

**PEMANFAATAN PANGAN LOKAL SEBAGAI PENDAMPING
PEMENUHAN GIZI ANAK USIA 2 - 4 TAHUN DI DUSUN III
BASA ULU DESA MAUBASA KABUPATEN ENDE**



Oleh:

SHAFIRA PRATIWI

NIM. 200110033

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN ISLAM ANAK USIA DINI
FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MATARAM
MATARAM
2024**

**PEMANFAATAN PANGAN LOKAL SEBAGAI PENDAMPING
PEMENUHAN GIZI ANAK USIA 2 - 4 TAHUN DI DUSUN III
BASA ULU DESA MAUBASA KABUPATEN ENDE**

Skripsi

**Diajukan kepada Universitas Islam Negeri Mataram Untuk
melengkapi persyaratan mencapai gelar Sarjana Pendidikan (S. Pd)**



Oleh:

SHAFIRA PRATIWI

NIM. 200110033

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN ISLAM ANAK USIA DINI
FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MATARAM
MATARAM
2024**



Perpustakaan UIN Mataram

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi oleh: Shafira Pratiwi, NIM: 200110033 dengan judul " Pemanfaatan Pangan Lokal Sebagai Sumber Pemenuhan Gizi Anak Usia 2 - 4 Tahun Di Desa Maubasa Kabupaten Ende " telah memenuhi syarat dan disetujui untuk diuji.

Disetujui pada tanggal: 19/12/2023

Pembimbing,



Muhammad Qadafi, M.Pd.
NIP.198901032018011001



Perpustakaan UIN Mataram

NOTA DINAS PEMBIMBING

Mataram, 29/12 2023

Hal: Ujian Skripsi

Yang Terhormat

Dekan Fakultas Tarbiyah dan Keguruan

Di Mataram

Assalamu'alaikum, Wr. Wb.

Dengan hormat, setelah melakukan bimbingan, arahan dan koreksi, kami berpendapat bahwa skripsi:

Nama Mahasiswa : Shafira Pratiwi
Nim : 200110033
Jurusan/Prodi : Pendidikan Islam Anak Usia Dini
Fakultas : Tarbiyah dan Keguruan

telah memenuhi syarat untuk diajukan dalam sidang skripsi Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Mataram. Oleh Karena itu kami berharap agar skripsi ini dapat segera di *munaqasyah-kan*.

Wassalammu'alaikum, Wr. Wb

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MATARAM

PEMBIMBING

Perpustakaan UIN Mataram


Muammar Qadafi, M.Pd.

NIP. 198901032018011001

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : **Shafira Pratiwi**

NIM : **200110033**

Jurusan : Pendidikan Islam Anak Usia Dini

Fakultas : Tarbiyah dan Keguruan

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul "Pemanfaatan Pangan Lokal Sebagai Pendamping Pemenuhan Gizi Anak Usia 2 - 4 Tahun Di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa Kabupaten Ende" ini secara keseluruhan adalah hasil penelitian/karya saya sendiri, kecuali pada bagian-bagian yang dirujuk sumbernya. Jika saya terbukti melakukan plagiat/karya orang lain, siap menerima sanksi yang telah ditentukan oleh lembaga.



Mataram, 29/12/2023

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
M A T A R A M

Saya yang menyatakan.

Perpustakaan



Shafira Pratiwi
Shafira Pratiwi

Nim. 200110033

PENGESAHAN

Skripsi oleh: Shafira Pratiwi, NIM: 200110033 dengan judul “Pemanfaatan Pangan Lokal Sebagai Pendamping Pemenuhan Gizi Anak Usia 2-4 Tahun di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa Kabupaten Ende,” telah dipertahankan di depan dewan penguji Progran Studi Pendidikan Islam Anak Usia Dini Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Mataram pada tanggal 30 Januari 2024

Dewan Penguji

Muammar Qadafi, M.Pd.
(Ketua Sidang/Pembimbing)

Yuga Anggana Sosani, M. Sn.
(Penguji I)

Wahyuni Murniati, M. Pd.
(Penguji II)

Perpustakaan UIN Mataram

Mengetahui,
Dekan Fakultas Tarbiyah

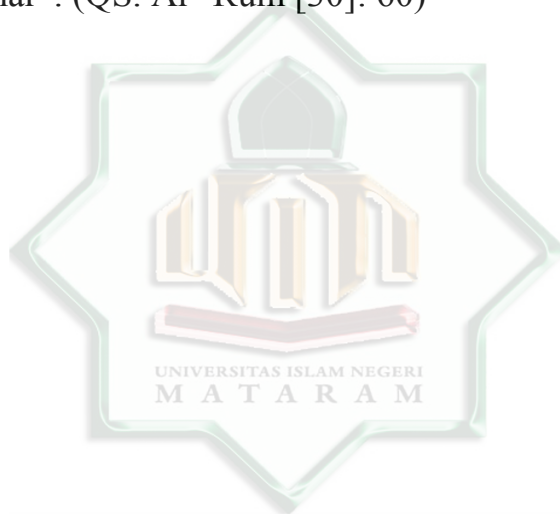
Dr. Jumarim, M.H.I
NIP. 197612312005011006



MOTTO

حَقٌّ وَلَا يَسْتَخِفُّكَ الَّذِينَ لَا يُؤْمِنُونَ فَاصْبِرْ إِنَّ وَعْدَ اللَّهِ

Artinya, “Dan Bersabarlah Kamu, Sesungguhnya Janji Allah Adalah Benar”. (QS. Ar- Rum [30]: 60)¹



Perpustakaan UIN Mataram

¹ Yayasan Penyelenggara Penerjemah al-qur'an, *Al-Qur'an dan Terjemahannya: Edisi Ilmu Pengetahuan*, (Bandung: PT. Mizan Bunaya Kreativa, 2011), hlm. 273.

PERSEMBAHAN

“Kupersembahkan skripsi ini untuk kedua orang tua tercinta Ibuku Suatmin Mochsen dan bapakku Ibrahim M. Moe yang selalu memberikan kasih sayang tak terhingga dan tak pernah berhenti mendoakan saya sepanjang waktu, Almamaterku UIN Mataram serta untuk semua dosenku, Buat Keluargaku tersayang yang selalu memberikan dukungan dan semangat, Kepada sahabat-sahabatku dan orang terdekatku.”

Perpustakaan UIN Mataram

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah segala puji dan syukur penulis panjatkan Kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan segala rahmat- Nya Sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal skripsi dengan judul “Pemanfaatan Pangan Lokal Sebagai Pendamping Pemenuhan Gizi Anak Usia 2 - 4 Tahun di Dusun III Basa Ulu Desa Mubasa Kabupaten Ende”. Shalawat serta salam semoga selalu tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW. juga kepada keluarga, sahabat dan semua pengikutnya. *Aamiin*

Penulis menyadari bahwa proses penyelesaian skripsi ini tidak akan sukses tanpa bantuan dan keterlibatan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis memberikan penghargaan setinggi-tingginya kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam memberikan bimbingan, motivasi, kritik dan saran yang sangat berharga. Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Muammar Qadafi, M.Pd. selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan, motivasi dan koreksi mendetail selama bimbingan, yang selalu meluangkan waktu ditengah kesibukannya, sehingga skripsi ini lebih matang dan cepat selesai.
2. Ibu Nani Husnaini, M.Pd. sebagai Ketua Program Studi Pendidikan Islam Anak Usia Dini Universitas Islam Negeri Mataram yang telah memberikan banyak motivasi dan memberikan saran untuk menjadikan proposal skripsi ini.
3. Dr. Jumarim, M.H.I. selaku Dekan Fakultas Tarbiyah dan Keguruan (FTK) UIN Mataram.
4. Prof. Dr. Masnun, M. Ag. Selaku Rektor UIN Mataram.
5. Bapak dan Ibu Dosen Pendidikan Islam Anak Usia Dini yang telah sabar dan ikhlas dalam memberikan banyak motivasi dan ilmu pengetahuan bagi penulis selama belajar di UIN Mataram.
6. Kepada orang tua tercinta yang selalu memberikan dukungan serta do'anya kepada penulis.
7. Kepada semua Teman-teman, Kakak dan Adek yang selalu memberi dukungan serta meluangkan waktu untuk membantu dalam proses penyelesaian skripsi ini.
8. Teman - teman seperjuangan kelas B PAUD angkatan 2020, semoga apa yang sama-sama sedang diperjuangkan bermanfaat dan semoga menjadi orang-orang yang sukses.

9. Untuk almamater tercinta, semoga selalu jaya.
10. Semua pihak yang turut membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Semoga amal kebaikan dari berbagai pihak tersebut mendapat pahala yang berlipat - ganda dari Allah SWT. dan semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi kita semua. *Aamiin*

Mataram, 26 September 2023

Penulis,

Shafira Pratiwi



Perpustakaan UIN Mataram

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iii
NOTA DINAS PEMBIMBING	iv
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	v
PENGESAHAN DEWAN PENGUJI	vi
HALAMAN MOTTO	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Manfaat.....	3
D. Ruang Lingkup dan <i>Setting</i> Penelitian.....	4
E. Telaah Pustaka.....	4
F. Kerangka Teori	8
G. Metode Penelitian	21
H. Sistematika Pembahasan	26
BAB II Jenis-jenis Pangan Lokal Sebagai Pendamping Pemenuhan Gizi Anak Usia 2-4 Tahun Di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa Kabupaten Ende	27
A. Temuan	27
B. Pembahasan	33
BAB III Pemanfaatan Pangan Lokal Sebagai Pendamping Pemenuhan Gizi Anak Usia 2-4 Tahun Di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa Kabupaten Ende	37
A. Temuan	37
B. Pembahasan	41
BAB IV PENUTUP.....	45
A. Kesimpulan	45

B. Saran 45

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Perpustakaan UIN Mataram

DAFTAR TABEL

- Tabel 1 Jumlah Anak Yang Berusia 2-4 Tahun di Dusun III Basa Ulu
Desa Maubasa,28
- Tabel 2 Data Anak dan Orang Tua yang di Wawancara,29



Perpustakaan UIN Mataram

DAFTAR GAMBAR

- Gambar 1.1 Tumpeng Gizi Seimbang
Gambar 2.1 Pisang
Gambar 2.2 Kelapa
Gambar 2.3 Jagung
Gambar 2.4 Ubi Jalar
Gambar 2.5 Singkong
Gambar 2.6 Talas
Gambar 2.7 Pemberian Pangan Lokal
Gambar 2.8 Pemberian Pangan Lokal
Gambar 3.1 Makanan Tambahan Dari Pangan Lokal
Gambar 3.2 Hasil Olahan Dari Pisang Menjadi Nagasari
Gambar 3.3 Hasil Olahan Dari Kelapa Menjadi Kue Range
Gambar 3.4 Hasil Olahan Dari Jagung Menjadi Bubur Jagung
Gambar 3.5 Hasil Olahan Dari Ubi Jalar Menjadi Kolak
Gambar 3.6 Hasil Olahan Dari Singkong Menjadi Lemmet
Gambar 3.7 Hasil Olahan Talas Menjadi Talas Rebus

