



Penyuluhan Gizi untuk Mengubah Pengetahuan dan Sikap Masyarakat terhadap Pengembangan Pangan Lokal Salak Manonjaya

Raden Agus Bachtiar¹, Sumarto^{1*}, Deris Aprianty¹, Lusi Kristiana²

¹Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya

²Pusat Penelitian dan Pengembangan Humaniora dan Manajemen Kesehatan – Balitbangkes Kemenkes RI

*Alamat korespondensi: sumarto@dosen.poltekkestasikmalaya.ac.id, Telp: +6285224024620

Diterima: Maret 2018

Direview: Nopember 2018

Dimuat: Desember 2018

Abstrak

Salak Manonjaya merupakan salah satu varietas asli Indonesia yang saat ini pamornya semakin menurun akibat memiliki kualitas rasa kurang disukai dibandingkan dengan salak yang ada di pasaran. Varietas ini di masa yang akan datang dikhawatirkan hilang, sehingga diperlukan upaya revitalisasi pemanfaatan salak ini yaitu dengan diversifikasi produk olahan serta didukung dengan upaya sosialisasinya. Tujuan penelitian ini adalah melihat perubahan pengetahuan dan sikap masyarakat dalam memahami dan mendukung upaya pengembangan dan diversifikasi olahan salak Manonjaya sebagai pangan lokal untuk mengatasi masalah gizi khususnya di Manonjaya melalui penyuluhan gizi. Penelitian ini menggunakan desain *one group pretest - posttest*. Instrumen yang digunakan adalah kuesioner tervalidasi. Metode pengambilan sampel adalah *purposive sampling*. Penelitian dilakukan di Kecamatan Manonjaya Kabupaten Tasikmalaya bulan Mei - Agustus 2016. Media penyuluhan yang digunakan adalah booklet dan demo produk olahan salak Manonjaya. Responden penelitian yaitu siswi SMPN 1 Manonjaya, guru, pengelola kantin, orang tua siswa, dan masyarakat umum dengan jumlah 61 orang. Hasil intervensi penyuluhan gizi menunjukkan rata-rata pengetahuan responden tentang Salak Manonjaya dan hasil olahannya meningkat secara signifikan dari 43,72 sebelum intervensi menjadi 73,11 setelah intervensi. Peningkatan pengetahuan ini diperkuat dengan komitmennya dalam sikap yang menunjukkan adanya pemahaman dan dukungan untuk memanfaatkan olahan salak Manonjaya sebagai salah satu alternatif pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat.

Kata kunci: pangan lokal, pengetahuan, penyuluhan gizi, salak Manonjaya, sikap

Abstract

The trend of Manonjaya salacca (snake fruit) which is one of the native Indonesian varieties is currently declining because its taste is less favorable than the others in the market. In the future, this variety may extinct, thus efforts are needed to revitalize the use of this salacca by diversifying processed products and supported by the socialization. The purpose of this research was to see the changes in knowledge and attitude of community in understanding and supporting the effort to develop and diversify Manonjaya salacca as local food to overcome nutrition problem especially in Manonjaya through nutritional counseling. This study used a one-group pretest-posttest design. The instrument used was a validated questionnaire. The sampling method was purposive sampling. The study was conducted in Manonjaya Subdistrict, Tasikmalaya Regency in May-August 2016.

The extension media used were booklets and demonstrations of Manonjaya salacca processed products. The research respondents were students, teachers, canteen managers, parents of students in Junior High School (SMPN) 1 Manonjaya, and public as many as 61 people. The results of the nutrition counseling intervention showed that the average knowledge of respondents about Manonjaya salacca and its processed products increased significantly from 43.72 before the intervention became 73.11 after the intervention. This increase in knowledge is strengthened by the attitudes that show an understanding and support for utilizing processed Manonjaya salacca as an alternative to meeting the nutritional needs.

Keywords: attitude, knowledge, local food, Manonjaya salacca, nutritional education

PENDAHULUAN

Manonjaya sejak dahulu dikenal sebagai daerah penghasil buah salak yang tumbuh secara alami baik di kebun dan di pekarangan penduduk. Namun saat ini, pamornya semakin menurun. Hal ini sangat mengkhawatirkan dapat menyebabkan hilangnya varietas di masa yang akan datang. Kekhawatiran ini tercermin dari hasil penelitian yang menunjukkan petani khawatir akan hilangnya salak lokal ini sebagai ciri khas daerah Manonjaya [1]. Bahkan upaya penelitian terbaru dengan melihat keragaman gen beberapa varietas buah salak di Indonesia sebagai salah satu dasar diversifikasi pangan belum menyertakan salak Manonjaya di dalamnya [2]. Padahal salak Manonjaya memiliki kualitas ukuran daging yang lebih besar dan rasa khas.

Salah satu kelemahan yang dimiliki oleh salak Manonjaya adalah rasanya yang tidak semanis dengan salak yang umumnya beredar di pasaran saat ini seperti salak pondoh. Untuk itu, salah satu upaya yang perlu dilakukan untuk meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap salak Manonjaya adalah inovasi menjadi produk olahan. Hasil telaah dan penelitian yang dilakukan peneliti sebelumnya menyarankan adanya diversifikasi produk olahan dari bahan baku salak Manonjaya [3].

