WHO, 2024. *Nutrition of Toddler*. Genava. WHO.

JURNAL GIZI ILMIAH

https://jurnal.karyakesehatan.ac.id/JGI
Volume 11| Nomor 3| September-Desember| 2024
ISSN: 2407-5515, EISSN: 2745-990X

Hubungan Pengetahuan, Sikap, dan Pendidikan Ibu terhadap Pemenuhan Gizi Balita Usia 3-5 tahun di Kelurahan Lapulu

Riska Juniarti[1], Jenny Qlifianti Demmalewa[2], Siti Hadrayanti Ananda[3]
[1,2,3] Prodi S1 Gizi STIKes Karya Kesehatan

Keywords ; Knowledge, attitude, education, nutrition, toddlers
Kata Kunci ; Pengetahuan, Sikap, Pendidikan, Gizi, Balita

Corespondensi Authors
Riska Juniarti
S1 Gizi, STIKES Karya Kesehatan Kendari
Email: juniartiriska5@gmail.com

Abstrak

Penyebab gizi kurang dibedakan menjadi dua yaitu penyebab langsung dan tidak langsung yaitu makanan anak, pola makan yang tidak seimbang kandungan nutrisinya, dan penyakit infeksi yang mungkin diderita anak. Penyebab tidak langsung yaitu ketahanan pangan di keluarga, pola pengasuhan anak serta pelayanan kesehatan dan kesehatan lingkungan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan pengetahuan, sikap, dan pendidikan ibu terhadap pemenuhan gizi balita usia 3-5 tahun di Kelurahan Lapulu. Jenis penelitian yang digunakan adalah kuantitatif dengan rancangan cross sectional study dengan melibatkan sampel sebanyak 31 orang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara Pengetahuan Ibu terhadap Pemenuhan Gizi Balita Usia 3-5 tahun di Kelurahan Lapulu (ρ value= 0,003), terdapat hubungan antara sikap Ibu terhadap Pemenuhan Gizi Balita Usia 3-5 tahun di Kelurahan Lapulu (ρ value=0,024) dan terdapat hubungan antara pendidikan Ibu terhadap Pemenuhan Gizi Balita Usia 3-5 tahun di Kelurahan Lapulu (ρ value=0,019). Disimpulkan bahwa terdapat hubungan antara Pengetahuan, sikap dan pendidikan Ibu terhadap Pemenuhan Gizi Balita Usia 3-5 tahun.

Abstract

The causes of malnutrition are divided into two, namely direct and indirect causes, namely children's food, an unbalanced diet in terms of nutritional content, and infectious diseases that children may suffer from. Indirect causes include food security in the family, childcare patterns and health services and environmental health. The purpose of this study was to determine the relationship between knowledge, attitudes, and maternal education towards the fulfillment of nutrition for toddlers aged 3-5 years in Lapulu Village. The type of research used is quantitative with a cross-sectional study design involving a sample of 31 people. The results of the study indicate that there is a relationship between Mother's Knowledge towards Fulfillment of Nutrition for Toddlers

Aged 3-5 years in Lapulu Village (ρ value = 0.003), there is a relationship between Mother's attitude towards Fulfillment of Nutrition for Toddlers Aged 3-5 years in Lapulu Village (ρ value = 0.024) and there is a relationship between Mother's education towards Fulfillment of Nutrition for Toddlers Aged 3-5 years in Lapulu Village (ρ value = 0.019). It is concluded that there is a relationship between Mother's Knowledge, attitude and education towards Fulfillment of Nutrition for Toddlers Aged 3-5 years.

PENDAHULUAN

Gizi anak balita merupakan permasalahan global dengan dampak sistemik yang signifikan, termasuk di Indonesia. Anak-anak yang mengalami gizi kurang atau buruk berisiko mengalami penurunan tingkat kecerdasan dan daya saing. Masalah yang sering terjadi dinegara berkembang terutama di indonesia yakni kesulitan makan yang cenderung terjadi pada anak balita, pada usia ini anak sangat aktif secara fisik dan memerlukan nutrisi yang cukup karna pada usia ini balita dikenal dengan masa emas (*golden age*) dimana terjadi perkembangan fisik, motoric, intelektual, emosional, bahasa dan social yang sangat pesat (Amalia, 2018).

