

PENGARUH PEMBELAJARAN ILMU GIZI PADA SISWA TERHADAP SIKAP KONSUMSI MAKANAN TRADISIONAL GORONTALO

(The Influence of Learning Nutrition Sciences on Students to Attitudes of Gorontalo Traditional Food Consumption)

THE INFLUENCE OF NUTRITION SCIENCE LEARNING ON STUDENTS ON THE CONSUMPTION ATTITUDE OF TRADITIONAL GORONTALO FOOD

(The Influence of Learning Nutrition Sciences on Students to Attitudes of Gorontalo Traditional Food Consumption)

Arifasno Napu¹, Irwan², Hartati Inaku³, Anna Y. Pomalingo⁴, Yuszda K. Salimi⁵, Alimuddin⁶

^{1,4,6}Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Gorontalo, Indonesia

²Jurusan Kesehatan Masyarakat, FOK, Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia

³STIKES Batara Gorontalo, Indonesia

⁵Jurusan Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia

email: arifasno@poltekkesgorontalo.ac.id

Abstrak

Makanan tradisional sudah mulai kurang dikenal dan bahkan ditinggalkan oleh generasi muda termasuk di Gorontalo. Mengantisipasi ini, di Gorontalo telah dilaksanakan kebijakan pelestarian dan pengembangannya melalui mata pelajaran muatan lokal (mulok) ilmu gizi berbasis makanan tradisional Gorontalo (MTG) pada pendidikan dasar (SD, SMP) dan menengah (SMA/SMK). Kebaruan dalam penelitian ini karena meneliti tentang pembelajaran Ilmu Gizi terhadap sikap konsumsi makanan tradisional Gorontalo. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis pengaruh pembelajaran Ilmu Gizi terhadap sikap konsumsi MTG pada siswa yang menerima mata pelajaran mulok dan tidak mulok. Metode penelitian dilakukan secara purposive ditentukan contoh SMP di kabupaten/kota yang punya kesamaan letak geografi dan tingkat akreditasi. Provinsi Gorontalo punya 6 daerah kabupaten/kota sehingga contoh sekolah berjumlah 24 SMP (12 sekolah mulok dan 12 tidak mulok) dan setiap sekolah diwakili oleh 13 contoh siswa. Penentuan contoh siswa ini secara stratified random sampling karena populasi terdiri dari siswa yang mendapat mulok dan tidak mulok. Total contoh siswa dalam penelitian ini ada 305. Hasil penelitian bahwa sikap konsumsi MTG meliputi suka dengan alasan karena penampilan, tekstur, aroma khas, cita rasa, menyehatkan dan mudah diperoleh pada siswa mulok berbeda nyata dengan tidak mulok ($p < 0,05$). Kesimpulan bahwa pembelajaran mulok ilmu gizi berbasis MTG berpengaruh pada perubahan sikap contoh siswa.

Kata kunci: Pembelajaran ilmu gizi; Makanan tradisional Gorontalo; Sikap konsumsi.

Abstract

Traditional food has begun to be less known and even abandoned by the younger generation, including in Gorontalo. Anticipating this, in Gorontalo a policy of preservation and development has been implemented through the subject of local content (mulok) of Gorontalo traditional food-based nutrition science (MTG) in primary (SD, SMP) and secondary (SMA / SMK) education. The novelty in this study is because it examines the learning of Nutrition Science towards the attitude of traditional Gorontalo food consumption. The purpose of this study was to analyze the effect of Nutrition Science learning on the attitude of MTG consumption in students who received mulok and non-mulok subjects. The research method was carried out purposively, determining the example of junior high schools in districts/cities that have similar geographical locations and accreditation levels. Gorontalo Province has 6 districts/cities so that the example schools are 24 junior high schools (12 mulok schools and 12 non-mulok) and each school is represented by 13 examples of students. The determination of this student example is stratified random sampling because the population consists of students who get mulok and not mulok. The total number of examples of students in the study was 305. The results of the study that the attitude of MTG consumption includes liking with the reason because the appearance, texture, distinctive aroma, taste, healthy and easy to obtain in mulok students are significantly different from not mulok ($p < 0.05$). The conclusion that mtg-based nutrition science mulok learning has an effect on changing the attitudes of student examples.

Keywords: Nutrition science learning; Gorontalo traditional food; Consumption attitude.