Masyarakat di daerah Manonjaya masih mempunyai masalah gizi yang perlu diatasi, khususnya masalah gizi pada remaja putri. Hal tersebut misalnya terlihat pada data dari Dinas Kesehatan Kabupaten Tasikmalaya Tahun 2013 yang

menunjukkan bahwa prevalensi anemia besi pada remaja putri SMP dan SMA adalah 23,21%, angka ini lebih tinggi dibandingkan dengan angka nasional [4]. Berdasarkan data Dinas Kesehatan Kabupaten Tasikmalaya tahun 2015 pada siswa usia SMP di wilayah kerja Puskesmas Manonjaya menunjukkan 54 siswa mengalami gizi kurang dari 1084 siswa yang disurvei [5]. Remaja putri merupakan calon ibu hamil, apabila sejak awal sudah mengalami KEK akan berdampak kepada proses dan *outcome* kehamilannya di kemudian hari bahkan bisa menyebabkan kematian pada ibu dan bayinya.

Salak Manonjaya yang tinggi akan kandungan gizi, murah, dan tersedia melimpah seharusnya menjadi salah satu alternatif pangan sumber zat gizi [6,7,8,9]. Tidak hanya berupa buah salak segar, pengembangan produk olahan salak diharapkan mampu menunjang upaya mengatasi permasalahan gizi khususnya yang dialami remaja putri (usia siswi sekolah menengah pertama).

Berdasarkan pengamatan awal yang dilakukan oleh peneliti, pada umumnya remaja putri siswi SMP di Manonjaya mengonsumsi jajanan yang tidak cukup gizinya. Mereka lebih menyukai jajanan yang berbahan baku dari tepung tapioka (aci) dan kue yang disediakan di kantin sekolahnya. Buah salak dan produk olahan yang telah ada selama ini (keripik, manisan, dan dodol) ternyata kurang disukai di kalangan remaja, sehingga salak yang diharapkan mampu menunjang asupan zat gizi seolah-olah menjadi kurang dimanfaatkan. Oleh karena itu, agar mena-

rik perhatian remaja, perlu dibuat inovasi produk yang disukai remaja, misalnya berupa jajanan atau kue yang disukai remaja sehingga memperoleh tingkat penerimaan yang tinggi, khususnya siswi sekolah menengah pertama (SMP) sebagai sasaran utama. Hal ini sesuai dengan anjuran yang terdapat di dalam pedoman gizi seimbang yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan yang ditegaskan bahwa pesan gizi seimbang harus disampaikan sesuai dengan budaya serta melakukan modifikasi terhadap menu lokal yang belum memenuhi kaidah gizi seimbang menjadi gizi seimbang [10].

Berdasarkan data di atas, peneliti telah membuat beberapa produk olahan jajanan dari tepung salak berupa *cake*, *muffin*, *flakes*, dan *cookies* yang telah diterima oleh panelis konsumen khususnya remaja putri [11]. Produk olahan ini dapat memenuhi kebutuhan kalori harian dan mengandung kadar serat yang cukup tinggi dibandingkan dengan pangan jajanan yang umumnya dikonsumsi. Untuk memastikan keberlangsungan upaya ini, maka diversifikasi produk olahan salak perlu pula diperkenalkan kepada masyarakat khususnya pengelola kantin sekolah, guru, orang tua siswa, masyarakat sentra pertanian salak, kelompok usaha kecil menengah, dan petugas dari pemerintah daerah, sehingga upaya agar olahan salak bisa menjadi salah satu alternatif sumber gizi di Kabupaten Tasikmalaya secara umum dapat tercapai. Upaya promosi ini dilakukan melalui penyuluhan gizi kepada masyarakat dan stakeholder yang terkait.

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui sikap dukungan dan perubahan pengetahuan masyarakat terhadap pengembangan pangan lokal salak Manonjaya. Masyarakat yang menjadi responden berada atau berkaitan dengan kebijakan pengembangan pangan lokal ini di Kecamatan Manonjaya, Kabupaten Tasikmalaya.

METODE PENELITIAN

Rancangan/Desain Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian pre-eksperimen, dengan rancangan *one group pre test – post test design* terhadap masyarakat yang terdiri atas siswi kelas 7-8 dan stakeholder (guru, pengelola kantin, orang tua siswa, dan masyarakat sentra salak). Variabel yang dinilai dalam penelitian ini adalah sikap dan perubahan pengetahuan masyarakat terhadap pengembangan pangan lokal salak Manonjaya.

Penelitian ini dilaksanakan di Sekolah Menengah Pertama Negeri (SMPN) 1 Manonjaya yang merupakan wilayah kerja Puskesmas Manonjaya Kabupaten Tasikmalaya. Penelitian dilakukan pada bulan Mei - Agustus 2016 (4 bulan).

Sumber Data

Penelitian ini melihat perubahan pengetahuan dan sikap responden sebelum dan sesudah diberikan intervensi penyuluhan gizi. Perubahan pengetahuan diukur dengan menilai jawaban benar dari 15 pertanyaan pilihan ganda (4 pilihan jawaban) yang diberikan kepada responden sebelum dan setelah intervensi. Sedangkan variabel sikap diukur dengan menilai jawaban atas 10 pertanyaan yang diberikan kepada responden setelah intervensi. Skala yang digunakan pada variabel sikap adalah Likert dengan 4 skala yaitu SS (sangat setuju; nilai 4), S (setuju; nilai 3), TS (tidak setuju; nilai 2), dan STS (sangat tidak setuju; nilai 1).