Berdasarkan data *World Health Organization* (WHO) kejadian kekurangan gizi bertanggung jawab atas 49% dari 104 juta kematian pada balita, prevalensi kekurangan pemenuhan kekurangan gizi dinegara berkembang yang dirujuk dari hasil riset UNICEF tahun 2018 menyatakan bahwa sebanyak 50 juta balita di Asia dilaporkan kekurangan pemenuhan gizi sebesar 13% masuk dalam kategori gizi kurang dan buruk, sedangkan di Asia Tenggara sebesar 25,5%, Afrika sebesar 16,6 %, Mediterenia timur sebesar 12,35, Pasifik barat 2,45 %, dan Amerika sebesar 1,6% (Idris 2020).

Survey Riskesdas tahun 2018 sampai tahun 2020 terlapor bahwa balita pada usia 0-59 bulan dengan pemenuhan gizi kurang sebanyak 167 (2,61%), balita sebanyak 681 (10,58%), usia 3 sampai 5 tahun sebesar 88,3% (Riskesdas 2018). Di Sulawesi Tenggara telah berhasil menurunkan gizi buruk sebesar 7,5% dari tahun sebelumnya yaitu pada 2021, tercatat prevalensi balita gizi buruk sebesar 30,2% dan pada 2022, terdapat 11 kabupaten dengan prevalensi gizi buruk di atas rata-rata angka provinsi (Dinkes Sultra, 2022).

Penyebab gizi kurang dibedakan menjadi dua yaitu penyebab langsung dan tidak langsung yaitu makanan anak, pola makan yang tidak seimbang kandungan nutrisinya, dan penyakit infeksi yang mungkin diderita anak. Penyebab tidak langsung yaitu ketahanan pangan di keluarga, pola pengasuhan anak serta pelayanan kesehatan dan kesehatan lingkungan [3]. Masalah tersebut dapat berdampak negative pada pertumbuhan dan perkembangan anak-anak sehingga resiko kekurangan pemenuhan gizi akan menjadi momok yang menakutkan, asupan nutrisi yang tidak terpenuhi akibat dari jumlah makan yang sedikit pada (Hasana dan Nurwahyuni, 2020).

Secara umum, status gizi balita dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal. Faktor internal diantaranya umur, status infeksi, jenis kelamin, asupan makanan, dan faktor eksternal meliputi pendapatan rumah tangga, latar belakang pendidikan, status pekerjaan orang tua, pengetahuan, jumlah anggota keluarga, dan pola konsumsi makanan (Nisak, 2020).

Pengetahuan gizi ibu menjadi salah satu yang mempengaruhi asupan makan seseorang, dalam memilih makanan untuk di komsumsi dimana sikap dan perilaku ibu dalam menentukan makanan balita dipengaruhi oleh berbagai faktor yaitu tingkat pengetahuan tentang gizi sehingga dapat mempengaruhi status gizi seseorang, faktor pola makan, jumlah, jenis dan asupan makan pada bayi tersebut (Suriani dkk., 2021).

Pengetahuan ibu meliputi cara ibu memberi makan anak, suasana saat makan, serta menu makanan yang diberikan ibu, waktu dan frekuensi pemberian makan anak sehingga dengan pengetahuan Ibu dapat menentukan sikap dan perilaku Ibu dalam mencegah terjadinya gizi buruk pada anak (Sari dkk.,

2021). Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan ibu dengan status gizi anak balita dimana semakin baik tingkat pengetahuan orang tua mengenai status gizi balita maka semakin baik pula dalam memberikan asupan makanan yang bergizi kepada balitanya (Widya dkk., 2018).

Terdapat hubungan antara pengetahuan ibu, sikap ibu, status imunisasi, tingkat konsumsi energi dan penyakit infeksi dengan status gizi balita usia 3-5 (Pratiwi, 2023). Penyebab permasalahan gizi pada balita ini berkaitan dengan pengetahuan dan sikap ibu mengenai pemenuhan gizi seimbang, serta kebiasaan memberikan makanan pendamping ASI (Siregar, 2020).