© 2023 Arifasno Napu, Irwan, Hartati Inaku, Anna Y. Pomalingo, Yuszda K. Salimi, Alimuddin
Under the license CC BY-SA 4.0

1. PENDAHULUAN

Pilar utama dalam mencapai keberhasilan pembangunan di segala bidang adalah Pembangunan sumberdaya manusia (SDM). Gizi dan kesehatan adalah satu komponen dalam pembangunan SDM yang saling terkait satu dengan lainnya (1)(2). Tentunya hal ini telah terjadi sejak dulu, hari ini dan bahkan akan terjadi pada masa yang akan datang. Sebagai contoh keterkaitannya dapat dilihat dari proses pembelajaran sebagai dasar pembangunan sumber daya manusia (3).

Konsumsi makanan tidak lepas dari budaya suatu daerah yang mempengaruhi perilaku konsumsi makanan tradisionalnya (4)(5). Indonesia memiliki sejarah panjang tentang konsumsi makanan dengan pengaruh yang beragam dari budaya yang berbeda, (6).

Beragam suku, agama dan kepercayaan telah melahirkan sistem budaya yang ada di Indonesia serta menjadi potensi kekayaan, diantaranya keragaman makanan tradisional. Sejak dahulu makanan tersebut telah dipraktikkan, dikonsumsi dan menjadi kebiasaan para leluhur dalam kehidupan sehari-harinya. Menurut Arifasno Napu, dkk (2012) bahwa makanan tradisional merupakan makanan yang dibuat berdasarkan resep khas daerah tertentu dan sudah ada sejak generasi sebelumnya (7).

Globalisasi telah memberikan dampak perubahan termasuk perubahan perilaku

konsumsi makanan tradisional. Perubahan ini ditandai oleh berbagai perbedaan yang meliputi pengetahuan, sikap dan praktek, (8)(9). Sementara yang dimaksud dengan perubahan mencakup tiga gagasan yaitu tentang perbedaan, pada waktu yang berbeda, dan diantara keadaan sistem sosial yang sama (10)(11).

Dalam tulisan ini dititik beratkan pada perubahan perilaku dari sudut pandang sikap yang merupakan respon tertutup seseorang terhadap stimulus. Sikap ini dibagi dalam empat tingkatan yaitu menerima, menanggapi, menghargai dan bertanggung jawab (8). Sikap menerima dapat didasari oleh suka terhadap makanan tradisional tersebut. Dari suka ini tentunya perlu ada alasan-alasan yang mendukung dalam bentuk tanggapan dan penghargaan, dalam hal ini landasan suka karena penampilan, tekstur, aroma khas dan karena cita rasa. Kemudian dasar alasan selanjutnya adalah berhubungan dengan tanggung jawab terhadap sikap tersebut karena terkait dengan dampaknya yaitu alasan sikap konsumsi makanan tradisional karena menyehatkan dan mudah diperoleh.

Makanan tradisional sudah mulai kurang dikenal dan bahkan ditinggalkan oleh generasi muda termasuk di Gorontalo. Untuk mengantisipasinya, sejak tahun 2007 di Gorontalo telah dilaksanakan kebijakan pelestarian dan pengembangannya melalui

mata pelajaran muatan lokal (mulok) ilmu gizi berbasis makanan tradisional Gorontalo (MTG) di pendidikan dasar (SD, SMP) dan pendidikan menengah (SMA / SMK). Sekarang pembelajaran ini, di Provinsi Gorontalo di dasari oleh Peraturan Daerah Nomor 3 Tahun 2015 yakni Tentang Pembelajaran Ilmu Gizi Berbasis Makanan Khas Daerah Gorontalo (12). Tujuan penelitian ini adalah menganalisis perbedaan sikap konsumsi MTG pada siswa yang menerima mata pelajaran mulok dan tidak mulok.

2. METODE

Desain penelitian ini adalah survey untuk memperoleh fakta-fakta sikap konsumsi MTG, dengan instrumen cek list dan kuesioner. Dilaksanakan di Provinsi Gorontalo pada 1 kota dan 5 kabupaten, di perwakilan Sekolah Menengah Pertama (SMP) yang telah melaksanakan mata pelajaran Mulok Ilmu Gizi Berbasis MTG dan tidak mulok. Adapun sasaran SMP berjumlah 24, terdiri dari 12 SMP melaksanakan mulok dan 12 SMP tidak mulok. Total contoh siswa yang dilibatkan sebagai responden dalam penelitian ini ada 305 siswa.