Penyuluhan gizi berisi materi tentang pembuatan produk olahan salak Manonjaya serta materi tentang zat gizi dan manfaat konsumsi buah pada umumnya dan salak Manonjaya dan produk olahannya pada khususnya. Media yang digunakan dalam penyuluhan tersebut adalah booklet yang berisi materi hasil penelitian sebelumnya tentang manfaat sayur – buah; karakteristik, ciri khas, kandungan gizi, manfaat terhadap kesehatan, dan cara membuat produk olahan dari salak Ma-

nonjaya [11,12]. Selain itu, metode yang digunakan adalah ceramah dengan menggunakan audio-visual dan demo produk olahan salak Manonjaya.

Sasaran Penelitian

Subjek penelitian yang selanjutnya disebut responden diambil menggunakan metode *purposive sampling*/pengambilan sampel berdasarkan pertimbangan tertentu, yaitu siswi sekolah menengah pertama kelas 7-8 dan pengelola kantin SMP, guru, perwakilan orang tua atau komite sekolah, dan masyarakat di sentra pertanian salak di wilayah puskesmas Manonjaya, kabupaten Tasikmalaya. Seluruh kelompok subjek tersebut kemudian disebut sebagai masyarakat. Kriteria eksklusi adalah responden tidak bisa hadir dikarenakan ada keperluan atau sakit saat pengambilan data.

Bagi pengelola kantin dan masyarakat di sentra pertanian salak intervensi penyuluhan gizi diharapkan dapat mendukung program peningkatan konsumsi pangan olahan salak Manonjaya kepada siswi SMP khususnya motivasi dalam menyediakan pangan olahan tersebut. Selain itu, intervensi ini dapat memberikan motivasi masyarakat dalam mempertahankan dan meningkatkan produksi salak dan pengolahan pangan dari salak Manonjaya.

Bagi guru dan orang tua siswi intervensi penyuluhan gizi diharapkan dapat mendukung program peningkatan konsumsi pangan olahan salak Manonjaya baik untuk diri, siswi anak (didik), dan masyarakat luas.

Pemilihan responden dilakukan secara *purposive* yaitu responden yang berada atau berkaitan dengan pengembangan pangan olahan salak Manonjaya di kecamatan Manonjaya kabupaten Tasikmalaya. Sekolah yang dipilih adalah SMPN 1 Manonjaya. Responden siswi diambil sebanyak 38 orang dengan pertimbangan untuk kelas 7 dan 8 dalam 1 sekolah yang bersedia menjadi responden. Responden dari guru sebanyak 11 orang

(terutama wali kelas dan bagian ke-siswaan). Responden pengelola kantin sebanyak 2 orang. Responden orang tua/komite sekolah diambil sebanyak 8 orang. Responden dari masyarakat sekitar sentra pertanian salak terutama pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) sebanyak 2 orang. Sehingga, jumlah responden secara keseluruhan 61 orang.

Pengembangan Instrumen dan Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data langsung dilakukan oleh peneliti, dibantu oleh enumerator, yaitu dosen atau instruktur atau mahasiswa minimal semester 4 dari jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya dan petugas gizi puskesmas Manonjaya, kabupaten Tasikmalaya yang sebelumnya dilakukan persamaan persepsi dengan peneliti. Pada saat *pre test*, *post test* serta pengisian kuesioner, peserta (siswi, guru, perwakilan orang tua siswi, pengelola kantin, serta masyarakat di sentra pertanian salak) dipandu peneliti/enumerator. Penilaian kuesioner dan pemberian intervensi pada peserta dilakukan oleh peneliti.

Kuesioner yang digunakan untuk melihat perubahan pengetahuan peserta telah dilakukan uji validitas sebanyak 2 kali kepada kelompok responden yang serupa (siswi, guru, pengelola kantin, orang tua siswi, dan masyarakat umum) di sekolah yang berbeda di kecamatan Manonjaya. Akhirnya diperoleh 15 pertanyaan yang telah tervalidasi untuk digunakan pada penelitian utama. Pertanyaan tersebut berisi tentang masalah gizi yang dialami remaja, kandungan zat gizi salak Manonjaya dan manfaatnya bagi kesehatan, cara pengolahan salak Manonjaya, kandungan zat gizi yang terkandung dalam produk olahannya, dan manfaatnya bagi kesehatan.

Kuesioner sikap dilakukan uji validasi sebanyak 1 kali. Jumlah pertanyaan dalam kuesioner tersebut adalah 10. Pertanyaan tersebut berkaitan dengan dukungan dan kemauan responden untuk mengem-

bangkan produk olahan salak Manonjaya guna mengatasi permasalahan gizi terutama bagi siswa remaja.

Teknik Analisis Data

Hasil perubahan pengetahuan akibat intervensi penyuluhan gizi dianalisis secara analitik menggunakan uji *t-test*. Sebelum dilakukan *paired t-test* (uji-t berpasangan) maka dilakukan uji normalitas terlebih dahulu, dengan menggunakan uji *Kolmogorov Smirnov* [13], karena uji-t dalam statistik termasuk ke dalam statistik parametrik, yang mensyaratkan data berdistribusi normal. Uji homogenitas dilakukan dengan bantuan perangkat lunak statistik komputer [13]. Variabel sikap setelah intervensi dianalisis secara univariat.