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
M A T A R A M

Perpustakaan UIN Mataram

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Pedoman Observasi
Lampiran 2	Pedoman Wawancara
Lampiran 3	Dokumentasi Kegiatan
Lampiran 4	Buku KMS
Lampiran 5	Surat Rekomendasi Penelitian Fakultas
Lampiran 6	Surat Rekomendasi Bakesbangpoldagri
Lampiran 7	Surat Balasan Tempat Penelitian
Lampiran 8	Sertifikat Plagiarisme
Lampiran 9	Sertifikat Bebas Pinjam



Perpustakaan UIN Mataram

**PEMANFAATAN PANGAN LOKAL SEBAGAI PENDAMPING
PEMENUHAN GIZI ANAK USIA 2-4 TAHUN DI DUSUN III BASA
ULU DESA MAUBASA KABUPATEN ENDE**

Oleh:

Shafira Pratiwi

NIM 200110033

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh adanya pemanfaatan pangan lokal sebagai sumber pemenuhan gizi anak usia 2-4 tahun di Desa Maubasa Kabupaten Ende, karena para orang tua di Desa Maubasa masih menyediakan pangan lokal yang ada di daerah itu sendiri sebagai makanan tambahan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui jenis-jenis pangan lokal sebagai sumber pemenuhan gizi anak usia 2-4 tahun dan untuk mengetahui pemanfaatan pangan lokal sebagai sumber pemenuhan gizi anak usia 2-4 tahun di Desa Maubasa Kabupaten Ende. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif deskriptif yang melibatkan orang tua, kader posyandu dan ahli gizi di Desa Maubasa. Data yang dikumpulkan melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Data dianalisis dengan menggunakan cara reduksi data, data display dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam pemanfaatan pangan lokal sebagai sumber pemenuhan gizi anak usia dini yaitu orang tua maupun kader posyandu mengetahui jenis-jenis pangan lokal dan mengetahui manfaat yang terdapat dalam pangan lokal.

Kata Kunci: Pangan Lokal, Gizi Anak Usia 2-4 Tahun

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kabupaten Ende merupakan salah satu pulau yang berada di Flores, Nusa Tenggara Timur, Mayoritas penduduknya dihuni oleh masyarakat suku Ende-Lio yang merupakan masyarakat asli daerah tersebut. Di pulau Flores terdapat beberapa jenis tumbuhan lokal yang sering dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai pangan alternatif. Pengetahuan masyarakat tentang tumbuhan pangan tersebut biasanya berasal dari pengalaman hidup dan pengetahuan dari turun temurun.

Hasil inventarisasi terhadap berbagai jenis tumbuhan lokal yang bisa dimanfaatkan oleh masyarakat diperoleh 64 jenis tumbuhan lokal yang biasanya dimanfaatkan sebagai pangan alternatif. Bagian buah merupakan bagian tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan sebagai pangan alternatif yaitu sebanyak 27 jenis, biji sebanyak 15 jenis, umbi dan daun sebanyak 10 jenis sedangkan tumbuhan yang bagian batangnya sering dimanfaatkan sebagai pangan alternatif sebanyak dua jenis.²

Sehingga pengertian pangan lokal secara sederhana yaitu segala sesuatu yang dikonsumsi masyarakat suatu daerah secara turun temurun guna memenuhi kebutuhan tubuhnya. Kekayaan dalam jenis pangan tradisional tersebut didukung dengan potensi sumber daya lokal di masing-masing daerah. Hal ini sesuai dengan pengertian Pangan tradisional, yaitu makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan cita rasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Pangan tradisional dapat berupa makanan lengkap, makanan selingan dan minuman yang cukup kandungan gizi serta sering dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut. Pangan tradisional Indonesia dipengaruhi oleh kebiasaan pangan masyarakat dan menyatu ke dalam sistem sosial budaya berbagai golongan etnik di daerah-daerah. Pangan tersebut dapat disukai karena rasa, tekstur dan aromanya sesuai dengan selera. Dari

² Rohyani, I. S., Aryanti, E., & Suropto, S. (2015). Potensi nilai gizi tumbuhan pangan lokal pulau Lombok sebagai basis penguatan *ketahanan* pangan nasional. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, 1 (1).

definisi tersebut dapat dikelompokkan beberapa hal yang bisa dicermati, diantaranya yaitu sumber bahan baku, cara pengolahan dan resepnya serta cita rasa dari suatu makanan bersifat lokal.³ Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa Kabupaten Ende. Potensi pangan lokal sangat tersedia dan tercukupi sebagai menu asupan dalam keluarga, namun belum sepenuhnya dimanfaatkan sebagai makanan penyeimbang. Oleh karena itu, diharapkan dapat memaksimalkan pemenuhan gizi yang baik bagi anak, sehingga mampu memenuhi aspek-aspek tumbuh kembang anak. Pertumbuhan anak dalam pemberian pangan yang sehat sangat penting bagi fisik, karena pangan yang sehat mempunyai gizi yang cukup bagi tubuh anak dan pangan yang diperoleh sebagai pangan pengganti dalam memenuhi tumbuh kembang anak secara maksimal sehingga mencapai kesehatan yang paripurna.

Pada tahap awal penelitian, peneliti menggali dan mengumpulkan berbagai informasi mengenai jumlah anak yang berusia 2-4 tahun. Dari 6 anak yang berusia 2-4 tahun tersebut peneliti mengambil semua 6 anak untuk dijadikan sebagai sumber data dengan mewawancarai orang tua dari anak. Adapun mengenai data anak peneliti mendapatkan informasi dari ibu kader posyandu di Desa Maubasa. Di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa rata-rata masyarakat masih memanfaatkan pangan lokal sebagai makanan tambahan untuk mencukupi kebutuhan pangan dengan sesuai musim pangan lokal yang ada.

Dari hasil observasi yang dilakukan peneliti, bahwa masyarakat di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa memang benar memanfaatkan pangan lokal sebagai makanan tambahan pendamping untuk pemenuhan gizi anak sesuai dengan musim pangan lokal yang ada di daerah itu sendiri. Dalam mengajari anak untuk hidup sehat dan mengkonsumsi pola makanan yang teratur seperti makan tiga kali dalam sehari serta memberikan asupan gizi yang baik. Sebagai orangtua tentunya sangat menjaga kesehatan anak dalam masa pertumbuhannya dengan memberikan makanan 4 sehat 5 sempurna.

³ Raehan, M. (2017). Peningkatan citra rasa pangan lokal. *Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Daerah Istimewa Yogyakarta*.
http://staffnew.uny.ac.id/upload/132300107/pengabdian/MAKALAH_Pengembangan_MAKANAN_TRADISIONAL.pdf.

Misalnya, di Kabupaten Ende tumbuhan seperti talas, keladi, atau ubi dapat dimanfaatkan sebagai makanan tambahan untuk mencukupi kebutuhan karbohidrat. Umbi-umbian ini dapat diolah menjadi makanan seperti tumisan, keripik, atau dikukus sebagai pengganti nasi. Selain umbi-umbian adapun tumbuhan seperti kangkung, daun singkong, atau daun pepaya bisa dimanfaatkan sebagai makanan tambahan. Daun singkong, misalnya, dapat diolah menjadi sayur-sayuran, sambal, atau variasi masakan lainnya untuk menyediakan sumber serat dan nutrisi tambahan.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk mengadakan penelitian dengan judul: "Pemanfaatan Pangan Lokal Sebagai Pendamping Pemenuhan Gizi Anak Usia 2 - 4 Tahun Di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa Kabupaten Ende". Dengan demikian dapat meningkatkan penyediaan makanan yang sehat dari orang tua dalam mencukupi kebutuhan anak dan keluarga, dengan memperkaya pengetahuan tentang bahan makanan yang sehat dengan memanfaatkan pangan lokal.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka rumusan masalah yang diangkat adalah:

1. Apa Saja Jenis-jenis pangan lokal sebagai pendamping pemenuhan gizi anak usia 2-4 tahun di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa Kabupaten Ende?
2. Bagaimana pemanfaatan pangan lokal sebagai pendamping pemenuhan gizi anak usia 2 - 4 tahun di Desa Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa Kabupaten Ende?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

- a. Untuk mengetahui jenis pangan lokal sebagai pendamping pemenuhan gizi anak usia 2-4 tahun di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa Kab. Ende.
- b. Untuk mengetahui pemanfaatan pangan lokal sebagai pendamping pemenuhan gizi anak usia 2-4 tahun di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa Kab. Ende.

2. Manfaat Penelitian`

Dengan adanya penelitian ini, untuk dapat menjadi catatan akademis yang ilmiah maka peneliti berharap akan munculnya pemanfaatan dari hasil penelitian ini secara teoritis dan praktis bagi para pembacanya antara lain sebagai berikut:

a. Manfaat Teoritis

Memberikan pengetahuan dan wawasan bagi peneliti dan pembaca dalam mengembangkan sebuah pemikiran yang diharapkan dapat memperkaya ilmu pengetahuan.

b. Manfaat Praktis

Manfaat praktis dari penelitian yaitu diharapkan dapat menjadi bahan informasi bagi peneliti lain dalam melakukan penelitian secara lebih mendalam yang berkaitan dengan Pemanfaatan Pangan Lokal Sebagai Pendamping Pemenuhan Gizi Anak Usia 2 - 4 Tahun di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa Kab. Ende.

D. Ruang Lingkup dan Setting Penelitian

1. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian merupakan keseluruhan proses pemikiran dan pengetahuan yang matang tentang hal-hal yang dilakukan serta dapat dijadikan sebagai dasar penelitian. Baik oleh penelitian itu sendiri maupun orang lain terhadap penelitian dan bertujuan untuk memberikan pertanggung jawaban terhadap langkah yang diambil. Berdasarkan pada konteks rumusan masalah. Maka yang menjadi ruang lingkup penelitian ini adalah di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa Kab. Ende.

2. Setting Penelitian

Lokasi yang peneliti gunakan sebagai tempat penelitian adalah di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa Kab Ende. Alasan saya tertarik dengan lokasi ini adalah karena lokasi ini merupakan lokasi yang tepat, dikarenakan banyak orang tua masih menyediakan pangan lokal yang ada di daerah itu sendiri sebagai makanan tambahan.