Populasi penelitian adalah siswa SMP kelas IX suku Gorontalo serta serumah dengan ibunya. Penentuan contoh dilakukan dengan cara *stratified* random sampling (Scheaffer *et al.* 1990), Secara purposive ditentukan contoh SMP yang terdiri 2 sekolah mulok dan 2 tidak mulok dari masing-masing daerah. Sekolah ini ada 12 yang terakreditasi A, 10 terakreditasi B dan 2 terakreditasi C dengan 973 siswa yang memenuhi kriteria contoh. Setiap sekolah

secara acak sederhana diwakili oleh 13 contoh tetapi ada 3 SMP yang contohnya kurang dari 13 siswa yaitu: 1 contoh SMP mulok hanya mempunyai 10 siswa yang memenuhi kriteria dan 2 contoh SMP tidak mulok masing-masing terdiri dari 12 dan 10 contoh.

Unit analisis adalah siswa. Jenis data yang dikumpulkan meliputi karakteristik contoh meliputi umur, jenis kelamin, dan sikap konsumsi MTG. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara menggunakan kuesioner dan cek list. Pengukuran sikap konsumsi MTG menggunakan pertanyaan berskala likert dengan alternatif jawaban yaitu sangat setuju (SS), setuju (S) cukup setuju (CS), kurang setuju (KS) dan tidak setuju (TS). Pertanyaan dilanjutkan oleh enumerator berdasarkan pengetahuan MTG yang dimiliki oleh contoh yaitu dengan menanyakan apakah anda suka MTG yang diketahuinya tersebut. Kemudian ditanyakan alasan menyukainya apakah karena penampilan, tekstur, aroma yang khas, cita rasa, menyehatkan dan apakah karena mudah diperoleh.

Sikap konsumsi MTG pada siswa diukur dengan menggunakan perbedaan sikap konsumsi MTG contoh siswa mulok dan tidak mulok sebagai proksi dari perubahan sikap tersebut. Analisis data melalui uji *t-test* menggunakan rata-rata persentase total sikap konsumsi MTG yang diperoleh.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Contoh

Siswa

Total contoh ada 305 siswa, terdiri dari 153 contoh siswa mulok dan 152 siswa tidak mulok dengan jumlah perempuan yang

terbanyak yaitu 60,33% dapat di lihat pada tabel 1.

Tabel 1. Jumlah Contoh Siswa Mulok Ilmu Gizi Berbasis Makanan Tradisional Gorontalo dan Tidak Mulok yang Memenuhi Kriteria dan Menjadi Contoh

| Siswa | Jumlah Siswa yang Memenuhi Kriteria | | | | | | Jumlah Siswa yang Menjadi Contoh | | | | | |
|--------------|-------------------------------------|--------------|------------|--------------|------------|---------------|----------------------------------|--------------|------------|--------------|------------|---------------|
| | Laki-laki | | Perempuan | | Total | | Laki-laki | | Perempuan | | Total | |
| | n | % | n | % | n | % | n | % | n | % | n | % |
| Mulok | 216 | 22,20 | 360 | 37,00 | 576 | 59,20 | 56 | 18,36 | 97 | 31,80 | 153 | 50,16 |
| Tidak mulok | 165 | 16,96 | 232 | 23,84 | 397 | 40,80 | 65 | 21,31 | 87 | 28,52 | 152 | 49,84 |
| Total | 381 | 39,16 | 592 | 60,84 | 973 | 100,00 | 121 | 39,67 | 184 | 60,33 | 305 | 100,00 |

Tabel 2. Sebaran Contoh Siswa Mulok Ilmu Gizi Berbasis MTG Dan Tidak Mulok Berdasarkan Umur

| Umur siswa (Tahun) | Siswa mulok | | Siswa tidak mulok | |
|-----------------------|-------------|-------|-------------------|-------|
| | n | % | n | % |
| 10-12 | 1 | 0.65 | 1 | 0.66 |
| 13-15 | 140 | 91.50 | 136 | 89.47 |
| 16-18 | 12 | 7.84 | 15 | 9.87 |

Tabel 2. menunjukkan bahwa umur rata-rata contoh siswa mulok adalah $176,01 \pm 12,74$ bulan dan $177,93 \pm 9,84$ bulan tidak mulok atau berkisar antara 13-15 tahun dan tidak menunjukkan perbedaan yang nyata ($p > 0,05$). Jumlah siswa umur ini adalah terbanyak yaitu 91,50% contoh siswa mulok dan 89,47% tidak mulok. Umur contoh siswa tersebut tergolong dalam kelompok umur remaja atau *adolescence* yang dalam masyarakat dikategorikan sebagai anak muda masa pubertas dan mengambil peran tanggung jawab sebagai orang dewasa (13). Secara khusus rentang usia yang mencakup masa remaja juga terkait dengan kemampuan fisik, sifat-sifat yang melekat pada diri mereka seperti emosi dan berfikir (13).