Penelitian ini telah memperoleh penerimaan kaji etik dari Komisi Etik Penelitian Kesehatan Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kemenkes RI dengan nomor No. LB.02.01/5.2/KE.301/2016.

HASIL PENELITIAN

Karakteristik Responden

Responden pada penelitian ini dibagi menjadi 2 kelompok, yaitu siswi dan non siswi. Responden siswi berjumlah 38 orang dan responden non siswi berjumlah 23 orang. Responden non siswi terdiri atas 11 guru, 8 orang tua siswa, 2 pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), dan 2 masyarakat umum dari petugas kesehatan.

Responden siswi semuanya berjenis kelamin perempuan. Rata-rata usia mereka adalah 13,4 tahun dengan usia paling muda 12 tahun dan paling tua 14 tahun.

Responden non siswi 17% (4 orang) berjenis kelamin laki-laki, sisanya 83% (19 orang) berjenis kelamin perempuan. Rata-rata usia responden non siswi adalah 45,6 tahun dengan usia paling muda 24 tahun dan paling tua 69 tahun.

Pengetahuan

Berdasarkan hasil analisis normalitas data, diperoleh bahwa data pengetahuan sebelum dan setelah di intervensi memiliki nilai *Skewness/standar error* berturut-turut 1,21 (0,370/0,306) dan -0,14 (-0,042/0,306). Dikarenakan nilai tersebut $-2 \leq x \leq 2$ artinya data variabel pengetahuan tersebut terdistribusi normal. Sehingga, data pengetahuan diolah dengan menggunakan *t-test dependent*.

Perubahan pengetahuan responden setelah penyuluhan meningkat. Hasil analisis pengetahuan responden dianalisis dari skor pengetahuan responden yang diukur berdasarkan jumlah seluruh item pertanyaan yang dijawab benar oleh setiap responden. Berdasarkan Tabel 1 terlihat bahwa pengetahuan responden setelah intervensi (*post test*) mempunyai rata-rata lebih tinggi yaitu 73,11% dengan variasi 14,86%, dibandingkan pengetahuan sebelum intervensi (*pre test*) yaitu 43,72% dengan standar deviasi 19,19 pada *pre test* dan 14,86 pada *post test*. Hasil uji statistik didapatkan *p-value* <0,001 artinya ada perbedaan yang signifikan antara pengetahuan responden sebelum dan setelah intervensi, atau dengan kata lain ada pengaruh intervensi penyuluhan gizi terhadap pengetahuan responden.

Tabel 1. Pengetahuan Responden Sebelum dan Setelah Intervensi Penyuluhan Gizi Salak Manonjaya Tahun 2016

Pengetahuan	Mean	Standar Dev	<i>P-Value</i>
1. Pre-test	43,72	19,19	0,000
2. Post-test	73,11	14,86	

Hasil analisis secara detail pada setiap item pertanyaan untuk melihat perubahan pengetahuan peserta dapat dilihat pada Tabel 2. Berdasarkan data pada Tabel 2 terlihat bahwa pada setiap item pertanyaan yang dijawab benar oleh responden semuanya meningkat. Perubahan pengetahuan yang paling besar adalah pada pertanyaan tentang senyawa kimia yang menghasilkan rasa sepat pada Salak

Manonjaya (pertanyaan nomor 12). Kemudian diikuti dengan pertanyaan nomor 11, 9, dan 15. Pertanyaan tersebut yaitu tentang kandungan zat gizi dalam salak yang dapat memperlancar buang air besar, jumlah energi per hari yang terpenuhi dari camilan bagi remaja dengan aktivitas tinggi, dan kesamaan proses pembuatan *brownies*, *muffin*, *cookies*, dan *flakes* dari salak Manonjaya.

Tabel 2. Proporsi Responden dengan Jawaban Pengetahuan Benar Sebelum dan Setelah Penyuluhan

No.	Pertanyaan/ Pernyataan pengetahuan	Sebelum		Setelah	
		N	%	N	%
1.	Masalah gizi utama pada remaja putri.	57	93,4	59	96,7
2.	Asupan penyebab lingkaran lengan atas <23,5 cm.	40	65,6	47	77,0
3.	Manfaat konsumsi buah bagi kesehatan.	33	54,1	42	68,9
4.	Kandungan zat gizi yang tinggi pada salak Manonjaya.	29	47,5	37	60,7
5.	Sumber utama kelompok zat gizi pada salak Manonjaya.	14	23,0	26	42,6
6.	Jenis mineral paling banyak terkandung dalam salak Manonjaya.	46	75,4	61	100,0
7.	Jenis vitamin yang paling banyak terkandung dalam salak Manonjaya.	16	26,2	25	41,0
8.	Jumlah porsi buah yang perlu dimakan per hari untuk remaja 13-15 tahun.	19	31,1	47	77,0
9.	Jumlah kebutuhan energi per hari yang terpenuhi dari camilan bagi remaja dengan aktivitas tinggi.	22	36,1	52	85,2
10.	Cara mengonsumsi salak agar terhindar dari sembelit.	15	24,6	18	29,5
11.	Kandungan zat gizi dalam salak yang dapat memperlancar buang air besar.	22	36,1	53	86,9
12.	Senyawa kimia penyebab rasa sepat pada salak Manonjaya.	17	27,9	54	88,5
13.	Bahan pangan yang mengandung senyawa kimia yang sama dengan salak dengan rasa sepat.	20	32,8	41	67,2
14.	Tahapan proses pembuatan tepung salak Manonjaya yang dapat mengurangi rasa sepat.	24	39,3	51	83,6
15.	Kesamaan tahapan proses pembuatan <i>brownies</i> , <i>muffin</i> , <i>cookies</i> , dan <i>flakes</i> dari salak Manonjaya.	26	42,6	56	91,8