Prevalensi gizi kurang dan gizi buruk pada balita berada pada presentasi target sebanyak 21,1% dengan capaian sebanyak 3,8% dengan status tercapai. Jumlah balita umur 3-5 tahun pada wilayah kerja Abeli sebanyak 2.038 orang sedangkan untuk di Kelurahan Lapulu sebanyak 364 orang. jumlah balita umur 3-5 tahun pada bulan Juni tahun 20224 sebanyak 45 tahun.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti berinisiatif melakukan penelitian tentang hubungan pengetahuan, sikap, dan pendidikan ibu terhadap pemenuhan gizi balita usia 3-5 tahun di Kelurahan Lapulu.

METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah kuantitatif dengan rancangan *cross sectional study* dengan melibatkan sampel sebanyak 31 orang. Sampel dalam penelitian ini adalah ibu yang memiliki Balita di wilayah kerja kelurahan Lapulu sebanyak 31 orang. Data menggunakan data primer dan sekunder yang dikumpulkan menggunakan kuesioner. Data diolah menggunakan uji *fisher exact test*

HASIL

Analisis Univariat

Karakteristik Responden

Distribusi frekuensi responden berdasarkan karakteristik responden, dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1 Distribusi Frekuensi Responden berdasarkan Karakteristik Responden di Wilayah Kerja Kelurahan Lapulu

Karakteristik Responden	Frekuensi	Presentasi
Umur Responden		
20-25 tahun	3	9,7
26-30 tahun	17	54,8
31-35 tahun	6	19,4
36-40 tahun	5	16,1
Pendidikan Terakhir		
SMP	10	32,3
SMA	11	35,5
D3/S1	10	32,3
Pekerjaan		
PNS	5	16,1
Honorer	4	12,9
IRT	15	48,4
Wiraswasta	5	16,1
Pedagang	2	6,5

Tabel 1 menunjukkan bahwa umur responden paling banyak adalah responden yang berumur antara 26-30 tahun sebanyak 17 orang (54,8%) dan paling sedikit adalah berumur antara 36-40 tahun sebanyak 5 orang (16,1%). Pendidikan terakhir responden paling banyak adalah SMA sebanyak 11 orang (35,3%) dan paling sedikit adalah D3/S1 sebanyak 10 orang (32,3%) sedangkan pekerjaan responden paling banyak adalah IRT sebanyak 15 orang (48,1%) dan paling sedikit adalah pedagang sebanyak 2 orang (6,5%).

Variabel Penelitian

Tabel 2 Distribusi Frekuensi Responden berdasarkan Variabel Penelitian di Wilayah Kerja Kelurahan Lapulu

Variabel Penelitian	Frekuensi	Presentasi
Pemenuhan Kebutuhan Gizi		
Baik	16	51,6
Kurang	15	48,4
Pengetahuan		
Baik	15	48,4
Kurang	16	51,6
Sikap		
Baik	17	54,8
Kurang	14	45,2
Pendidikan		
Tinggi	21	67,7
Rendah	10	32,3

Tabel 2 menunjukkan bahwa pemenuhan kebutuhan gizi dalam kategori baik sebanyak 16 orang (51,6%) dan kategori kurang sebanyak 15 orang (48,4%), pengetahuan responden dalam kategori baik sebanyak 15 orang (48,4%) dan yang kurang sebanyak 16 orang (51,6%). Sikap responden dalam kategori baik sebanyak 17 orang (54,8%) dan kategori kurang 14 orang (45,2%) sedangkan pendidikan responden dalam kategori tinggi sebanyak 21 orang (67,7%) dan kategori rendah sebanyak 10 orang (32,3%).

Analisis Bivariat

Hubungan Pengetahuan Ibu terhadap Pemenuhan Gizi Balita

Tabel 3. Hasil Analisis Hubungan Pengetahuan Ibu terhadap Pemenuhan Gizi Balita Usia 3-5 tahun di Kelurahan Lapulu

Pemenuhan Kebutuhan Gizi	Pemenuhan			*p value*
	Baik	Kurang	Jumlah	
	n (%)	n (%)	n (%)	
Baik	2 (38,7)	4 (12,9)	6 (51,6)	
Kurang	3 (9,7)	2 (38,7)	5 (48,4)	0,003
Jumlah	**5 (48,4)**	**6 (51,6)**	**31 (100)**	