Makanan Tradisional Gorontalo

Jumlah menu MTG bervariasi dan pada penelitian ini ada 80 MTG yang menjadi tolok ukur untuk melihat sikap konsumsi MTG contoh siswa yang dibagi dalam 4 kelompok yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayuran dan snack/kue (14).

Makanan pokok

Terdapat 15 menu makanan pokok dengan bahan utama yang digunakan adalah jagung, sagu, singkong, ubi jalar dan beras. Dari 15 menu makanan pokok ini ada 11 menu yang menggunakan bahan selain beras. Ada salah satu makanan pokok yang sudah dikenal khayalak melalui lagu daerah nasional yaitu binthe biluhuta dapat di lihat pada tabel 3.

Tabel 3. Nama Makanan Tradisional Gorontalo Jenis Makanan Pokok

| No | Nama MTG | No. | Nama MTG |
|----|-------------------|-----|-------------------------|
| 1 | Bajoe | 9 | Diniyohu |
| 2 | Balobinthe | 10 | Ilabulo |
| 3 | Bilinthi | 11 | Ilepao Lo Duo |
| 4 | Binthe biloti | 12 | Ilepao Lo Payangga |
| 5 | Binthe Lo Putungo | 13 | Kasubi Ilahe |
| 6 | Binthe Luopa | 14 | Alimbuluto/ nasi kuning |
| 7 | Binthe Biluhuta | 15 | Nasi Merah Putih |
| 8 | Dila Lo Binthe | | |

Lauk pauk

Faktor geografi sebagai salah satu pendukung konsumsi makanan dengan bahan utamanya berasal dari perairan. Akibatnya tidak sedikit lauk pauk yang dikonsumsi masyarakat Gorontalo berbahan utama hasil

perairan. Terdapat 20 jenis menu lauk pauk MTG yang terinventaris sementara ada 15 menu atau 75% yang bahan dasarnya berasal dari perairan (ikan dan udang), yang lainnya dari daging seperti daging ayam, sapi / kerbau ataupun kambing, dapat di lihat pada tabel 4.

Tabel 4. Nama Makanan Tradisional Gorontalo Jenis Lauk Pauh

| No. | Nama MTG | No. | Nama MTG |
|-----|---------------------|-----|----------------------|
| 1 | Bilenthango | 11 | Iyululiya |
| 2 | Biluluhe Lo Hele | 12 | Bode'o/Tabu moitomo |
| 3 | Dabu-dabu Lo sagela | 13 | Palau |
| 4 | Gamie Lo hele | 14 | Perekedede Lo Kasubi |
| 5 | Gamie Lo Bolowa | 15 | Perekedede Lo Binthe |
| 6 | Garo Lo Payangga | 16 | Perekedede Lo Duwo |
| 7 | Garo | 17 | Pilitode |
| 8 | Ilahe | 18 | Sup Lohulonthalo |
| 9 | Iloni | 19 | Garo lo bolowa |
| 10 | Ilotingo Lo Putungo | 20 | Tilumiti lo tola |

Sayuran

Menu sayuran MTG yang terinventaris sementara berjumlah 10 menu. Semua menu ini menggunakan bahan sayur segar yang berasal dari lokal dan juga terdapat di daerah

lainnya di Indonesia seperti terong, daun pepaya, daun singkong, kangkung, pakis, kacang panjang, bunga pepaya, ketimun suri, labu, dan jantung pisang. Lihat tabel 5.

Tabel 5. Nama Makanan Tradisional Gorontalo Jenis Sayuran

| No. | Nama MTG | No. | Nama MTG |
|-----|--------------------|-----|----------------------------|
| 1 | Gohu Lo Putungo | 6 | Pilitode Lo Poki-Poki |
| 2 | Ihu tilinanga | 7 | Tilumithi Dungo Popaya |
| 3 | Ilahu | 8 | Tilumiti lo paku |
| 4 | Ilabulo lo Putungo | 9 | Tilumiti lo kacang panjang |
| 5 | Kando Tilumiti | 10 | Pilitode lo paku |

Snack/kue

Beragam snack/kue dimiliki oleh masyarakat Gorontalo. Menurut pendapat dari beberapa orang Gorontalo (umur mereka saat diwawancarai antara 65-90 tahun) bahwa sesungguhnya jenis snack ini tidak ada yang terbuat dari terigu tetapi pada umumnya

menggunakan jagung, singkong, ubi jalar, pisang, dan beras atau tepung beras. Ada 35 menu snack/kue yang terinventaris sementara, dan ada pula MTG yang telah dikenal secara nasional diantaranya kukisi karawo/kerawang. Lihat tabel 6.