E. Telaah Pustaka

Telaah pustaka adalah penelusuran terhadap karya ilmiah terdahulu yang terkait dengan penelitian yang hampir sama. Untuk menghindari duplikasi, plagiasi agar menjamin keaslian keabsahan dari penelitian

yang dilakukan maka disini akan melampirkan beberapa judul yang berkaitan dengan diangkat peneliti seperti:

1. Anisa Fikriyani dalam skripsinya yang berjudul ” Pemanfaatan Pangan Lokal Sebagai Sumber Pemenuhan Gizi Anak Usia Dini”, Tahun 2021. Desa Ndewel Kecamatan Mbeliling Kabupaten Manggarai Barat”, Tahun 2021. Pemanfaatan pangan lokal ini bertujuan untuk mengetahui pemanfaatan pangan lokal dan jenis-jenis pangan lokal apa saja sebagai sumber pemenuhan gizi anak usia dini. Dari hasil penelitian pemanfaatan pangan lokal ini Masyarakat masih menyediakan makanan dari alam untuk dapat dikelola sebagai makanan utama selain nasi, yang dimana dapat mengolah pangan lokal ini dalam bentuk dan variasi yang berbeda dan menghasilkan cita rasa yang bermanfaat untuk pertumbuhan dan perkembangan anak. Adapaun persamaannya ialah sama-sama meneliti tentang pemanfaatan pangan lokal sebagai pemenuhan gizi anak usia dini, sedangkan perbedaannya terletak pada usia anak yang diteliti dan *setting* penelitiannya juga berbeda.⁴
2. Inggit Dwi Lestari dalam skripsinya yang berjudul “Upaya Pembiasaan Mengonsumsi Makanan Sehat Melalui Variasi Kudapan Sehat Pada Anak Kelas Kecil di Playgroud Milas”, Tahun 2012. Pada skripsi ini peneliti Menggunakan penelitian tindakan kelas (PTK). Penelitian ini juga bermanfaat dalam memberikan kebiasaan makanan sehat yang di konsumsi oleh Anak- anak di Playgroud Milas, dan tanggapan mereka dalam menerima pemberian variasi kudapan sehat. Untuk mengetahui kebiasaan makanan sehat yang di konsumsi ini dapat di lakukan dengan memperkenalkan berbagai macam makanan melalui pelaksanaan kegiatan agar mengetahui bentuk makanan yang sehat untuk anak.⁵ Letak persamaannya disini adalah sama- sama berkaitan dengan pemberian makanan sehat pada anak, Adapun

⁴ Fikriyan, Anisa. “*Pemanfaatan Pangan Lokal Sebagai Sumber Pemenuhan Gizi anak usia dini di Dusun Ndewel Kecamatan Mbeliling Kabupaten Manggarai Barat* (Doctoral dissertation, UIN Mataram).

⁵ Inggit Dwi Lestari, “Upaya Pembiasaan Mengonsumsi Makanan Sehat Melalui Variasi Kudapan Sehat Pada Anak Kelas Kecil Di Playgroud Milas”. (*Skripsi*, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, 2012), hlm. VI

perbedaan dalam penelitian ini dimana peneliti lebih menekankan pada pembiasaan mengkonsumsi makanan sehat melalui variasi kudapan sehat sedangkan dalam penelitian ini yaitu lebih menekankan pada pemanfaatan Pangan Lokal sebagai pendamping pemenuhan gizi anak usia 2-4 tahun di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa Kabupaten Ende.

3. Lili Zulaiha dalam skripsinya yang berjudul “ Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pada Anak Kelompok A1 Di PAUD Al-Qonita Palangka Raya”, Tahun 2020. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kandungan Gizi makro dan mikro pada pemberian makanan tambahan (PMT) pada anak kelompok A1 cukup terpenuhi untuk memenuhi kebutuhan gizi anak, namun kandungan gizi makro yang lebih dominan. Faktor pendukung dalam pemberian makanan tambahan (PMT) ini adanya dukungan dari orang tua, anak, guru serta yayasan, sedangkan faktor penghambat dalam pemberian makanan tambahan (PMT) ini adalah selera makan anak berbedabeda dan kurangnya pemahaman pihak penyedia makanan sehat dan bergizi.⁶
4. Adi Sumarsono,dkk dalam jurnalnya yang berjudul “ Pemanfaatan Pangan Lokal Sebagai Sumber Asupan Gizi Bagi Balita Prasejahtera Daerah Perbatasan Di Kabupaten Merauke”, Tahun 2019. Pada kegiatan kemitraan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan, pemahaman dan keterampilan langsung kepada warga prasejahtera khususnya di daerah perbatasan republik indonesia atau di Daerah Papua dalam mengelola dan memanfaatkan pangan lokal sebagai sumber asupan gizi. Dari Hasil penelitian pada kegiatan kemitraan ini masyarakat telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan kepedulian orang tua dari keluarga prasejahtera terhadap kebutuhan asupan gizi anak-anaknya dan meningkatkan keterampilan warga dalam menanam komoditas pangan lokal dengan memanfaatkan pengurangan rumah. Peningkatan dapat dilihat dari hasil kreativitas warga dalam membuat kreasi makanan sesuai dengan konsep kecukupan gizi

⁶ Lili Zulaiha, “Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pada Anak Kelompok A1 di PIAUD Al- Qonita Palangkaraya,” (*Skripsi*, Institute Agama Islam Negeri Palangkaraya, 2020)

dalam menggunakan pangan lokal. Letak persamaannya disini adalah sama-sama memanfaatkan pangan lokal sebagai sumber asupan gizi pada anak maupun keluarga. Namun perbedaannya terdapat pada setting penelitian.⁷

5. Ismi Maulida Yulianti, dalam skripsinya yang berjudul “Pemahaman Orang Tua Tentang Pemenuhan Gizi Anak Melalui Kegiatan Lunch Box Di Kelompok Bermain Manda”, Tahun 2019. Pada penelitian ini memiliki dua hasil Kegiatan yaitu pada kelompok bermain manda melalui pemberian bekal makanan agar pemenuhan gizi baik. Dapat dilihat juga melalui bekal makanan yang mempunyai kandungan pedoman empat sehat lima sempurna, yang terdiri dari karbohidrat, protein, vitamin dan mineral. Sehingga kebutuhan gizi anak dikelompok bermain manda cukup baik dan guru memiliki kreatif dalam memberikan bekal makanan pada anak dikelompok bermain manda. Kemudian kesadaran dari orang tua juga sangat mendukung pada pertumbuhan dan perkembangan optimal untuk anak sangat dibutuhkan, dengan pemahaman orang tua mengenai pemberian bekal makanan dan pengecekan pemenuhan gizi melalui kerja sama dengan pihak puskesmas kesehatan anak dengan baik. Orang tua dan guru memiliki kendala yang berbeda dalam memberikan gizi pada anak. Adapun persamaan yang diteliti yaitu dengan pemberian makanan sebagai pemenuhan gizi pada anak dan memiliki perbedaan yang terdapat pada pola makanan yang disediakan. Dalam penelitian ini yaitu lebih menekankan pada Pemanfaatan pangan lokal sebagai pendamping pemenuhan gizi anak usia 2 - 4 tahun di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa Kabupaten Ende.⁸

⁷Adi Sumarsono, dkk. “Program Kemitraan Masyarakat: Pemanfaatan pangan lokal sebagai sumber asupan gizi bagi balita prasejahtera daera perbatasan di Kabupaten Merauke” Jurnal pengabdian pada masyarakat: vol 5 (3): 258-265. November 2019

⁸ Ismi Maulida Yulianti, “Pemahaman Orang Tua Tentang Pemenuhan Gizi Anak Melalui Kegiatan Lunch Box Di Kelompok Bermain Manda.” (Skripsi, FTK Universitas Negeri Walisongo, Semarang 2019), hlm. 6

F.Kerangka Teori

1. Pengertian Pangan Lokal

a. Pengertian Pangan

Undang-undang No. 18 tahun 2012 tentang Pangan menjelaskan bahwa pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang dijamin di dalam Undang-undang Rasar Republik Indonesia tahun 1945 sebagai komponen dasar untuk mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas. Negara berkewajiban untuk mewujudkan ketersediaan, keterjangkauan dan pemenuhan konsumsi pangan yang cukup aman, bermutu dan bergizi seimbang, baik pada tingkat nasional maupun daerah hingga perorangan secara merata diseluruh wilayah NKRI sepanjang waktu dengan memanfaatkan sumber daya, kelembagaan dan budaya lokal. Didalam Undang-undang tersebut juga menjelaskan bahwa Negara dengan jumlah penduduk yang besar dan dsisi lain memiliki sumber daya alam dan sumber pangan yang beragam, Indonesia mampu memenuhi kebutuhan pangannya secara berdaulat dan mandiri.⁹

Menurut Ruslianti, makanan merupakan kebutuhan yang mendasar bagi hidup manusia. Makanan yang dikonsumsi beragam jenis dengan berbagai cara pengolahannya. Di masyarakat dikenal dengan pola makanan atau kebiasaan makan yang ada pada masyarakat dimana seorang anak hidup. Pola makan kelompok masyarakat tertentu juga jadi pola makan anak. Pola makan mempengaruhi penyusunan menu, seorang anak dapat memiliki kebiasaan makan dan selera makan yang berbentuk dari kebiasaan masyarakat. Jika menyusun hidangan untukanak, hal ini perlu diperhatikan di samping kebutuhan zat gizi untuk hidup sehat dan bertumbuh kembang. Kecukupan zat gizi ini berpengaruh pada kesehatan dan kecerdasan anak, maka pengetahuan dan kemampuan

⁹ Ahmad Suhaimi, DEA. *Pangan, gizi dan Kesehatan*, (Yogyakarta: Cv Budi Utama, 2019), hlm. 7.

dalam mengelola makanan sangat penting untuk kesehatan anak.¹⁰

b. Pengertian Pangan Lokal

Pangan Lokal adalah pangan yang diproduksi dan dikembangkan sesuai dengan potensi sumber daya wilayah dan budaya setempat. Pangan lokal ini yang sudah dikenal, mudah diperoleh, beragam jenisnya, bukan diimpor dan dapat diusahakan untuk memenuhi kebutuhan sendiri maupun dijual. Setiap daerah memiliki keunggulan pangan lokal yang berbeda sesuai dengan tingkat produksi dan konsumsi. Saat ini pangan lokal merupakan komoditi yang penting untuk dikembangkan dengan tujuan untuk meningkatkan mutu dan citranya termasuk olahannya yang akan menghasilkan aneka produk olahan pangan lokal yang berkualitas. Upaya pengembangan juga diharapkan akan meningkatkan konsumsi pangan lokal yang beragam dan memenuhi gizi.¹¹

c. Bahan Makanan

Bahan makanan merupakan makanan yang masih dalam keadaan mentah, dalam bahasa Inggris hanya digunakan satu kata untuk menyatakan kata makanan, pangan dan bahan makanan yaitu *food*.

Bahan makanan biasanya disebut dengan bahan makanan yang dapat dijadikan berbagai macam olahan untuk membantu dan memenuhi kebutuhan sehari-hari. Seperti beras, ubi, daging, sayur, telur dan lain sebagainya. Pada umumnya dalam makanan, memiliki zat gizi atau *nutrient*.

d. Jenis-jenis Pangan Lokal

Pangan lokal terdiri dari 6 jenis di antaranya sebagai berikut.¹²

¹⁰ Ruslianti, dkk. *Gizi dan Kesehatan anak prasekolah*, (Bandung: PT Remaja Rosadakarya, 2015), hlm. 1.