Tabel 3. Skor Sikap Responden terhadap Dukungan Konsumsi dan Produksi Salak Manonjaya

No.	Pernyataan	Skor Sikap (1-4)*		
		Rata-rata Siswi	Rata-rata Non Siswi	Rata-rata Total
1.	Persetujuan responden tentang konsumsi pangan remaja usia sekolah menengah pertama hanya diawasi oleh guru.	2,87	3,04	2,93
2.	Persetujuan responden tentang konsumsi pangan remaja usia sekolah menengah pertama hanya diawasi oleh orang tuanya di rumah.	2,58	2,57	2,57
3.	Persetujuan responden tentang perlunya pengawasan jajanan yang dibeli remaja anak (didik).	3,08	3,13	3,10
4.	Persetujuan responden tentang pentingnya mengetahui jenis-jenis sumber makanan yang dibutuhkan oleh remaja anak (didik).	3,63	3,57	3,61
5.	Persetujuan responden terhadap pemberian atau konsumsi makan untuk remaja anak (didik) yang penting anak tersebut merasa kenyang.	2,79	3,39	3,02
6.	Persetujuan responden tentang pentingnya penyiapan, pemberian, dan konsumsi bekal makan kepada remaja anak (didik) ke sekolah.	3,53	3,41	3,48
7.	Persetujuan responden tentang pentingnya pemberian saran untuk mengonsumsi produk olahan salak Manonjaya kepada remaja anak (didik), karena remaja anak (didik) menyukainya.	3,26	3,30	3,28
8.	Persetujuan responden tentang pentingnya pemberian saran untuk mengonsumsi produk olahan salak Manonjaya kepada remaja anak (didik), karena kandungan gizinya cukup.	3,37	3,22	3,31
9.	Persetujuan responden tentang kemauan untuk membuat atau dibuatkan produk olahan dari salak Manonjaya karena caranya yang mudah.	3,32	3,22	3,28
10.	Persetujuan responden tentang perlunya menginformasikan keunggulan produk olahan salak Manonjaya kepada orang lain.	3,26	3,52	3,36
	Rata-rata	3,17	3,24	3,19

*Keterangan:

Skala 1 = Sangat Tidak Setuju (STS), 2 = Tidak Setuju (TS), 3 = Setuju (S), 4 = Sangat Setuju (SS).

Sikap

Kelompok responden yang memberikan jawaban terhadap parameter sikap dalam penelitian ini dibagi menjadi 2 yaitu, siswi dan non siswi. Pembagian kelompok berdasarkan pada kelompok siswi adalah sikap terhadap dukungan

untuk mengonsumsi produk diversifikasi olahan salak Manonjaya. Kelompok non siswi adalah sikap terhadap dukungan untuk menyediakan, mengonsumsi, dan memberikan motivasi bagi siswi untuk mengonsumsi produk diversifikasi olahan salak Manonjaya. Secara lengkap hasil

sikap responden dalam pengembangan produk pangan lokal salak Manonjaya dapat dilihat pada Tabel 3.

Dari sisi sikap responden terhadap dukungan untuk memberikan atau mengonsumsi makanan jajanan yang sehat terutama dari produk olahan salak Manonjaya secara keseluruhan sangat baik (rata-rata 3,19 dengan skala 1-4) Tabel 3. Sikap dukungan siswi dan non siswi akan pengawasan konsumsi pangan bagi remaja/siswi oleh guru di sekolah dan orang tua di rumah serta pengawasan konsumsi secara umum sangat baik (rata-rata 2,93, 2,57, dan 3,10 pada skala 1-4). Hal ini menandakan kesadaran akan kerja sama dalam pengawasan konsumsi makan remaja/siswi agar tercapai gizi yang seimbang. Selain itu, responden menyadari akan pentingnya pengetahuan jenis-jenis sumber makanan yang dibutuhkan oleh remaja/siswi (rata-rata 3,61 pada skala 1-4). Responden juga menyadari bahwa konsumsi makanan untuk remaja/siswi tidak hanya yang penting merasa kenyang (rata-rata 3,02 pada skala 1-4). Baik responden siswi maupun non siswi menyadari akan pentingnya perbekalan makan yang perlu dibawa oleh siswi ke sekolah. Rata-rata responden menyukai produk olahan salak Manonjaya, memahami kandungan gizinya yang cukup, kemauan membuat produk olahan tersebut, dan kemauan menginformasikan keunggulan yang ada di dalamnya dengan nilai rata-rata 3,28; 3,31; 3,28; dan 3,36.