Tabel 6 Nama Makanan Tradisional Gorontalo Jenis Snack/Kue

| No. | Nama MTG | No. | Nama MTG |
|-----|-------------------|-----|-------------------------|
| 1 | Aliyadala | 19 | Kukisi karawo /kerawang |
| 2 | Apam Bale | 20 | Kukisi roda |
| 3 | Apangi | 21 | Kuu |
| 4. | Dumalo | 22 | Lalamba |
| 5 | Bajoe | 23 | Minyolo |
| 6 | Balapisi lo lambi | 24 | Omu |
| 7 | Bilibidu | 25 | Onde-onde |
| 8 | Biyapo | 26 | Popolulu |
| 9 | Cara isi | 27 | Pusu lo kasubi |
| 10 | Curuti | 28 | Sabongi |
| 11 | Diledeo | 29 | Sanggala |
| 12 | Doko-doko | 30 | Sirikaya |
| 13 | Hungololoyo | 31 | Sukade |
| 14 | Kalakala | 32 | Tiliaya |
| 15 | Katrisolo | 33 | Tobuu |
| 16 | Keyabo | 34 | Tutulu |
| 17 | Kokole | 35 | Wapili |
| 18 | Kolombengi | | |

Sikap Konsumsi Makanan Tradisional Gorontalo Pada Siswa

Pendidikan dapat mempengaruhi pengetahuan seseorang dalam perilaku mengkonsumsi makanan,(7). Dari pengetahuan yang dimilikinya maka dapat pula mempengaruhi sikapnya terhadap konsumsi MTG. Ini terlihat pada sikap contoh siswa mulok dan tidak mulok baik pada rasa suka MTG maupun alasan-alasan sukanya apakah karena penampilan, tekstur, aroma khas, citarasa, menyehatkan dan karena mudah diperoleh.

Terdapat perbedaan yang nyata ($p < 0,05$) sikap suka MTG contoh siswa mulok dan tidak

mulok. Rata-rata $45,56 \pm 21,51$ nilai sikap suka yang diberikan oleh contoh siswa mulok dan $38,57 \pm 20,19$ siswa tidak mulok. Tentunya, sikap sangat dipengaruhi oleh proses pembelajaran tentang makanan, dan ini dapat menjadi pengalaman pribadi dalam menentukan sikapnya terhadap makanan yang disukainya, (15). Selanjutnya sikap suka MTG karena penampilan, tekstur, aroma khas, cita rasa, menyehatkan dan mudah diperoleh mempunyai nilai perbedaan yang nyata antara contoh siswa mulok dan tidak mulok ($p < 0,05$). Lihat Tabel 7.

Tabel 7 Rata – Rata Nilai Sikap Siswa Mulok Ilmu Gizi Berbasis MTG Dan Tidak Mulok Berdasarkan Komponen Sikap

| Komponen sikap | Siswa mulok | Siswa tidak mulok | Sig (2-tailed) |
|-----------------|--------------------------|--------------------------|----------------|
| Suka | 45.56±21.51 ^a | 38.57±21.19 ^b | 0.004 |
| Penampilan | 44.60±21.62 ^a | 37.46±19.50 ^b | 0.003 |
| Tekstur | 43.36±21.20 ^a | 37.00±19.63 ^b | 0.007 |
| Aroma khas | 45.16±21.39 ^a | 38.53±20.36 ^b | 0.006 |
| Cita rasa | 46.25±21.61 ^a | 39.15±20.75 ^b | 0.004 |
| Menyehatkan | 43.33±21.92 ^a | 36.94±20.01 ^b | 0.008 |
| Mudah diperoleh | 45.44±21.78 ^a | 38.00±19.60 ^b | 0.002 |

Angka yang diikuti oleh huruf yang sama baris yang sama tidak berbeda nyata pada taraf uji 5%.

Sikap suka karena penampilan terhadap makanan tentunya terkait dengan pengetahuan tentang makanan dimaksud. Sikap suka terhadap penampilan makanan dapat terkait dengan warna dan wadah yang digunakan termasuk pembungkusnya. Faktor penampilan makanan membuat orang cepat tertarik dengan makanan yang disajikan, yang mendorong sikap keinginan untuk mengkonsumsinya dan bahkan menghabiskannya, (16).