¹¹ Badan Bimnas Ketahanan Pangan. *Model Pemberdayaan Masyarakat Untuk Mewujudkan Ketahanan Pangan*, (Jakarta: Departemen Pertanian, 2004), hlm. 7

¹² Rohyani, I. S., Aryanti, E., & Surti, S. (2015). Potensi nilai gizi tumbuhan pangan lokal pulau Lombok sebagai basis penguatan ketahanan pangan nasional. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, 1 (1).

1) Pisang (*Muku*)

Pisang merupakan salah satu buah yang dikenal banyak sekali di Indonesia. Selain memiliki rasa yang enak, pisang juga mempunyai banyak manfaat bagi kesehatan untuk tubuh bagi yang mengkonsumsinya. Pisang juga mengandung nutrisi, vitamin dan mineral yang dapat meningkatkan imunitas atau kekebalan tubuh. Salah satu cara untuk meningkatkan konsumsi pisang adalah dengan melakukan atau membuat olahan pisang menjadi produk makanan yang menarik, enak dan bermanfaat. Prayudi mengatakan bahwa pengembangan produk olahan pisang dapat mendukung pembuatan pangan lokal karena, pisang merupakan salah satu bahan pangan yang alternatif untuk memenuhi kebutuhan kalori.

2) Kelapa (*Nio*)

Kelapa adalah buah dari tanaman tropis yang unik, karena daging buahnya dapat langsung dimakan dan kandungan airnya dapat diminum tanpa perlu diolah. Kelapa sudah sangat terkenal khasiat maupun rasanya yang begitu nikmat. Daging dari buah kelapa ini biasanya dijadikan es campur yang segar dan jenis minuman lainnya. Selain enak dan menyegarkan, kelapa juga mengandung manfaat yang luar biasa bagi kesehatan, serta sangat baik untuk ibu yang sedang hamil. Buah dan air kelapa dapat menyembuhkan penyakit infeksi saluran kencing yaitu penyakit yang disebabkan rasa sakit ketika buang air kecil. Air kelapa juga mengandung banyak mineral yang dapat mengatur tekanan darah, mengobati kecacingan, melawan virus penyebab penyakit, mengobati penderita demam berdarah dan bermanfaat bagi janin jika dikonsumsi oleh ibu hamil.

3) Jagung (*Jawa*)

Jagung merupakan salah satu tumbuhan yang dapat dijadikan sebagai bahan pangan, yang berupa biji-bijian dan banyak mengandung karbohidrat. Karbohidrat adalah gizi terpenting yang dibutuhkan manusia, karena dapat

memberikan energi sehingga mampu melakukan aktivitas dengan baik. Selain sebagai sumber energi, jagung juga mengandung banyak protein dan nutrisi lain untuk membantu sistem kekebalan pada tubuh seperti serat makanan, asam lemak esensial, berbagai jenis mineral, antosianin, betakaroten (provitamin A) dan asam amino esensial. Oleh karena itu, jagung juga dapat dijadikan sebagai makanan yang sehat karena, dengan kandungan nutrisinya. Serat makanan dalam jagung dapat menurunkan kadar kolesterol darah. Kolesterol adalah lemak yang membahayakan dalam organ tubuh, apabila kapasitasnya berlebihan akan menyebabkan kerusakan pada jantung dan pembuluh darah dalam tubuh.

4) Ubi Jalar (*Ndora*)

Ubi jalar merupakan bahan makanan yang digunakan sebagai sumber energi dan lebih banyak mengandung karbohidrat, sehingga dapat di manfaatkan sebagai makanan pokok. Ubi jalar ini memiliki rasa yang sangat manis dan mempunyai nutrisi yang terdiri dari protein, serat, lemak, dan berbagai mineral, vitamin A, vitamin B, vitamin C dan vitamin lainnya. Ubi jalar jenis ini juga mampu mencukupi penyediaan nutrisi untuk menjaga stamina tubuh, dengan zat yang diperoleh dari ubi jalar mampu mengurangi terjadinya penyakit, menghasilkan tenaga dalam melakukan aktivitas, mencegah virus dan bakteri, serta meningkatkan daya tahan tubuh. Ubi jalar merah-oranye menunjukkan kandungan *beta-karoten* yang lebih tinggi di dibandingkan dengan jenis ubi lainnya.

5) Singkong (*Uwi Kaju*)

Singkong merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang padat nutrisi. Singkong dapat diolah menjadi berbagai macam menu makanan, cemilan hingga bahan masakan seperti tepung. Singkong juga mengandung beragam nutrisi seperti karbohidrat, serat, protein, gula hingga vitamin, termasuk vitamin A, vitamin B dan vitamin C. Singkong baik dikonsumsi untuk memenuhi asupan sehari-hari atau

sebagai pengganti nasi. Sehingga mampu membuat rasa kenyang lebih lama. Kandungan vitamin C pada singkong memiliki efek antioksidan untuk menjaga daya tahan tubuh tetap kuat, sedangkan kandungan kalium pada singkong berperan penting untuk mengontrol tekanan darah. Selain itu, singkong juga mengandung serat, protein dan antioksidan yang mampu mencegah dan mengatasi sembelit serta menurunkan penyakit diabetes dan penyakit jantung.¹³

6) Talas (*Rose*)

Talas adalah sejenis umbi-umbian yang tumbuh di Afrika, Amerika dan Asia. Di Indonesia tanaman dengan nama latin *Colocasia esculenta* ini merupakan tanaman yang bisa di buat menjadi berbagai makanan lezat, mulai dari kue bolu, keripik, kolak, *bubble tea*, hingga es krim. Selain dagingnya, bagian lain dari talas juga bisa diolah untuk makanan sehari-hari. Misalnya daun talas yang sering dimasak menjadi oseng-oseng atau digunakan untuk menambah cita rasa makanan. Dalam sepori talas atau sekitar 150 gram yang sudah dimasak, mengandung sekitar 150-200 kalori dan berbagai nutrisi penting berikut ini: 5-7 gram serat, 4 gram protein, 15-170 miligram potasium, 30-50 miligram magnesium, 60-70 miligram fosfor.

2. Upaya Masyarakat Dalam Memanfaatkan Pangan Lokal

Pemenuhan kesehatan anak melalui penyediaan makanan sehat dan gizi seimbang harus tetap menjadi prioritas dalam kebutuhan anak, Hal ini untuk menjaga kesehatan dan kekebalan anak, Sehingga tidak harus mengeluarkan biaya yang mahal dalam memenuhi kebutuhan tersebut. Orang tua dapat memenuhi kebutuhan gizi anaknya dengan menyediakan dan mengonsumsi bahan-bahan lokal dari alam itu sendiri lebih tepatnya di daerah kita masing-masing yang berkualitas baik untuk menjaga kesehatan tubuh. Tan menjelaskan tentang keluarga membutuhkan makanan yang sehat dan bergizi seimbang. Seiring dengan pertumbuhan dan perkembangan anak, kebutuhan akan pangan

¹³ Diakses tanggal 05 februari 2022, pukul 13:8

yang sehat sangat perlu dipenuhi agar dapat mengoptimalkan dengan baik, salah satunya dengan penerapan pedoman gizi seimbang. Keseimbang dalam hal ini yaitu tidak berlebihan, tidak kekurangan untuk memenuhi kebutuhan. Namun, kini banyak orang yang lupa bahwa hidup sehat memerlukan makanan yang bergizi, yang tidak harus mahal, karena makanan yang sehat adalah makanan yang lebih mendekati bentuk aslinya yaitu dari alam. Dengan demikian, makanan yang sehat dan bergizi untuk anak yaitu dengan menggunakan bahan-bahan alami dengan memanfaatkan pangan lokal yang ada di setiap daerah itu sendiri.

3. Pemenuhan Gizi Anak

a. Pengertian Gizi

Gizi adalah zat yang dibutuhkan oleh tubuh manusia untuk perkembangan, pertumbuhan, pemeliharaan dan perbaikan jaringan tubuh manusia yang meliputi protein, vitamin, mineral, lemak dan air. Gizi berasal dari bahasa mesir yang berarti "*Makanan*". Gizi didapatkan dari sari makanan yang kita makan sehari-hari. Zat gizi digolongkan menjadi 2 yaitu zat gizi organik dan zat gizi anorganik. Zat gizi organik itu seperti lemak, vitamin, karbohidrat dan protein. Sedangkan Zat gizi anorganik yaitu terdiri dari air dan mineral. Tidak hanya itu zat gizi juga dikelompokkan seperti macam-macam zat gizi berdasarkan fungsinya, jumlahnya bahkan sumbernya. Zat gizi berdasarkan fungsinya di antaranya:

- 1) Sumber Energi Bagi Tubuh, Sumber energi bagi tubuh ini terdiri dari lemak, protein dan karbohidrat yang di butuhkan sebagai sumber energi bagi tubuh.
- 2) Pembangun dan Menjaga Tubuh, Zat ini terdiri dari mineral, protein dan lemak.
- 3) Mengatur Kerja Dalam Tubuh, untuk mengatur metabolisme tubuh yang di golongkan pada zat gizi seperti air, protein, lemak dan mineral.¹⁴

Gizi Seimbang merupakan susunan pangan sehari-hari yang mengandung Zat gizi dalam jenis dan jumlah yang sesuai dengan

¹⁴ Ismi Maulida Yulianti, "Pemahaman Orang Tua Tentang Pemenuhan Gizi Anak Melalui Kegiatan Lunch Box di Kelompok Bermain manda". (Skripsi, FTK Universitas Negeri Walisongo, Semarang 2019), hlm.19

kebutuhan tubuh, dengan memperhatikan prinsip keanekaragaman pangan, aktifitas fisik, perilaku bersih dan mempertahankan berat badan normal secara teratur.



Gambar 1.1
Tumpeng Gizi Seimbang

Pedoman Gizi Seimbang yang diterapkan di Indonesia sejak tahun 1955 yang merupakan implementasi dari rekomendasi konferensi pangan dunia Roma tahun 1992. Pedoman ini menggantikan slogan “4 sehat 5 sempurna” yang telah diperkenalkan sejak tahun 1952 dan sudah tidak sesuai lagi dengan perkembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi dalam bidang gizi serta masalah dan tantangan yang dihadapi. Prinsip Gizi Seimbang terdiri dari Empat Pilar yang pada dasarnya sebagai upaya untuk menyeimbangkan antara zat gizi yang keluar dan zat gizi yang masuk dengan melihat berat badan secara teratur. Empat pilar tersebut adalah:

- 1) Mengonsumsi makanan beragam jenis.
- 2) Membiasakan untuk berperilaku hidup bersih karena kebersihan sangat berpengaruh terhadap pembentukan gizi seimbang.
- 3) Membiasakan kegiatan aktivitas fisik.
- 4) Menjaga serta mempertahankan berat badan yang normal.¹⁵

¹⁵ Ibid., hlm. 9-22.

b. Gizi Untuk Anak Usia Dini

Gizi adalah salah satu aspek yang sangat penting dalam pertumbuhan dan perkembangan anak usia dini. Pemenuhan gizi yang cukup pada anak usia 0-6 tahun dapat mempengaruhi perkembangan mental, termasuk kecerdasan anak. Kesehatan dan gizi anak sangat penting untuk diperhatikan sejak dari dalam kandungan hingga lahir. Hal ini dikarenakan, kesehatan dan gizi sangat mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangan anak. Anak yang mendapatkan gizi yang seimbang serta makanan yang sehat, akan tumbuh menjadi manusia yang berkualitas, begitu pula sebaliknya.