PEMBAHASAN

Perubahan perilaku masyarakat dapat diawali dengan perubahan sikap dan pengetahuannya [14]. Sebagai langkah awal, penelitian ini melihat tentang sikap dukungan dan perubahan pengetahuan masyarakat terhadap pengembangan pangan lokal salak Manonjaya melalui intervensi penyuluhan gizi.

Intervensi penyuluhan gizi tentang salak Manonjaya menghasilkan perubahan pengetahuan masyarakat yang terdiri atas

siswi, guru, orang tua siswi, pengelola kantin, dan masyarakat umum khususnya dari pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dan staf dinas pertanian dan puskesmas. Hasilnya menunjukkan bahwa rata-rata pengetahuan masyarakat/responden tentang salak Manonjaya dan hasil olahannya meningkat secara signifikan dari 43,72 sebelum intervensi menjadi 73,11 setelah intervensi (nilai $p < 0,001$) Tabel 1.

Pada Tabel 2 terlihat bahwa setiap item pertanyaan, persentase responden yang menjawab benar semuanya meningkat. Pertanyaan tersebut berisi tentang masalah gizi yang dialami remaja; kandungan zat gizi salak Manonjaya dan manfaatnya bagi kesehatan; serta cara pengolahan salak Manonjaya, kandungan zat gizi yang terkandung dalam produk olahannya, dan manfaatnya bagi kesehatan. Perubahan persentase responden dengan benar menjawab pertanyaan pengetahuan yang paling besar adalah pada pertanyaan tentang senyawa kimia yang menghasilkan rasa sepat pada salak Manonjaya, kandungan zat gizi dalam salak yang dapat memperlancar buang air besar, jumlah energi per hari yang terpenuhi dari camilan bagi remaja proses pembuatan produk olahan salak Manonjaya (*brownies, muffin, cookies, dan flakes*).

Efektifitas penyuluhan dalam meningkatkan pengetahuan masyarakat telah banyak dilakukan. Meskipun dengan sasaran yang berbeda dengan responden pada penelitian ini, penelitian pada 1.600 siswa SD kelas 5 di 18 kabupaten/kota di Indonesia telah meningkatkan pengetahuan tentang jajanan anak setelah diberikan edukasi dengan media *flipchart*, poster, dan audio-kinetik [15]. Pendidikan atau penyuluhan gizi dengan sasaran pada penelitian ini sama seperti yang dilakukan kepada remaja putri tentang anemia gizi menghasilkan peningkatan pengetahuan yang signifikan [16]. Pendidikan tersebut juga menggunakan media audio-visual

seperti yang dilakukan pada penelitian ini. Pendidikan gizi terhadap remaja putri yang menghasilkan peningkatan pengetahuan yang signifikan juga telah dilakukan oleh penelitian lain [17]. Intervensi pendidikan gizi melalui pengayaan pengetahuan pangan dan gizi pada siswa SMP di Lampung juga telah meningkatkan pengetahuan dan praktik responden [18]. Intervensi pendidikan gizi juga signifikan meningkatkan skor pengetahuan remaja putri siswi SMP di Bogor [19].

Salah satu media penyuluhan gizi yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan demo produk olahan salak Manonjaya. Produk tersebut adalah *cake, muffin, cookies, dan flakes* dengan kandungan serat yang tinggi berdasarkan hasil penelitian sebelumnya [11]. Meskipun dengan kelompok sasaran yang berbeda, media yang digunakan ini hampir sama dengan penelitian yang dilakukan pada 90 siswa SD melalui penyuluhan dengan simulasi makanan sumber zat gizi [20]. Hasilnya pun dapat meningkatkan pengetahuan responden, meskipun belum mampu mengubah perilaku konsumsi serat yang signifikan pada responden.

Media lain yang digunakan dalam penyuluhan ini adalah *booklet*. Media ini sama seperti yang dilakukan pada pendidikan gizi kepada siswa SD yang mengalami anemia [21]. Hasilnya adalah pengetahuan siswa meningkat secara signifikan setelah memperoleh pendidikan gizi. Metode penyuluhan yang digunakan pada penelitian ini sama seperti yang dilakukan oleh [22]. Hasil penelitian tersebut menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan pemilihan jajanan sehat terhadap 41 responden siswa SD kelas 5 melalui pendidikan gizi. Metode ini menghasilkan perubahan pengetahuan yang tidak berbeda signifikan dengan metode komik.

Sikap dan dukungan yang baik dari semua pihak yang tercermin dari hasil penelitian ini dapat menjadi modal dalam pengembangan olahan salak Manonjaya ke depan. Sebagai upaya pengembangan

pangan lokal ini, dukungan dari seluruh *stakeholder* sangat dibutuhkan. Hal ini sesuai dengan saran yang diberikan dari hasil penelitian lain bahwa peran dan kemitraan *stakeholder* merupakan prioritas strategis dalam upaya percepatan diversifikasi konsumsi pangan berbasis pangan lokal [23].