Tekstur makanan merupakan indikator yang tidak kalah pentingnya bahwa seseorang akan bersikap suka terhadap produk makanan. Bagi yang belum mengenal tekstur MTG pastilah penilaiannya akan berbeda sehingga bisa saja menimbulkan sikap tidak suka. Tetapi karena melalui proses pembelajaran yang diberikan maka terjadilah pemahaman tentang tekstur MTG. Oleh karena itu tekstur makanan mempunyai peran penting dalam mempengaruhi kesukaan konsumen terhadap produk makanan, (17)

Aroma khas makanan tradisional tidak ada yang bisa menyamainya, karena terkait dengan kekhasan bahan-bahan alami yang digunakan dan keberagamannya. Aroma khas

ini yang dapat memberikan pengaruh terhadap tingkat kesukaan produk makanan seperti pada tiliaya yang merupakan makanan tradisional daerah Gorontalo, (18).

Cita rasa, adalah unsur organoleptik yang menjadi indikator utama ketika akan mengkonsumsi MTG. Cita rasa lahir tidak lepas dari perpaduan bahan-bahan yang digunakan, dan bumbu-bumbu dari rempah-rempah, serta proses memasak, (19). Nilai paling tinggi terdapat pada alasan suka mengkonsumsi MTG karena cita rasa yaitu 46,25±21,61 pada siswa mulok dan 39,15±20,75. Di sini terlihat bahwa ternyata siswa mulok dan tidak mulok menyukai MTG karena didasari oleh cita rasa yang enak atau lebih adaptatif. Oleh karena itu, melalui pembelajaran adalah saat yang tepat untuk menghidupkan kembali makanan dan citarasa makanan tradisional yang tentunya untuk melestarikan dan juga dapat meningkatkan kesehatan masyarakat, (20)

Sekarang ini tidak sedikit makanan tradisional yang menjadi ciri penting suatu daerah yang dihubungkan dengan kesehatan. Tidak sedikit hasil riset tentang makanan

tradisional yang terkait dengan khasiat kesehatan karena mengandung satu atau lebih komponen senyawa yang mempunyai sifat fungsional terhadap satu atau lebih reaksi metabolisme dan biokimia yang esensial untuk tubuh, (21). Dan orang suka MTG karena terkait juga dengan kesehatan seperti stamina seseorang, (22), sehingga tidak sedikit yang mencari alternatif makanan tradisional dengan tujuan berfungsi atau berdampak baik untuk kesehatan.

Nilai sikap suka MTG dengan alasan menyehatkan adalah terendah yaitu $43,33 \pm 21,92$ pada contoh siswa mulok dan $36,94 \pm 20,01$ siswa tidak mulok. Hal ini kemungkinan karena informasi tentang MTG masih terbatas atau bahkan contoh siswa belum memahami yang bagaimana menyehatkan itu, dan juga masih ada faham yang menyatakan bahwa makanan yang menyehatkan itu adalah mahal harganya atau modern. Sesungguhnya untuk memperoleh makanan yang sehat tidak terkait dengan ketersediaan dana yang dimiliki, namun sangat terkait dengan pengetahuan dan sikap konsumen itu sendiri, (23).

Alasan sikap suka MTG lainnya adalah karena mudah diperoleh. Contoh siswa menganggap bahwa untuk mendapatkan MTG tertentu pada setiap hari itu cukup mudah, karena selain tersedia di kantin sekolah juga dapat dibeli di warung, toko, dan pasar. Khusus untuk di kantin, terdapat perbedaan jumlah jenis menu MTG yang dijual baik di sekolah mulok dan tidak mulok. Perbedaan ini

sebagai efek dari proses pembelajaran ilmu gizi berbasis MTG yang tentunya mempengaruhi sikap siswa dan pengajar untuk menyediakan MTG di kantin sekolah. Pembelajaran Gizi mampu meningkatkan Pengetahuan siswa dan Penjamah Makanan tentang pemilihan makanan jajanan yang aman dan sehat, (24)

Dapat dilihat pada tabel 8 bahwa setiap hari, minggu dan bulan di kantin sekolah mulok dan tidak mulok dijual MTG. Ada 18 menu MTG yang dijual di kantin mulok setiap hari sehingga dapat dikatakan bahwa setiap sekolah tersebut menjual rata-rata 3 jenis menu. Sementara pada sekolah tidak mulok ada 14 jenis menu MTG berarti setiap hari menjual rata-rata kurang dari 3 jenis menu MTG. Sesuai hasil wawancara dengan para guru mulok, bahwa di sekolah mereka ada anjuran untuk menjual MTG setiap hari, sementara sekolah tidak mulok hanya sebagian yang menganjurkannya. Selanjutnya terdapat pula perbedaan jumlah jenis menu yang dijual di kantin sekolah mulok dan tidak mulok baik yang dijual mingguan dan bulanan. Hal yang menarik tentang ketersediaan MTG di kantin adalah ada yang berhubungan dengan waktu panen tanaman seperti singkong, ubi jalar, dan pisang, sebab kalau semua bahan bakunya dibeli di pasar yang harganya sulit terjangkau, maka akan berdampak pada harga penjualan dan keuntungan yang diperoleh. Juga hal yang paling utama adalah keterbatasan modal yang dimiliki para pedagang di kantin.