Menurut Santrock secara umum masalah kesehatan yang sering dialami oleh anak yaitu kurang gizi serta pola makan. karena gizi sangat mempengaruhi tumbuh kembang anak. Pada saat sekarang banyak sekali makanan cepat saji atau makanan instan yang mengandung bahan kimia yang sangat mempengaruhi kesehatan anak jika dikonsumsi terus menerus dalam waktu yang lama. Oleh karena itu, peran pendidikan anak usia dini (PAUD) sangat penting dalam membantu mendidik kualitas anak dimasa depan. Demikian penjelasan yang disampaikan oleh Menteri Pendidikan Nasional nomor 58 Tahun 2009 dalam undang-undang nomor 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional bahwa pendidikan anak usia dini merupakan upaya pembinaan yang ditujukan kepada anak sejak usia 0-6 tahun dengan melalui pemberian rangsangan pengetahuan kepada anak, membantu pertumbuhan dan perkembangan jasmani dan rohani anak agar memiliki persiapan untuk memasuki jenjang selanjutnya.

Berdasarkan penjelasan tersebut dapat di simpulkan bahwa pendidikan anak usia dini adalah tahap awal untuk membimbing dan memberi rangsangan terhadap perkembangannya dengan mengenalkan berbagai makanan yang menjaga keseimbangan gizi, orang tua dan guru berperan aktif dalam memberikan pengetahuan kepada anak terutama dalam mengenal jenis-jenis makanan yang mengandung gizi seperti, lauk pauk yang terdiri dari tempe, tahu, ikan, telur, ayam dan daging. Sayuran seperti bayam, sawi, wortel, jagung, dan kentang. Sedangkan minuman sehat terdiri dari susu,

air kacang hijau, jus, air dan buah-buahan. Pengenalan gizi seimbang pada anak sangat bermanfaat, agar mereka dapat mengetahui tentang pentingnya gizi bagi tubuh, sehingga melalui makanan sehari-hari dapat memberikan pengetahuan pada anak dalam mengkonsumsi gizi seimbang.¹⁶ Selain ini juga makanan bergizi pada anak harus mengandung zat-zat yang memberi nutrisi dan berfungsi memenuhi kebutuhan anak diantaranya yaitu:

1) Karbohidrat

Fungsi utama karbohidrat yaitu menyediakan energi bagi tubuh. Apabila asupan karbohidrat tidak mencukupi, maka protein yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan energi. Sebaliknya, apabila konsumsi karbohidrat cukup, protein akan digunakan sebagai zat pembangun.

2) Lemak

Lemak dan minyak merupakan zat makanan yang penting untuk menjaga kesehatan tubuh manusia. Lemak dan minyak adalah sumber energi yang lebih efektif dibandingkan dengan karbohidrat dan protein. Sumber utama lemak yaitu minyak dari tumbuhan, mentega, margarin dan lemak hewan. Adapun sumber lainnya berasal dari kacang-kacangan, susu, kedelai, kuning telur dan sebagainya. Lemak hewan ada yang berbentuk padat antara lain susu, lemak sapi dan berbentuk cair seperti minyak ikan paus dan minyak ikan kod.

3) Protein

Fungsi protein dalam tubuh adalah untuk membantu pertumbuhan dan pemeliharaan. Pembentukan ikatan-ikatan esensial tubuh, mengatur keseimbangan air, pemelihara netralitas tubuh, pembentuk antibodi, pengangkut zat-zat gizi dan sumber energi. Protein dapat diperoleh dengan baik seperti telur, susu, daging, unggas, ikan dan kerang. Sumber protein nabati seperti tempe, tahu dan kacang-kacangan.

4) Vitamin

Vitamin adalah salah satu zat organik yang diperlukan oleh

¹⁶ Saija, Sri Lestari, Abas Yusuf, *Peningkatan Pemahaman Gizi Seimbang Pada Anak Usia 5-6 tahun di taman Kanak-kanak: Pendidikan Anak Usia Dini FKIP UNTAN Pontianak*, hlm. 1

tubuh, sebagai proses untuk metabolisme dan fungsi normal tubuh. Vitamin juga tidak dapat dibuat oleh tubuh dalam jumlah yang sangat cukup. Oleh karena itu harus diperoleh dari asupan makanan lain.

5) Mineral

Mineral merupakan bagian dari tubuh yang memegang peranan penting dalam pemeliharaan fungsi tubuh secara keseluruhan. Mineral juga berperan dalam berbagai tahap metabolisme, pembentukan hormon, tulang, gigi dan darah.

6) Air

Air atau cairan merupakan bagian utama dalam tubuh yaitu sebesar 50-80% dari berat badan seseorang. Cairan dalam tubuh berfungsi untuk mengatur suhu tubuh, sebagai pelarut mineral, vitamin, glukosa, asam amino dan molekul kecil lainnya.¹⁷

Berdasarkan penjelasan di atas bahwa pada usia dini sangat memerlukan beragam jenis makanan yang memiliki kandungan gizi seimbang dalam setiap makanan yang akan dikonsumsi sehari-harinya. Zat gizi tersebut terdiri dari karbohidrat, protein, lemak, mineral dan vitamin ditambah cairan yang bermanfaat untuk membantu perkembangan otak dan fisik anak.

c. Gizi Seimbang Terhadap Anak Usia 2-4 Tahun

Pada rentang usia 2-4 tahun kebutuhan nutrisi anak meningkat, karena dalam masa pertumbuhan yang cepat dan aktivitas yang berat. Begitu pula dengan anak-anak yang memiliki makanan favorit, seperti *snack*. Sehingga anak harus mendapatkan perhatian khusus dari ibu atau pengasuh anak dalam memberikan jumlah dan variasi makanan untuk menentukan pilihan anak dalam memilih makanan yang sehat. Selain itu pada usia ini anak sering bermain keluar rumah sehingga mudah terserang penyakit infeksi dan kecacangan, dengan demikian kebiasaan hidup bersih perlu dibiasakan

¹⁷ Lili Zulaiha, Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pada Anak Kelompok A1 Di Paud Al-Qonita Palangka Raya, (*Skripsi*, Institute Agama Islam Negeri Palangka Raya, 2020), hlm. 56-60.

untuk mencegah dari sejak dini.¹⁸

Anak Prasekolah adalah salah satu bagian dari masa kanak-kanak, yang meliputi tahap awal dan tahap akhir dimasa kanak-kanak. Pada masa prasekolah adalah transisi diantara masa balita dan masa sekolah. Dalam menjalani pertumbuhan dan perkembang anak pada usia ini sangat membutuhkan nutrisi yang optimal dan meliputi protein, karbohidrat, lemak, vitamin, mineral dan air agar dapat mengkonsumsi dengan simbang. Anak pada di usia ini membutuhkan 50 kkal kalori pada berat badan per kg, dalam setiap tahap usianya memerlukan perawatan yang berbeda disetiap tahap pertumbuhan mereka. Karena pada setiap tahap pertumbuhan anak memiliki karakter berbeda-beda, jadi penyesuaian kebutuhan anak pada setiap tahap usianya sangat penting untuk mencapai tumbuh kembang yang maksimal.

G. Metode Penelitian

1. Pendekatan Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif, penelitian kualitatif sendiri merupakan jenis penelitian yang berusaha menjelaskan realitas dengan menggunakan penjelasan deskriptif menggunakan kalimat yang rinci, mendalam dan mudah dipahami serta merupakan metode berganda dalam fokus melibatkan suatu pendekatan interpreaktif dan wajar terhadap setiap Pokok permasalahannya.

Untuk mendapatkan data yang akurat tentang hal-hal yang diteliti, maka peneliti menghubungi sumber data yang di lokasi penelitian. Sedangkan data yang dijaring dalam penelitian ini adalah kualitatif, yaitu tentang Pemanfaatan Pangan Lokal Sebagai Sumber Pemenuhan Gizi Anak Usia 2 - 4 Tahun di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa Kabupaten Ende. Oleh karena itu, pendekatan kualitatif merupakan pendekatan penelitian sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan atau orang-orang dan perilaku yang diamati.

¹⁸ Ibid., hlm. 21-22

2. Kehadiran Peneliti

Dalam penelitian kualitatif, peneliti berperan sebagai instrumen sekaligus sebagai pengumpul data sehingga keberadaannya di lokasi penelitian mutlak diperlukan, kehadiran peneliti di lokasi penelitian penuh, pengamat partisipan atau pengamat penuh. Demikian juga perlu dijelaskan apakah subjek atau informan mengetahui keberadaan peneliti dalam statusnya sebagai peneliti.¹⁹

Kehadiran peneliti di lokasi peneliti harus terbuka dan menjelaskan tujuan penelitian yang dilakukan kepada subjek yang diteliti sehingga peneliti lebih leluasa bertindak untuk mencari dan mengumpulkan data yang diperlukan.

3. Sumber Data

Sumber adalah subyek darimana data itu didapatkan, baik berupa tulisan dan lisan.²⁰ Dalam penelitian ini peneliti menggunakan dua sumber data, yaitu:

a. Sumber Data *Primer*

Sumber data *primer* adalah sumber data yang didapatkan langsung dan orang yang bersangkutan terhadap pengumpulan maupun penyampaian dokumen yang secara langsung. Dikumpulkan oleh peneliti dari objek penelitian. Data yang dihasilkan adalah data langsung dari setiap individu-individu yang di teliti baik dari observasi maupun dari wawancara.²¹

Adapun sumber data dalam penelitian ini terdiri dari enam orang tua anak usia 2-4 tahun dan ahli gizi di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa Kabupaten Ende.

b. Sumber Data Sekunder

Sumber data sekunder adalah data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data. Data sekunder ini merupakan data yang sifatnya mendukung keperluan data primer seperti buku, literature dan bacaan yang berkaitan dengan fokus penelitian.

¹⁹ Tim Revisi Pedoman-Pedoman Penulisan Skripsi IAIN Mataram, *Pedoman Penulisan Skripsi*, hlm. 49.

²⁰ Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. (Jakarta: PT. Rineka Cipta, 2012), hlm. 22.

²¹ *Ibid.*, hlm. 160.

Adapun sumber data penelitian ini adalah berupa foto dan video rekaman kegiatan posyandu dari hasil observasi dan wawancara.