Peran penyuluhan dalam meningkatkan pengetahuan, sikap, dan perilaku responden telah banyak dibuktikan dari beberapa hasil penelitian. Misalkan terdapat hasil penelitian yang menunjukkan ada pengaruh penyuluhan makanan seimbang terhadap asupan energi dan prestasi belajar responden [24]. Meskipun, hal ini tidak menjamin kesesuaian antara pengetahuan dan sikap dengan praktiknya. Seperti penelitian yang dilakukan kepada 70 siswa SMP Negeri 1 Kelas 8 yang menunjukkan bahwa tidak ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan dan sikap dengan perilaku memilih makanan jajanan [25]. Tetapi hasil penelitian lain menunjukkan bahwa pengetahuan santriwati ponpes Asy-Syarifah Demak yang masih remaja (berusia 13-18 tahun) memengaruhi konsumsi protein mereka secara signifikan [26].

Pada umumnya sikap kelompok siswi dan non siswi positif dalam pengembangan pangan olahan salak Manonjaya. Kelompok siswi memahami dan mau untuk mengonsumsi pangan olahan salak Manonjaya yang memiliki keunggulan zat gizi serta manfaatnya terhadap kesehatan, khususnya bagi remaja putri. Potensi pemanfaatan olahan salak Manonjaya pada upaya pencegahan defisiensi gizi khususnya bagi remaja putri sebagai cemilan telah ditunjukkan pada hasil penelitian tentang zat gizi pangan olahan ini [11]. Kelompok non siswi juga menunjukkan adanya kemauan dan dukungan untuk memproduksi, menyediakan, ikut mempromosikan keunggulan, dan mengembangkan olahan salak Manonjaya.

Penelitian ini menunjukkan bahwa setiap bagian masyarakat yaitu guru,

orang tua siswa, pelaku UMKM, dan masyarakat sekitar sentra salak Manonjaya berperan dalam pengembangan olahan pangan lokal ini. Ke depan, penyuluhan gizi dapat diberikan oleh petugas kesehatan, tokoh masyarakat, dan aparat pemerintah (Dinas Pertanian dan Dinas Perindustrian Kabupaten Tasikmalaya serta Kecamatan Manonjaya) guna memberikan pengaruhnya dan mendorong percepatan pengembangan pangan olahan salak Manonjaya kepada masyarakat yang lebih luas, khususnya di kabupaten Tasikmalaya. Selain penyuluhan gizi, upaya lain yang dapat mendukung peningkatan produksi dan konsumsi pangan olahan salak Manonjaya adalah perlu ditetapkan kebijakan oleh pemerintah daerah dalam revitalisasi atau dengan bahasa camat Manonjaya adalah mengembalikan kejayaan salak Manonjaya di tanah legenda Manonjaya, kabupaten Tasikmalaya.

Hasil penelitian ini memiliki beberapa kelemahan. Kelemahan penelitian adalah keterbatasan metode *sampling* yang digunakan masih *purposive sampling*, sehingga belum diperoleh gambaran pengetahuan dan sikap seluruh *stakeholder* di Manonjaya dalam pengembangan olahan salak Manonjaya. Selain itu, kelemahan lainnya adalah variabel sikap hanya diukur setelah intervensi, sehingga tidak dapat dilihat perubahannya.

SIMPULAN

Pemberian penyuluhan gizi tentang olahan Salak Manonjaya kepada masyarakat/responden (siswi, orang tua siswi, guru, pelaku UMKM, dan masyarakat di sekitar sentra salak Manonjaya) memberikan hasil yang positif yaitu adanya sikap positif dan peningkatan pengetahuan tentang konsumsi dan produksi olahan Salak Manonjaya.

Sebagai langkah awal, hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai landasan kebijakan dan program pemerintah beserta *stakeholder* (petani dan pelaku usaha kecil menengah) untuk mengembangkan dan

mengembalikan kejayaan salak Manonjaya dalam bentuk olahan sebagai produk unggulan pangan lokal untuk meningkatkan kesehatan dan perekonomian masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti menyampaikan penghargaan yang tinggi dan terima kasih kepada Pusat Penelitian dan Pengembangan Humaniora dan Manajemen Kesehatan, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan RI yang telah membiayai penelitian ini melalui program Riset Intervensi Kesehatan Berbasis Budaya Lokal 2016 [nomor hibah HK.02.04/V.1/ 758/2016].

DAFTAR RUJUKAN

1. Sinaga D, Winoto Y, Perdana F. Membangun Komunikasi Partisipatif Masyarakat dalam Upaya Melestarikan Tanaman Salak Lokal Di Kecamatan Manonjaya Kabupaten Tasikmalaya. *J Kaji Inf dan Perpust.* 2016;4(2).
2. Budiyaniti T, Hadiati S, Prihatini R, Sobir. Genetic Diversity of Indonesian Snake Fruits as Food Diversification Resources. *Int J Adv Sci Eng Inf Technol.* 2015;5(3):41–4.
3. Hapsari H, Djuwendah E, Karyani T. Peningkatan Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Salak Manonjaya. *J Agrik.* 2008;19(3):208–15.
4. Dinas Kesehatan Kabupaten Tasikmalaya. Data Kesehatan Kabupaten Tasikmalaya Tahun 2013. Tasikmalaya; 2013.
5. Dinas Kesehatan Kabupaten Tasikmalaya. Data Kesehatan Kabupaten Tasikmalaya Tahun 2015. Tasikmalaya; 2015.
6. Jati IRA, Vadivel V, Nöhr D, Biesalski HK. Nutrient density score of typical Indonesian foods and dietary formulation using linear programming. *Public Health Nutr.*