Tabel 3 menunjukkan bahwa dari 16 orang (51,6%) pemenuhan kebutuhan gizi pada kategori baik, terdapat 12 orang (38,7%) yang memiliki pengetahuan baik dan ada 4 orang (12,9%) yang memiliki pengetahuan kurang sedangkan dari 15 orang (48,4%) pemenuhan kebutuhan gizi kategori kurang, terdapat 3 orang (9,7%) yang memiliki pengetahuan baik dan ada 12 orang (38,7%) pengetahuan kurang. Disamping itu, diperoleh nilai uji *fisher exact test* sebesar 0,003 dimana H1 diterima dan H0 ditolak yang artinya terdapat hubungan antara Pengetahuan Ibu terhadap Pemenuhan Gizi Balita Usia 3-5 tahun di Kelurahan Lapulu.

Hubungan Sikap Ibu terhadap Pemenuhan Gizi Balita

Tabel 4. Hasil Analisis Hubungan Sikap Ibu terhadap Pemenuhan Gizi Balita Usia 3-5 tahun di Kelurahan Lapulu

Pemenuhan Kebutuhan Gizi	Sikap			*ρ value*
	Baik	Kurang	Jumlah	
	n (%)	n (%)	n (%)	
Baik	12 (38,7)	4 (12,9)	6 (51,6)	
Kurang	5 (16,1)	10 (32,3)	5 (48,4)	0,024
Jumlah	**17 (54,8)**	**14 (45,2)**	**31 (100)**	

Tabel 4 menunjukkan bahwa dari 16 orang (51,6%) pemenuhan kebutuhan gizi pada kategori baik, terdapat 12 orang (38,7%) yang memiliki sikap baik dan ada 4 orang (12,9%) yang memiliki sikap kurang sedangkan dari 15 orang (48,4%) pemenuhan kebutuhan gizi kategori kurang, terdapat 5 orang (16,1%) yang memiliki sikap baik dan ada 10 orang (32,2%) sikap kurang. Disamping itu, diperoleh nilai uji *fisher exact test* sebesar 0,024 dimana H1 diterima dan H0 ditolak yang artinya terdapat hubungan antara sikap Ibu terhadap Pemenuhan Gizi Balita Usia 3-5 tahun di Kelurahan Lapulu

Hubungan Pendidikan Ibu terhadap Pemenuhan Gizi Balita Usia 3-5 tahun di Kelurahan Lapulu

Tabel 5. Hasil Analisis Hubungan Pendidikan Ibu terhadap Pemenuhan Gizi Balita Usia 3-5 tahun di Kelurahan Lapulu

Pemenuhan Kebutuhan Gizi	Pendidikan			*value*
	Tinggi	Rendah	Jumlah	
	n (%)	n (%)	n (%)	
Baik	4 (45,2)	2 (6,5)	6 (51,66)	
Kurang	7 (22,6)	8 (25,8)	15 (48,4)	0,019
Jumlah	**21 (67,7)**	**10 (32,3)**	**31 (100)**	

Tabel 5 menunjukkan bahwa dari 16 orang (51,6%) pemenuhan kebutuhan gizi pada kategori baik, terdapat 14 orang (45,2%) yang memiliki pendidikan kategori tinggi dan ada 2 orang (6,5%) yang memiliki pendidikan kategori rendah sedangkan dari 15 orang (48,4%) pemenuhan kebutuhan gizi kategori kurang, terdapat 7 orang (22,6%) yang memiliki pendidikaan kategori tinggi dan ada 8 orang (25,8%) pendidikan kategori rendah. Disamping itu, diperoleh nilai uji *fisher exact test* sebesar 0,019 dimana H1 diterima dan H0 ditolak yang artinya terdapat hubungan antara pendidikan Ibu terhadap Pemenuhan Gizi Balita Usia 3-5 tahun di Kelurahan Lapulu.