4. Teknik Pengumpulan Data

Ada beberapa metode pengumpulan data yang peneliti lakukan dalam penelitian ini adalah:

a. Teknik Observasi

Observasi adalah aktivitas mengamati suatu proses atau objek yang tujuannya untuk merasakan kemudian memahami sebuah fenomena berdasarkan pengetahuan dan gagasan yang sudah diketahui sebelumnya, untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan untuk melanjutkan suatu penelitian.²² Yang akan di observasi yaitu bagaimana masyarakat memanfaatkan panganan lokal sebagai sumber pemenuhan gizi anak, serta bagaimana pangan tersebut dibuat atau bentuk kreasinya, sehingga orang tua dan anak memiliki minat untuk mengkonsumsi. Kegiatan observasi dilakukan di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa Kabupaten Ende.

b. Teknik Wawancara

Teknik wawancara adalah sebuah bentuk percakapan yang bertujuan untuk memperoleh informasi atau data yang valid. Dalam Teknik wawancara terdapat pertanyaan dan jawaban yang diberikan secara verbal, biasanya komunikasi ini dilakukan dalam keadaan saling berhadapan dengan orang yang di wawancarai.²³

Penelitian ini menggunakan bentuk wawancara semi terstruktur, yang dimana dalam pelaksanaannya lebih bebas dibandingkan dengan wawancara terstruktur. Tujuan dari wawancara ini yaitu untuk menemukan permasalahan serta lebih terbuka dengan pihak yang akan di wawancarai serta meminta pendapat dan ide-idenya. Adapun yang akan di wawancarai dalam penelitian ini yaitu tentang jenis-jenis

²² Sugiono, *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif dan R&D*. (Bandung: Alfabeta, 2019), hlm. 18.

²³ Djamal, *Paradigma Penelitian Kualitatif*, (Yogyakarta: Mitra Pustaka, 2015), hlm. 75.

pangan lokal sebagai sumber pemenuhan gizi anak usia 2-4 tahun, Pemanfaatan pangan lokal sebagai sumber pemenuhan gizi anak usia 2-4 tahun dan Upaya Masyarakat dalam memanfaatkan pangan lokal di Dusun III Desa Maubasa Kabupaten Ende. Maka dalam penelitian ini pihak yang akan di wawancara yaitu Orang tua anak usia 2-4 tahun, kader posyandu dan ahli gizi di Desa Maubasa.

c. Teknik Dokumentasi

Dokumentasi berasal dari kata *Dokument* yang berarti barang-barang tertulis dokumentasi berbentuk tulisan misalnya catatan harian, sejarah kehidupan, cerita masa lalu yang ada hubungannya dengan masalah tersebut, biografi dan sebagainya. Dokumentasi merupakan sumber instrumen yang menjadi alat bantu untuk digunakan dalam proses penelitian sebagai bukti hasil penelitian. Dalam penelitian ini data dokumentasi berupa buku KMS (Kartu Menuju Sehat) dari Posyandu, data hasil wawancara dengan orang tua dan saat anak melaksanakan kegiatan posyandu.

Penggunaan suatu metode dalam penelitian ini yaitu, bertujuan untuk mengumpulkan data tertulis serta gambar yang bisa memberikan sebuah informasi yang sesuai dengan data yang dibutuhkan terkait dengan identifikasi penganan lokal sebagai sumber pemenuhan gizi anak usia dini dan pemanfaatan pangan lokal sebagai sumber pemenuhan gizi anak usia 2-4 tahun.

5. Teknik Analisis Data

a. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah usaha yang dilakukan dengan proses bekerja data, mengorganisasikan data, memilih menjadi satuan yang dapat dikelola, mendapatkan apa yang perlu dipelajari dan memutuskan apa yang diceritakan kepada orang lain.²⁴

Analisis data merupakan proses mencari dan menyusun sesuai data yang di dapat dari hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi secara teratur dengan melakukan pengelompokan data

²⁴ Ibid., hlm. 73-74.

kedalam beberapa kategori yaitu menjabarkan kedalam tema-tema, melakukan sintesa menyusun pola, memilih yang penting, serta yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh peneliti sendiri maupun orang lain.²⁵

Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa analisis data merupakan suatu proses mencari serta menyusun secara sistematis dari hasil wawancara, catatan lapangan serta dokumentasi, dengan cara mengelompokkan suatu data kedalam kategori agar dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain.

b. Pengecekan Keabsahan Data

1) Triangulasi Sumber

Triangulasi sumber untuk menguji kredibilitas data dilakukan dengan memeriksa data yang telah diperoleh melalui beberapa sumber.²⁶

2) Triangulasi Teknik

Teknik triangulasi untuk meminta kredibilitas data dilakukan dengan memeriksa data ke sumber yang sama dengan yang berbeda. Misalnya data yang diperoleh dengan wawancara, lalu diperiksa dengan observasi, registrasi.²⁷

3) Triangulasi Waktu

Triangulasi waktu merupakan teknik yang dilakukan dengan cara melakukan pengecekan dengan wawancara, observasi atau teknik lainnya dalam waktu atau situasi yang berbeda.²⁸

H. Sistematika Pembahasan

Pada bagian ini dipaparkan isi dari setiap bab yang meliputi:

BAB I Pendahuluan, pada bab ini dikemukakan latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, ruang lingkup dan setting penelitian, telaah pustaka, kerangka teori, sistematika pembahasan dan metode penelitian.

²⁵ Djam'an Dan Aan, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Alfabeta, 2014), hlm. 224.

²⁶ Sugiyono, *Metodologi Penelitian Pendidikan...*, hlm. 373.

²⁷ Ibid., hlm. 374.

²⁸ Ibid., hlm. 375.

BAB II Merupakan pembahasan tentang jenis-jenis pangan lokal sebagai sumber pemenuhan gizi anak usia 2-4 tahun di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa Kabupaten Ende.

BAB III Merupakan pembahasan tentang hasil analisis data tentang pemanfaatan pangan lokal sebagai sumber pemenuhan gizi anak usia 2-4 tahun di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa Kabupaten Ende.

BAB IV Merupakan bab Penutup yang meliputi kesimpulan dan saran, daftar pustaka serta lampiran.



Perpustakaan UIN Mataram

BAB II
JENIS - JENIS PANGAN LOKAL SEBAGAI PENDAMPING
PEMENUHAN GIZI ANAK USIA 2-4 TAHUN DI DUSUN III BASA
ULU DESA MAUBASA KABUPATEN ENDE

A. Temuan

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa Kabupaten Ende bahwa dalam penerapan jenis-jenis pangan lokal dalam membantu tumbuh kembang anak atau membantu pemenuhan gizi terhadap anak usia 2-4 tahun dengan memanfaatkan pangan lokal yang ada di alam itu sendiri, seperti Pisang, Kelapa, Jagung, Ubi Jalar, Singkong, Talas dan lainnya. Dengan bentuk olahan yang dibuat oleh masyarakat atau orang tua agar menarik perhatian anak untuk mengkonsumsinya. Adapun jenis-jenis pangan lokal tersebut adalah:

a. Pisang (*Muku*)



Gambar 2.1 Pisang (*Muku*)

b. Kelapa (*Nio*)



Gambar 2.2 Kelapa (*Nio*)

c. Jagung (*Jawa*)



Gambar 2.3 Jagung (*Jawa*)

d. Ubi Jalar (*Ndora*)



Gambar 2.4 Ubi Jalar (*Ndora*)

e. Singkong (*Uwi Kaju*)



Gambar 2.5 Singkong (*Uwi Kaju*)

f. Talas (*Rose*)



Gambar 2.6 Talas (*Rose*)

Seperti yang dijelaskan oleh orang tua melalui wawancara peneliti sebagai berikut. Seperti yang disampaikan oleh ibu Riska Indarwati selaku orang tua anak:

“Untuk memenuhi kebutuhan gizi anak salah satu yang kami lakukan sebagai orang tua yaitu memberikan makanan yang sehat kepada anak, dalam hal ini kami sebagai orang tua menyediakan pangan lokal berasal dari beberapa jenis pangan lokal seperti pisang, jagung, ubi, daun singkong dan lainnya sesuai dengan musim yang ada”.²⁹

Hal senada yang disampaikan oleh ibu Minarni Fathudin selaku orang tua Airah yaitu:

“Saya memilih pangan lokal yang berasal dari ubi jalar sebagai pemenuhan gizi anak. Karena ubi selain sumber energi, ubi jalar juga mempunyai kandungan nutrisi untuk menjaga stamina tubuh pada anak”.³⁰

Observasi dan wawancara di atas diperkuat dengan hasil dokumentasi di bawah ini:



Gambar 2.7

Pemberian Pangan Lokal

Dari hasil Observasi yang dilakukan oleh peneliti bahwa Ibu Riska Indarwati dan Ibu Minarni Fathudin memanfaatkan pangan lokal sebagai makanan tambahan untuk membantu kebutuhan gizi anak dan keluarga.³¹

²⁹ Riska Indarwati, *Wawancara*, Dusun III Basa Ulu, Tanggal 28 Oktober 2023

³⁰ Minarni Fathudin, *Wawancara*, Dusun III Basa Ulu, Tanggal 29 Oktober

³¹ Observasi, Tanggal 28 Oktober 2023

Orang tua memiliki cara sendiri dalam menyiapkan makanan untuk menu makanan anak yang baik dan sehat. Berbagai jenis menu makanan sehat yang diberikan kepada anak seperti nasi, tempe, tahu, telur, sayur, buah dan membawakan mineral kepada anak serta makanan selingan lainnya.

Seperti yang disampaikan oleh ibu Nuraini selaku orang tua anak yaitu:

“Ketika saya memenuhi kebutuhan makanan pada anak baik itu dari jenis makanan pokok yang berupa nasi atau yang mengandung protein, disamping itu kita sebagai orang tua juga tidak hanya fokus pada makanan itu saja melainkan mengenalkan anak untuk mengetahui makanan-makanan lokal yang sering dikonsumsi di daerah sendiri, karena dari makanan lokal tersebut kita dapat memenuhi kebutuhan gizi pada anak”.³²

Hal senada yang disampaikan oleh ibu Resti yaitu:

“Untuk jenis pangan lokal yang kami konsumsi ada bermacam-macam. Namun yang sering kami konsumsi ada pisang, ubi jalar dan singkong”.³³

Observasi dan wawancara diatas diperkuat dengan hasil dokumentasi dibawah ini:



Gambar 2.8
Pemberian Pangan Lokal

³² Nuraini Mochsen, *Wawancara*, Tanggal 28 Oktober 2023

³³ Resti, *Wawancara*, Tanggal 28 Oktober 2023

Dari hasil observasi yang telah dilakukan oleh peneliti bahwa memang benar yang disampaikan oleh Ibu Nuraini Mochsen dan Ibu Resti bahwa pangan lokal dapat membantu pertumbuhan dan perkembangan anak sehingga kita sebagai orang tua mengenalkan jenis pangan lokal terhadap anak sejak dini, agar terbiasa hidup sehat.³⁴

Seperti yang disampaikan oleh Ibu Nursia yaitu:

Biasanya anak-anak tidak suka dengan sayuran, sehingga kita “sebagai orang tua harus memperkenalkan secara bertahap kepada anak tentang pengetahuan aneka sayuran dan buah-buahan baik itu dari pangan lokal daerah itu sendiri atau diluar. Saya juga membuat makanan dengan bentuk yang menarik perhatian anak agar mereka minat untuk mengkonsumsinya karena suka dengan berbagai bentuk yang berbeda, karena saya mengusahakan hindari dan kurangi memberikan makanan dalam bentuk kemasan”.³⁵

Observasi dan wawancara diatas diperkuat dengan hasil dokumentasi dibawah ini:



³⁴ *Observasi* Tanggal, 30 Oktober 2023

³⁵ *Nursia, Wawancara*, Tanggal 31 Oktober 2023

Selain itu orang tua juga berinisiatif dalam memberikan pangan lokal pada anak dengan mengolah pangan lokal agar menarik perhatian anak. Seperti yang disampaikan oleh Ibu Siti Aisyah bahwa:

“Dengan membuat bentuk olahan dari pangan lokal seperti dari pisang buat menjadi keripik, pisang goreng sehingga dapat menarik perhatian anak”.³⁶

Makanan ringan juga diperlukan untuk tubuh anak dan membawakan makanan pokok supaya anak dapat memilih makanan sesuai selera untuk memenuhi kebutuhan gizi yang disampaikan Ibu Minarni Fathudin yaitu:

“Jou Ine seperti biasanya, memilih menu yang mengandung 4 sehat 5 sempurna. Seperti yang tertera dalam buku posyandu, cara khusus saya memilih buah, sayur, ikan dan lauk lainnya dengan mencari yang masih baru, tidak layu dan segar”.³⁷

Dari hasil wawancara dan observasi diatas dapat disimpulkan bahwa pemanfaatan pangan lokal sangat bermanfaat dalam mencukupi kebutuhan masyarakat di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa, selain sebagai pendamping pemenuhan gizi untuk anak juga dapat mengolah menjadi makanan selingan.