- 2012;15(12):1–8.
7. Depkes. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Jakarta: Departemen Kesehatan RI; 1995.
 8. Lim YY, Lim T., Tee J. Antioxidant properties of several tropical fruits: a comparative study. *Food Chem.* 2007;103:1003–8.
 9. Aralas S, Mohamed M, Fadzelly M, Bakar A. Antioxidant properties of selected salak (*Salacca zalacca*) varieties in Sabah, Malaysia. *Nutr Food Sci.* 2009;39(3):243–50.
 10. Kemenkes [Kementerian Kesehatan RI]. Pedoman Gizi Seimbang. Jakarta: Kemenkes RI; 2014.
 11. Sumarto, Aprianty D, Bachtiar RA, Kristiana L. Organoleptic characteristics and nutritive value estimation of baked food products from Manonjaya variety salacca flour. In: *The 2nd International Symposium on Food and Agro-biodiversity*. Semarang: Indonesian Food Technologist; 2017.
 12. Sumarto, Aprianty D, Bachtiar HRA, Kristiana L. Upaya Penyelamatan Salak Manonjaya, Tasikmalaya melalui Pembuatan Tepung sebagai Bahan Baku Produk Pangan Bernilai Gizi. In: Setiasih IS, Marsetio, Sunyoto M, Andoyo R, Hanidah I-I, Kurniati D, editors. *Seminar Nasional Membangun Ketahanan Pangan melalui Pemberdayaan Komoditas Lokal*. Jatinangor, Sumedang, Jawa Barat: Unpad Press; 2016. p. 16–22.
 13. Hastono S. *Analisis Data Kesehatan*. Jakarta: Universitas Indonesia; 2007.
 14. Notoatmodjo, Soekidjo. *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta; 2010
 15. Briawan D. Perubahan Pengetahuan, Sikap, dan Praktik Jajanan Anak Sekolah Dasar Peserta Program Edukasi Pangan Jajanan. *J Gizi Pangan.* 2016;11(November):202.
 16. Haryono D, Hanim Di, Kusnandar. Pengaruh Pendidikan Anemia Gizi Audio Visual dan Leaflet terhadap Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Mengonsumsi Tablet Fe Serta Kadar Hemoglobin pada Remaja Putri. *J Gizi dan Kesehat.* 2014;1(2):11–2.
 17. Sefaya KT, Nugraheni SA, Rahayuning D. Pengaruh Pendidikan Gizi Terhadap Pengetahuan Gizi dan Tingkat Kecukupan Gizi Terkait Pencegahan Anemia Remaja (Studi Pada Siswa Kelas XI SMA Teuku Umar Semarang). *J Kesehat Masy.* 2017;5(1):272–82.
 18. Sungkowo S, Budi S, Siti M. Intervensi Pengayaan Pengetahuan Pangan dan Gizi pada Muatan Lokal untuk Sekolah Menengah Pertama di Kabupaten Lampung Barat. *J Gizi dan Pangan.* 2008;3(3):156–66.
 19. Dwiriani CM, Rimbawan, Hardin-syah, Riyadi H, Martianto D. Pengaruh Pemberian Zat Multi Gizi Mikro dan Pendidikan Gizi terhadap Pengetahuan Gizi, Pemenuhan Zat Gizi dan Status Besi Remaja Putri. *J Gizi dan Pangan.* 2011;6(3):171–7.
 20. Sartika RAD. Pengaruh pendidikan gizi terhadap pengetahuan dan perilaku konsumsi serat pada siswa. *J Ilmu Pendidik.* 2011;Jilid 17(Nomor 4, Februari):322–30.
 21. Zulaekah S. Efektivitas pendidikan gizi dengan media booklet terhadap pengetahuan gizi anak SD. *J Kesehat Masy.* 2012;7(2):121–8.
 22. Hartono NP, Wilujeng CS, Andarini S. Pendidikan Gizi tentang Pengetahuan Pemilihan Jajanan Sehat antara Metode Ceramah dan Metode Komik. *Indones J Hum Nutr.* 2015;2 (No. 2):9–17.
 23. Martianto D, Briawan D, Ariani M, Yulianis N. Percepatan Diversifikasi Konsumsi Pangan Berbasis Pangan Lokal : Perspektif Pejabat Daerah dan Strategi Pencapaiannya. *J Gizi dan Pangan.* 2009;4(3):123–30.
 24. Robert D, Posangi I. Penyuluhan Makanan Seimbang terhadap Asupan Zat Gizi, Status Gizi dan Prestasi

- Belajar Siswa Sekolah Menengah Kejuruan Negeri Sangkub Kabupaten Bolaang Mongondow Utara. *GIZIDO*. 2013;5(2):108–16.
25. Laenggeng AH, Lumalang Y. Hubungan Pengetahuan Gizi dan Sikap Memilih Makanan Jajanan dengan Status Gizi Siswa SMP Negeri 1 Palu. *J Kesehat Tadulako*. 2015;1(1):49–57.
26. Putri RA, Syamsianah A, Mufnaetty. Hubungan Pengetahuan Tentang Anemia Gizi Besi Dengan Tingkat Konsumsi Protein Dan Zat Besi Pada Remaja Putri di Ponpes Asy-Syarifah Desa Brumbung Kabupaten Demak. *J Gizi Univ Muhammadiyah Semarang*. 2013;2(2):21–9.