PEMBAHASAN

Hubungan Pengetahuan Ibu terhadap Pemenuhan Gizi Balita Usia 3-5 tahun di Kelurahan Lapulu

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemenuhan kebutuhan gizi yang baik dan memiliki pengetahuan yang baik sebanyak 12 orang (38,7%) karena responden sering bertanggungjawab untuk memenuhi kebutuhan gizi anak, menimbang berat badan anak di posyandu, tidak memberikan permen, es krim

atau makanan ringan lainnya kepada anak, dan responden mengetahui bahwa makanan yang mengandung zat pembangun (protein) yaitu telur, ikan dan tempe sedangkan pemenuhan kebutuhan gizi baik namun pengetahuan responden kurang sebanyak 4 orang (12,9%) karena responden tidak mengetahui bahwa jenis kegiatan di posyandu seperti pemeriksaan ibu hamil, KB, menimbang bayi/balita, imunisasi, penyuluhan kesehatan, dan tidak mengetahui usia 0-11 bulan mendapat vitamin A berwarna biru dan usia 1-5 tahun mendapat vitamin A berwarna merah, jadwal pemberian kapsul vitamin A bagi anak balita di posyandu.

Selain itu, pemenuhan kebutuhan gizi yang kurang namun memiliki pengetahuan yang baik sebanyak 3 orang (9,7%) karena responden mengetahui tentang keadaan balita apabila umur balita bertambah tetapi berat badan tidak naik 3 kali berturut-turut bahkan mengalami penurunan berat badan, tanda-tanda balita gizi kurang yakni rambut kusam, tubuh lemas, kurang aktif, dan berat badan kurang dan responden tidak mengatur makan anak saya dia akan terlalu banyak mengkonsumsi makanan cepat saja sedangkan responden yang memiliki pemenuhan kebutuhan gizi yang kurang dan memiliki pengetahuan yang kurang sebanyak 12 orang (38,7%) karena responden kadang-kadang memaksa anak untuk selalu mengkonsumsi semua makanan sehat dan bergizi, dan jarang menyimpan buah dan sayur di rumah untuk dikonsumsi keluarga.

Disamping itu, diperoleh nilai uji *fisher exact test* sebesar 0,003 dimana H1 diterima dan H0 ditolak yang artinya terdapat hubungan antara Pengetahuan Ibu terhadap Pemenuhan Gizi Balita Usia 3-5 tahun di Kelurahan Lapulu karena ibu bertanggung jawab dalam menentukan porsi makan anak, menganjurkan anak saya mengkonsumsi buah dan sayur dibanding makanan ringan atau makanan siap saji, mengetahui tentang makanan apa saja yang mengandung zat tenaga (karbohidrat) seperti nasi, roti, ubi jalar, ubi kayu, dan singkong.

Penelitian sejalan menunjukkan bahwa ada hubungan antara pengetahuan ibu tentang pemenuhan gizi seimbang dengan status gizi pada balita usia 23-35 bulan di Desa Manjung, Ngawen, Klaten dimana pengetahuan ibu tentang gizi hasilnya cukup sehingga dapat mempengaruhi pola perilaku ibu dalam memberikan pemenuhan gizi dan mengakibatkan anak memiliki gizi yang baik (Wahyuni dkk., 2022).

Teori menyebutkan bahwa pengetahuan ibu tentang gizi yang cukup akan memberikan pengaruh pada status gizi anak yang lebih baik jika dibandingkan dengan ibu yang memiliki pengetahuan tentang gizi yang kurang. Hal ini disebabkan karena ibu yang memliki pengetahuan tentang gizi yang cukup akan lebih memiliki informasi yang terkait dengan pemenuhan gizi balita dengaan baik dan tentunya akan berpengaruh pada proses praktek pengelolahan makanan di rumahnya mulai dari persiapan sampai dengan pendistribusiannya pada setiap anggota rumah tangga khususnya kepada anaknya, bila dibandingkan dengan ibu yang memiliki pengetahuan tentang gizi yang kurang (Sudiyanto, 2020).

Hubungan Sikap Ibu terhadap Pemenuhan Gizi Balita Usia 3-5 tahun di Kelurahan Lapulu

Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden yang memiliki pemenuhan kebutuhan gizi balita yang baik dan sikap yang baik sebanyak 12 orang (38,7%) karena setiap hari balita mengkonsumsi makanan yang beranekaragam, memantau berat badan normal secara teratur untuk mempertahankan berat badan normal, mengkonsumsi makanan harus mencuci tangan terlebih dahulu dan mengkonsumsi makanan siap saji perlu dibatasi agar terhindar dari resiko kegemukan sedangkan pemenuhan kebutuhan gizi kategori baik namun sikapnya kurang sebanyak 4 orang (12,9%) karena responden tidak setuju terkait aktivitas fisik dilakukan minimal 30 menit setiap hari, perilaku hidup bersih dan sehat dapat mencegah timbulnya penyakit infeksi dan pola makan yang seimbang dapat mewujudkan status gizi yang baik.