B. Pembahasan

Penerapan jenis-jenis pangan lokal dalam membantu tumbuh kembang anak atau membantu pemenuhan gizi terhadap anak usia 2-4 tahun dengan memanfaatkan panganan lokal yang ada di alam itu sendiri, Dengan bentuk olahan yang dibuat oleh masyarakat atau orang tua agar menarik perhatian anak untuk mengkonsumsinya. Karena setiap anak memiliki sifat yang berbeda-beda dalam menyukai makanan sehingga orang tua sangat berperan penting dalam mencukupi kebutuhan anak.³⁸

³⁶ Siti Aisah, *Wawancara*, Tanggal 28 Oktober 2023

³⁷ Minarni Fathudin, *Wawancara*, 29 Oktober 2023

³⁸ https://kksnaburajua.wg.umg.ac.id/wp-content/upload/sites/1347/2020/Azka-Khansa-Hanifah_412202_Gizi-Kesehatan_SUBUNIT-2_booklet-pemanfaatan-dan-pengolahan-bahan-pangan-lokal-untuk-memaksimalkan-gizi-keluarga.pdf. Diakses Tanggal 27 Oktober 2023, Pukul 21.58

Tan menjelaskan tentang keluarga membutuhkan makanan yang sehat dan bergizi seimbang. Seiring dengan pertumbuhan dan perkembangan anak, kebutuhan akan pangan yang sehat sangat perlu dipenuhi agar dapat mengoptimalkan dengan baik, salah satunya dengan penerapan pedoman gizi seimbang. Keseimbangan dalam hal ini yaitu tidak berlebihan, tidak kekurangan cukup untuk memenuhi kebutuhan. Namun, kali ini banyak orang yang lupa bahwa hidup sehat memerlukan makanan yang bergizi, yang tidak harus mahal, karena makanan yang sehat adalah makanan yang lebih mendekati bentuk aslinya dari alam. Dengan demikian, makanan yang sehat dan bergizi untuk anak yaitu dengan menggunakan bahan-bahan alami dengan memanfaatkan jenis pangan lokal yang ada di setiap daerah itu sendiri.³⁹ Diantaranya sebagai berikut:

1. Pisang (*Muku*)

Pisang merupakan salah satu buah yang dikenal banyak sekali di Indonesia. Selain memiliki rasa yang enak, pisang juga mempunyai banyak manfaat bagi kesehatan untuk tubuh bagi yang mengkonsumsinya. Pisang juga mengandung nutrisi, vitamin dan mineral yang dapat meningkatkan imunitas atau kekebalan tubuh. Salah satu cara untuk meningkatkan konsumsi pisang adalah dengan melakukan atau membuat olahan pisang menjadi produk makanan yang menarik, enak dan bermanfaat. Prayudi mengatakan bahwa pengembangan produk olahan pisang dapat mendukung pembuatan pangan lokal karena, pisang merupakan salah satu bahan pangan yang alternatif untuk memenuhi kebutuhan kalori.

2. Kelapa (*Nio*)

Kelapa adalah buah dari tanaman tropis yang unik, karena daging buahnya dapat langsung dimakan dan kandungannya dapat diminum tanpa perlu diolah. Kelapa sudah sangat terkenal khasiat maupun rasanya yang begitu nikmat. Daging

³⁹ <https://www.kemeppepa.go.id/index.php/page/read/29/2790/memanfaatkan-pangan-lokal-untuk-penuhi-kebutuhan-gizi-anak>. Oktober 2023. Pukul 22:09.

dari buah kelapa ini biasanya dijadikan es campur yang segar dan jenis minuman lainnya. Selain enak dan menyegarkan, kelapa juga mengandung manfaat yang luar biasa bagi kesehatan, serta sangat baik untuk ibu yang sedang hamil. Buah dan air kelapa dapat menyembuhkan penyakit infeksi saluran kencing yaitu penyakit yang disebabkan rasa sakit ketika buang air kecil. Air kelapa juga mengandung banyak mineral yang dapat mengatur tekanan darah, mengobati kecacingan, melawan virus penyebab penyakit, mengobati penderita demam berdarah dan bermanfaat bagi janin jika dikonsumsi oleh ibu hamil.

3. Jagung (*Jawa*)

Jagung merupakan salah satu tumbuhan yang dapat dijadikan sebagai bahan pangan, yang berupa biji-bijian dan banyak mengandung karbohidrat. Karbohidrat adalah gizi terpenting yang dibutuhkan manusia, karena dapat memberikan energi sehingga mampu melakukan aktivitas dengan baik. Selain sebagai sumber energi, jagung juga mengandung banyak protein dan nutrisi lain untuk membantu sistem kekebalan pada tubuh seperti serat makanan, asam lemak esensial, berbagai jenis mineral, antosianin, betakaroten (provitamin A) dan asam amino esensial. Oleh karena itu, jagung juga dapat dijadikan sebagai makanan yang sehat karena, dengan kandungan nutrisinya. Serat makanan dalam jagung dapat menurunkan kadar kolesterol darah. Kolesterol adalah lemak yang membahayakan dalam organ tubuh, apabila kapasitasnya berlebihan akan menyebabkan kerusakan pada jantung dan pembuluh darah dalam tubuh.

4. Ubi Jalar (*Ndora*)

Ubi jalar merupakan bahan makanan yang digunakan sebagai sumber energi dan lebih banyak mengandung karbohidrat, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai makanan pokok. Ubi jalar ini memiliki rasa yang sangat manis dan mempunyai nutrisi yang terdiri dari protein, serat, lemak, dan berbagai mineral, vitamin A, vitamin B, vitamin C dan

vitamin lainnya. Ubi jalar jenis ini juga mampu mencukupi penyediaan nutrisi untuk menjaga stamina tubuh, dengan zat yang diperoleh dari ubi jalar mampu mengurangi terjadinya penyakit, menghasilkan tenaga dalam melakukan aktivitas, mencegah virus dan bakteri, serta meningkatkan daya tahan tubuh. Ubi jalar merah-orange menunjukkan kandungan *beta-karoten* yang lebih tinggi di bandingkan dengan jenis ubi lainnya.

5 Singkong (*Uwi Kaju*)

Singkong merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang padat nutrisi. Singkong dapat diolah menjadi berbagai macam menu makanan, cemilan hingga bahan masakan seperti tepung. Singkong juga mengandung beragam nutrisi seperti karbohidrat, serat, protein, gula hingga vitamin, termasuk vitamin A, vitamin B dan vitamin C. Singkong baik dikonsumsi untuk memenuhi asupan sehari-hari atau sebagai pengganti nasi. Sehingga mampu membuat rasa kenyang lebih lama. Kandungan vitamin C pada singkong memiliki efek antioksidan untuk menjaga daya tahan tubuh tetap kuat, sedangkan kandungan kalium pada singkong berperan penting untuk mengontrol tekanan darah. Selain itu, singkong juga mengandung serat, protein dan antioksidan yang mampu mencegah dan mengatasi sembelit serta menurunkan penyakit diabetes dan penyakit jantung.⁴⁰

6. Talas (*Rose*)

Talas adalah sejenis umbi-umbian yang tumbuh di Afrika, Amerika dan Asia. Di Indonesia tanaman dengan nama latin *Colocasia esculenta* ini merupakan tanaman yang bisa di buat menjadi berbagai makanan lezat, mulai dari kue bolu, keripik, kolak, *bubble tea*, hingga es krim. Selain dagingnya, bagian lain dari talas juga bisa diolah untuk makanan sehari-hari. Misalnya daun talas yang sering dimasak menjadi oseng-oseng atau digunakan untuk menambah cita rasa makanan. Dalam seporsi talas atau sekitar 150 gram yang sudah

⁴⁰ Diakses tanggal 05 februari 2022, pukul 13:8

dimasak, mengandung sekitar 150-200 kalori dan berbagai nutrisi penting berikut ini: 5-7 gram serat, 4 gram protein, 15-170 miligram potasium, 30-50 miligram magnesium, 60-70 miligram fosfor.



Perpustakaan UIN Mataram

BAB III

PEMANFAATAN PANGAN LOKAL SEBAGAI PENDAMPING PEMENUHAN GIZI ANAK USIA 2-4 TAHUN DI DUSUN III BASA ULU DESA MAUBASA KABUPATEN ENDE

A. Temuan

Berdasarkan hasil data yang telah diperoleh selama penelitian mengenai pemberian makanan tambahan melalui pemanfaatan pangan lokal sebagai salah satu untuk membantu memenuhi kebutuhan gizi anak usia 2-4 tahun maupun orang tua, dengan memanfaatkan pangan lokal. Di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa telah memberikan program pelayanan sehat dengan mengadakan posyandu dan memberikan asupan pangan makan yang bergizi satu kali dalam sebulan.