Tabel 8. Jumlah Jenis Makanan Tradisional Gorontalo Yang Dijual Di Kantin Sekolah Mulok Ilmu Gizi Berbasis MTG dan Tidak Mulok Di Provinsi Gorontalo

| Kabupaten/ Kota | Jenis MTG di Kantin Sekolah Mulok | | | | | | Jenis MTG di Kantin Sekolah Non Mulok | | | | | |
|--------------------------|-----------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|---------------------------------------|-----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Tiap hari | Minggu | | | Perbulan | | Tiap hari | Minggu | | | Bulan | |
| | | 1x | 2x | 3x | 1x | 2x | | 1x | 2x | 3x | 1x | 2x |
| Contoh SMP Kota Gtlo | 3 | 5 | 4 | 2 | 8 | 1 | 3 | 5 | 2 | - | 3 | - |
| Contoh SMP Kab. Gtlo | 3 | 5 | 4 | 1 | 7 | 1 | 3 | 7 | 2 | - | 2 | - |
| Contoh SMP Kab. Boalemo | 3 | 6 | 4 | 2 | 4 | - | 1 | 7 | 2 | - | 1 | - |
| Contoh SMP Kab. Pohuwato | 3 | 4 | 5 | 1 | 4 | 2 | 3 | 7 | 2 | - | 1 | - |
| Contoh SMP Kab. BonBol | 3 | 6 | 8 | 1 | 4 | 1 | 2 | 7 | 5 | - | 2 | - |
| Contoh SMP Kab. Gorut | 3 | 5 | 5 | 1 | 4 | 1 | 2 | 7 | 2 | 1 | 3 | - |
| Total | 18 | 31 | 30 | 13 | 31 | 6 | 14 | 40 | 15 | 1 | 12 | - |

Tabel 8. menunjukkan bahwa sikap suka MTG dengan alasan karena mudah diperoleh mempunyai perbedaan yang nyata antara siswa. Ini terlihat pada semua kabupaten/kota yang menunjukkan bahwa ketersediaan MTG itu ada, baik jenis makanan pokok, lauk pauk, sayuran dan snack/kue. Makanan tradisional Gorontalo dijual di pasar, restoran, warung/rumah makan, kaki lima, toko ole-ole dan di mall. Namun sangat disayangkan bahwa keragaman MTG yang dijual masih kurang dibandingkan dengan makanan lain atau produk instan. Malah ada mall yang terbesar di Gorontalo tidak menyediakan MTG, tetapi menyediakan produk makanan dari luar daerah lainnya serta produk import. Sementara untuk hotel-hotel tertentu menyediakan MTG hanya berdasarkan pemesanan dari konsumen dan itu pun pihak hotel bukan membuat sendiri tapi dipesan dari para produsen di luar hotel. Selanjutnya berdasarkan wawancara dan observasi ada juga hotel yang mempunyai restoran menyediakan MTG 2-3 kali dalam seminggu.

4. KESIMPULAN

Sikap konsumsi MTG meliputi suka dengan alasan karena penampilan, tekstur, aroma khas, cita rasa, menyehatkan dan mudah diperoleh pada siswa mulok berbeda nyata dengan tidak mulok ($p < 0,05$). Ini menunjukkan bahwa pemberian mulok ilmu gizi berbasis MTG berpengaruh pada perubahan sikap contoh siswa. Oleh karena itu mata pelajaran yang penerapannya telah didasari oleh Perda Provinsi Gorontalo Nomor 3 Tahun 2015 sangat penting diterapkan pula pada sekolah yang belum memperoleh mata pelajaran tersebut. Pembelajaran ini menjadi upaya yang berkesinambungan dalam generasi untuk: pelestarian dan pengembangan budaya berbasis makanan tradisional; perbaikan status gizi dan kesehatan masyarakat; memutus mata rantai permasalahan gizi dan kesehatan; serta dapat meningkatkan perekonomian karena masyarakat menggunakan bahan pangan lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada pihak – pihak yang telah membantu dalam penelitian ini sehingga penelitian ini bisa berjalan dengan lancar