Disamping itu, pemenuhan kebutuhan gizi kategori kurang namun memiliki sikap yang baik sebanyak 5 orang (16,1%) karena responden tidak mengatur makan anak saya dia akan terlalu banyak mengkonsumsi makanan cepat saja, memastikan bahwa anak tidak terlalu banyak mengkonsumsi makanan kesukaannya saja sedangkan yang kurang sebanyak 10 orang (32,2%) karena responden tidak memberikan gorengan, *fried chicken*, mie instant dll kepada anak, menganjurkan anak untuk mengkonsumsi makanan yang baru tidak hanya makanan

kesukaannya saja dan sebelum mengkonsumsi makanan saya harus mencuci tangan terlebih dahulu.

Selain itu, diperoleh nilai uji *fisher exact test* sebesar 0,024 dimana H1 diterima dan H0 ditolak yang artinya terdapat hubungan antara sikap Ibu terhadap Pemenuhan Gizi Balita Usia 3-5 tahun di Kelurahan Lapulu karena sayuran dan buah dapat berperan dalam memenuhi kebutuhan vitamin dan mineral bagi tubuh, memantau berat badan normal secara teratur untuk mempertahankan berat badan normal dan pola makan yang seimbang dapat mewujudkan status gizi yang baik.

Penelitian terdahulu yang sejalan menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara sikap ibu tentang gizi dengan status gizi pada balita di Wilayah UPTD Puskesmas Cidahu Kecamatan Cidahu Kabupaten Kuningan dimana sikap ibu berhubungan dengan status gizi balita, hal ini disebabkan oleh adanya kemampuan ibu dalam memilih makanan yang baik untuk anaknya, disamping itu itu disebabkan oleh adanya kepedulian ibu dalam merawat anaknya dengan baik dan benar (Indrayani dkk., 2020).

Teori menyebutkan bahwa sikap seseorang merupakan faktor yang dapat mempengaruhi perilaku. Jika ibu memiliki pemahaman yang baik tentang gizi balita, diharapkan ibu juga memiliki bakat dan perilaku yang baik dalam memberikan makanan kepada balita (Notoatmodjo, 2020).

Hubungan Pendidikan Ibu terhadap Pemenuhan Gizi Balita Usia 3-5 tahun di Kelurahan Lapulu

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemenuhan kebutuhan gizi balita usia 3-5 tahun dengan kategori baik dan memiliki pendidikan kategori tinggi sebanyak 14 orang (45,2%) karena pendidikan terakhir responden adalah ≥SMA dan tidak membiarkan anak memilih makanan yang dia mau, menganjurkan anak mengkonsumsi buah dan sayur dibandingkan makanan ringan atau makanan siap saji sedangkan pemenuhan kebutuhan gizi balita usia 3-5 tahun dengan kategori dan memiliki pendidikan kategori rendah karena riwayat pendidikan responden <SMA.

Disamping itu, diperoleh nilai uji *fisher exact test* sebesar 0,019 dimana H1 diterima dan H0 ditolak yang artinya terdapat hubungan antara pendidikan Ibu terhadap Pemenuhan Gizi Balita Usia 3-5 tahun di Kelurahan Lapulu karena responden tidak memberikan permen, es krim atau makanan ringan lainnya kepada anak sebagai hadiah jika dia mau makan, dan jika anak berkata "Aku tidak lapar" saya mencoba untuk memaksanya makan.

Sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa ubungan antara pendidikan ibu dengan status gizi anak usia 3-5 tahun di Desa Sindangsari Kecamatan Cikoneng Kabupaten Ciamis (Milah dan Zaqiah, 2019).

Teori menjelaskan bahwa pendidikan yang rendah mempunyai resiko untuk terjadinya gizi kurang dibandingkan orang tua yang berpendidikan tinggi. Ibu dengan berpendidikan rendah maka pengetahuan tentang cara pemberian makanan pada anak pun kurang baik sehingga berpotensi menimbulkan malnutrisi (CSCR, 2019). Secara tidak langsung masalah gizi pada anak salah satunya dipengaruhi oleh pendidikan, karena sangat mempengaruhi terhadap pengetahuan, tentang gizi khususnya (Achmadi, 2019).

SIMPULAN

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan, sikap dan pendidikan Ibu terhadap Pemenuhan Gizi Balita Usia 3-5 tahun di Kelurahan Lapulu Disarankan Pemerintah khususnya Kelurahan Lapulu, sebaiknya dalam pengambilan kebijakan dalam mencegah terjadinya gizi buruk pada anak dipertimbangkan.

DAFTAR RUJUKAN

Achmadi. *Kesehatan Masyarakat Teori dan Aplikasi*. Rajawali Pers. Jakarta.

Amalia H. (2018). Hubungan Pola Asuh Dengan Status Gizi Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Lamper Tengah Kota Semarang. In Semarang: Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat.

CSCR. (2019). Pengantar Ilmu gizi dan Pangan. cetakan II, Penebar Swadaya. Jakarta.

Dinkes Sultra. Profil Kesehatan Sulawesi Tenggara. Sulawesi Tenggara. Kendari

Indrayani I, Rusmiadi LC, Kartikasari A.(2020). Hubungan Antara Pengetahuan Dan Sikap Ibu Dengan Status Gizi Pada Balita Di Wilayah Uptd Puskesmas Cidahu Kecamatan Cidahu Kabupaten Kuningan. J Ilmu Kesehat Bhakti Husada Heal Sci

J;11(2):224–34.

Milah AS, Zaqiah A. (2019). Hubungan Pendidikan Ibu Dengan Status Gizi Anak Usia 3-5 Tahun Di Desa Sindangsari Kecamatan Cikoneng Kabupaten Ciamis Tahun 2019. J Midwifery Public Heal;1(2). Nisak NZ& TS. (2020). Hubungan Pekerjaan dan Pengetahuan Gizi Ibu dengan Status Gizi Balita Desa Duwet Kecamatan Wonosari Kabupaten Klaten. 2020; Available from: Universitas Muhammadiyah%0ASurakarta.

Sari, Helmyati S, Hartriyanti. (2021). Hubungan Pengetahuan dan Persepsi Ibu Tentang Status Gizi Anak Dengan Perilaku Ibu dalam Pemberian Makan Anak. J Nutr Coll [Internet].10(2), 140. Available from: https://doi.org/10.14710/Jnc.V10i2.30.343

Siregar AS., (2020). APA eksklusif dan faktor-faktor yang mempengaruhinya. avalible from http://journal. usu. ac. id. Pemberian ASI eksklusif dan faktor-faktor yang mempengaruhinya. avalible from http://journal.usu.ac.id.

Sudiyanto. (2020). Pengetahuan Dan Perilaku Ibu Rumah Tangga Tentang Pemberian Makanan Pendamping Asi. Medika, vol. XXI, No. 4. 216–219 p.

Suriani N, Moleong M, Kawuwung W, Studi P, Kesehatan I, Keolahragaan FI, et al. (2021). Hubungan antara Pengetahuan Ibu dengan Kejadian Gizi Buruk;02(03).

Tirtawinata MBC. (2018). Makanan Dalam Perspektif Al-Qur'an dan Ilmu Gizi. FKUI. In Jakarta.

Wahyuni S, Wahyuningsih A, Hartati L., (2022). Hubungan Pengetahuan Ibu Tentang Pemenuhan Gizi Seimbang Dengan Status Gizi Pada Balita Usia 24-35 Bulan Di Desa Manjung Ngawen, Klaten. INVOLUSI J Ilmu Kebidanan. 12(2):42–7.

Widya E, Indriani RW, Hartiti T, Samiasih A, Setiasih E. (2018). Lama Waktu Pemberian Makanan Pendamping Asi Di Usia Dini Dengan Status Gizi Bayi (6-12 Bulan) Di Kelurahan Tlogourang Wilayah Kerja Puskesmas Boja Posyandu Cempaka Desa Ngrembel Kelurahan Gunungpati Kota Semarang. 27:147–71.