DAFTAR PUSTAKA

1. Das AC. Health and Nutrition Issues in Human Resource Development in Bangladesh. 2015;(May).
2. Sukma Septiani BD, Sulistiawati F. The Effect Of Lila's Training On Skills Level Of Chronic Energy Deficiency (Ced) On Nutrition Students Of Nahdlatul Ulama NTB University. Jambura J Heal Sci Res [Internet]. 2022 Oct 17;4(3):960–8. Available from: <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jjhsr/article/view/15897>
3. Yaco N, Abidin UW. Hubungan Status Gizi Dengan Prestasi Belajar Pada Siswa Di SMK Negeri 1 Polewali Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar. J-KESMAS J Kesehat Masy. 2019;4(2):102.
4. Meliono-budianto VI. Dimensi Etis Terhadap Budaya Makan Dan Dampaknya Pada Masyarakat. 2004;8(2):65–70.
5. Sukma BD, Nurmaningsih N, Nisa SH. The Effect Of Nutrition Education With The Emotional Demonstration Method On Mother's Awareness In Feeding Underweight Toddlers. Jambura J Heal Sci Res [Internet]. 2021 Jul 30;3(2):241–9. Available from: <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jjhsr/article/view/10551>
6. Wijaya S. Indonesian food culture mapping: A starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. J Ethn Foods. 2019;6(1):1–10.
7. Arifasno Napu, Hidayat Syarif, Ikeu Tanziha M. Perubahan pengetahuan makanan tradisional Pada Tiga Generasi .pdf. 2012.
8. Notoatmodjo S. 4. Ilmu Perilaku.pdf. Jakarta: Rineka Cipta; 2010.
9. Sukma Septiani BD, Nurmaningsih N, Nisa SH. Penyuluhan Gizi Seimbang Pada Ibu Balita Gizi Kurang Di Desa Beleke Kabupaten Lombok Barat. JPKM J Pengabdian Kesehat Masy [Internet]. 2021 Nov 28;2(2):192–9. Available from: <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jpk m/article/view/11377>
10. Sztompka P. 5. Sosiologi Perubahan.pdf. Jakarta: Prenada Media Group; 2010.
11. Fitriani R. Hubungan Antara Pengetahuan Gizi Seimbang, Citra Tubuh, Tingkat Kecukupan Energi dan Zat Gizi Makro dengan Status Gizi pada Siswa SMA Negeri 86 Jakarta. J Heal Sci Gorontalo J Heal Sci Community [Internet]. 2020 Mar 26;4(1):29–38. Available from: <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/gojhes/article/view/5041>
12. Pariwisata D. Gubernur gorontalo., 2010;1–17.
13. Robards F, Bennett DL. What is adolescence and who are adolescents? Youth Heal Adolesc Med. 2013;(January):3–29.
14. Napu. A. Menu Khas Daerah Gorontalo. 2008;
15. Mulyati S. Pengetahuan dan sikap tentang makanan serta pola makan pada

- siswa kelas XI SMKN 4 Yogyakarta. *J Pendidik Tek Boga*. 2018;7(4):1–12.
16. Manora E, Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang Jalan Adinegoro SK, Kalumpang Padang S. Hubungan Penampilan, Rasa dan Keramahan Penyajian Terhadap Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap RSUD Arosuka Solok. *Sainstek J Sains dan Teknol*. 2019;11(2):2580–278.
 17. Chen J, Rosenthal A. Food texture and structure. Vol. 1, *Modifying Food Texture: Novel Ingredients and Processing Techniques*. Elsevier Ltd.; 2015. 3–24 p.
 18. Hippy M, Taha SR, Sayuti M. Tingkat Kesukaan Tiliaya (Makanan Tradisional Gorontalo) Yang Menggunakan Jenis Telur. 2019;1(2).
 19. Pendidikan J, Boga T. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Standardization Of The Recipe For Beef Randang As*. 2020;1(3):163–9.
 20. Kwon DY. Ethnic foods and their taste: salt and sugar. *J Ethn Foods*. 2017;4(3):133–4.
 21. Fransiska Zakaria dan Nuri Andarwulan. Khasiat Berbagai Pangan Tradisional untuk Pangan Fungsional dan Suplemen. 2001;41–53.
 22. Napu A. Tiliaya disukai: aroma khas, enak, untuk stamina dan hanya di gorontalo. Dinas Kesehatan Provinsi Gorontalo; 2021.
 23. Putri RA, Shaluhayah Z, Kusumawati A. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Makan Sehat Pada Remaja SMA di Kota Semarang. *J Kesehat Masy*. 2020;8:332–7.
 24. Kadaryati S, Prasetyaningrum YI, Nugraha S, Yogyakarta UR, Belitung KB, Group W. Edukasi Warga Sekolah Dalam Rangka Perwujudan Kantin Sehat di Sekolah. 2021;17(2):165–75.