Adapun pemanfaatan pangan lokal sebagai sumber pemenuhan gizi anak usia 2-4 tahun di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa seperti yang dijelaskan oleh Ahli Gizi Ibu Anisah yaitu:

“Mengenai pemanfaatan pangan lokal merupakan salah satu panganan yang dibutuhkan untuk mencukupi kebutuhan pertumbuhan dan perkembangan anak, yang harus diterapkan sejak dini. Karena pada setiap pangan lokal mempunyai kandungan nutrisi yang membantu sistem kekebalan tubuh”.⁴¹

Observasi dan wawancara diatas diperkuat dengan hasil dokumentasi dibawah ini:



⁴¹ Ibu Anisah (Ahli Gizi), *Wawancara*, di Desa Maubasa Kec. Ndori Kab. Ende, 31 Oktober 2023

Dari hasil observasi yang dilakukan peneliti, bahwa masyarakat di Desa Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa memang benar memanfaatkan pangan lokal sebagai makanan tambahan untuk membantu sumber pemenuhan gizi anak sesuai dengan musim pangan lokal yang ada di daerah itu sendiri.⁴²

Selain respon baik yang disampaikan oleh Narasumber diatas, orang tua juga mempunyai respon untuk mendukung tumbuh kembang yang optimal anak salah satunya yang dilakukan orang tua di Desa Maubasa dengan memanfaatkan pangan lokal dengan mengajari anak tata cara hidup sehat dan makanan secara teratur. Sesuai pernyataan wawancara peneliti dengan Ibu Nuraini Mochsen selaku orang tua anak di Desa Maubasa yaitu:

“Menurut saya memberikan makanan pada anak harus dengan tekun untuk memberikan makanan yang bergizi, seperti memberi gizi seimbang dengan menambah sayur dan buah pada makanan anak. Selain itu saya juga memanfaatkan pangan lokal sebagai makanan tambahan untuk memenuhi kebutuhan”.⁴³

Dalam pemenuhan gizi anak orang tua juga harus kreatif dalam memberikan makanan pada anak. Sebagaimana wawancara dengan Ibu Siti Aisyah sebagai berikut:

Saya sebagai orang tua sangat berperan aktif dalam memberikan makanan yang sehat dan bergizi pada anak. Dengan demikian dalam model pemberian makan anak melalui pemanfaatan pangan lokal ini dapat diolah dalam bentuk olahan yang bisa menarik perhatian anak walaupun dalam bentuk sederhana tetapi mampu dikonsumsi oleh anak”.⁴⁴

Hal tersebut didukung oleh pernyataan kader posyandu sebagai informasi dalam penelitian ini yang mengatakan bahwa:

“Makanan tambahan yang berasal dari pangan lokal yaitu yang mengandung gizi dengan melibatkan 4 sehat 5 sempurna yang diberikan kepada anak untuk memenuhi

⁴² Observasi, 31 Oktober 2023

⁴³ Nuraini Mochsen, *Wawancara*, 28 Oktober 2023

⁴⁴ Siti Aisyah, *Wawancara*, 29 Oktober 2023

kebutuhan gizi seperti karbohidrat, protein, lemak dan vitamin”.⁴⁵

Observasi dan wawancara diatas diperkuat dengan hasil dokumentasi dibawah ini:



Gambar 3.1
Makanan Tambahan Dari Pangan Lokal

Hal serupa yang disampaikan oleh Bidan Anisa selaku Ahli gizi yaitu:

“Pada pemberian pangan lokal atau makanan tambahan yang diberikan pada anak syarat utama untuk makanan yaitu makanan yang sesuai dengan 4 sehat 5 sempurna dan bergizi seimbang dengan tujuan untuk mencukupi kebutuhan gizi anak usia dini”.⁴⁶

Menu makanan berpengaruh dengan selera makanan anak yang berbeda-beda pada makanan yang diberikan, dengan demikian orang tua memanfaatkan pangan lokal dan menyediakan bentuk olahan agar menarik perhatian anak. Berdasarkan wawancara dengan Ibu Nursia selaku orang tua anak yaitu:

“Dalam memberikan makanan pada anak kami sebagai orang tua memberikan penyediaan yang terbaik untuk anak kami, dengan memberikan menu makanan yang mengundang selera makanan anak untuk mengkonsumsinya walaupun sederhana yang penting dapat memberikan yang terbaik terhadap pertumbuhan dan perkembangan anak”.⁴⁷

⁴⁵ Siti Dewi Rahmawati, *Wawancara*, 28 Oktober 2023

⁴⁶ Ibu Anisah, *Wawancara*, Tanggal 29 Oktober 2023

⁴⁷ Nursia, *Wawancara*, Tanggal 29 Oktober 2023

Orang tua sangat memperhatikan kesehatan anak mulai dari usia dalam kandungan, karena kesehatan anak dapat mempengaruhi tahap perkembangan dan pertumbuhan anak. Oleh karena itu pada usia dini anak dibiasakan mengenal dan mengkonsumsi makanan-makanan yang bergizi, selain itu juga membiasakan untuk mengkonsumsi makanan lokal.

Keterangan yang dihasilkan dari beberapa narasumber diatas bahwa dengan melalui observasi yang peneliti lakukan di lapangan orang tua sangat antusias dalam menyediakan makanan bergizi pada anak, dengan memilih pangan lokal sebagai salah satu makanan tambahan atau selingan untuk membantu pemenuhan gizi anak. Dengan jenis-jenis pangan lokal yang tersedia dapat memanfaatkan pangan lokal untuk dijadikan berbagai olahan.⁴⁸

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan peneliti dapat menyimpulkan bahwa menu makanan sehat harus diawali dengan pemilihan bahan makanan dan jenis makanan serta bentuk olahan yang akan dikonsumsi anak, pasti akan berbeda yang diberikan setiap orang tua, walaupun dengan penyediaan seadanya sesuai dengan bahan yang ada di daerah itu sendiri. Anak juga dibiasakan untuk menjaga kebersihan seperti mencuci tangan sebelum dan sesudah makan.

B. Pembahasan

Pemanfaatan ini adalah pilar ketahanan yang tertuju pada pemanfaatan makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat maupun dalam menyerapakan makanan dengan memanfaatkan zat gizi yang dari makanan lokal yang baik, dapat tercapai dalam kehidupan rumah tangga dengan melihat keadaan terpenuhnya bahan pangan dari segi kuantitas, kualitas, keragaman, zatgizi dan keterjangkauan agar setiap keluarga dapat hidup sehat, bergizi, aktif dan produktif.⁴⁹

Pemberian makanan tambahan dengan memanfaatkan pangan lokal mempunyai manfaat yang dapat memperbaiki pola makanan untuk mengubah kebiasaan mengkonsumsi makanan praktis, yaitu

⁴⁸ *Observasi*, Tanggal 28 Oktober 2023

⁴⁹ Azka khansa hanifah, "pemanfaatan dan pengolahan bahan pangan lokal untuk memaksimalkan gizi keluarga," KKN-PPM UGM SABU RAIJUA, 2020. Hlm. 1.

dengan memanfaatkan beberapa dari jenis pangan lokal diantaranya:

1) Pisang (*Muku*)

Pisang banyak mengandung nutrisi, vitamin dan mineral yang dapat meningkat imunitas atau kekebalan tubuh dan melancarkan pencernaan. Bentuk olahan yang berasal dari pisang memiliki beranekaragam jenis diantaranya pisang coklat, bolu pisang, pisang bakar, pisang rebus, keripik pisang, es krim pisang dan dapat dijadikan jus pisang. Namun yang sering diolah oleh orang tua anak seperti pisang bakar, pisang rebus, bolu pisang, pisang goreng dan keripik pisang. Seperti hasil olahan berikut ini:



Gambar 3.2

Hasil olahan dari pisang/*Muku* menjadi Nagasari

2) Kelapa (*Nio*)

Sebagian besar anak-anak suka dengan hal-hal yang terasa manis, kelapa dapat diolah menjadi minuman yang segar, santan dan juga dapat diolah menjadi *Lengi Nio* atau minyak kelapa untuk dijadikan obat. Kelapa pada umumnya dijadikan campuran dalam beberapa makanan olahan tertentu seperti kue putu, dadar gulung, onde-onde, urap sayur, serundeng kelapa. Namun orang tua anak di Desa Maubasa hanya mengolah kelapa untuk dikonsumsi anak usia dini seperti logosari, wajik, agar-agar dan kue range.



Gambar 3.3

Hasil Olahan Dari Kelapa/*Nio* Menjadi Kue Range

3) Jagung (*Jawa*)

Jagung atau *jawa* dapat dijadikan bahan pangan, karena jagung memiliki kandungan karbohidrat dan protein yang dapat memberikan energi sehingga membantu sistem kekebalan dalam tubuh. *Jawa* ini juga dapat diolah menjadi beranekaragam jenis makanan yang menarik perhatian anak untuk mengkonsumsinya seperti es mambo dari jagung, perkedel, bubur jagung, sup jagung dan pudding jagung. Namun orang tua anak di Desa Maubasa hanya mengolah jagung dalam bentuk sederhana untuk dikonsumsi anak seperti membuat jagung rebus, jagung bakar dan dijadikan sayuran. Adapun hasil olahannya seperti gambar dibawah ini:

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
M A T A R A M

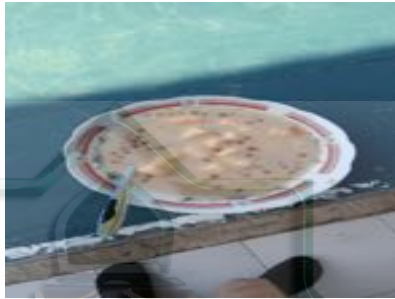


Gambar 3.4

Hasil Olahan Jagung/*Jawa* menjadi Bubur Jagung

4) Ubi Jalar (*Ndora*)

Ndora adalah bahan makanan yang memiliki rasa manis dan mengandung karbohidrat. *Ndora* dapat diolah dengan cara direbus, kukus, di panggang atau diolah menjadi kolak. Makanan ini rata-rata disenangi oleh anak, karena memiliki rasa yang manis tersendiri. Oleh karena itu *Ndora* dapat menghasilkan tenaga dalam melakukan aktivitas. Adapun hasil olahannya seperti gambar dibawah ini:



Gambar 3.5

Hasil Olahan dari Ubi Jalar/*Ndora* Menjadi Kolak

5) Singkong (*Uwi Kaju*)

Kandungan utama singkong adalah karbohidrat sebagai sumber energi untuk tubuh anak maupun orang dewasa. Dalam singkong juga mengandung vitamin C yang mendukung kekebalan tubuh dan kesehatan kulit anak. Singkong dapat diolah menjadi anekaragam seperti Tape, Bubur, Ondel-ondel, Keripik singkong dan lainnya. Namun orang tua anak di Desa Maubasa hanya mengolah yang sederhana saja seperti singkong rebus, lemet singkong dan membuat kolak.



Gambar 3.6

Hasil Olahan Dari Singkong/*Uwi Kaju* Menjadi Lemmet Singkong

6) Talas (*Rose*)

Talas atau *Rose* merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang termasuk jenis herba menahun. Dapat diketahui bahwa talas ini mempunyai banyak zat gizi penting yang dibutuhkan tubuh untuk tetap sehat. Dengan kandungan serat, vitamin E, kalium dan magnesiumnya. Talas dapat membantu menjaga daya tahan tubuh, serta mengontrol tekanan darah dan juga gula darah. Talas juga dapat diolah menjadi kue talas panggang, perkedel, kripik talas, donat talas, Bolu talas dan lain sebagainya. Namun Orang tua di Desa Maubasa hanya mengolah dalam bentuk sederhana saja seperti perkedel talas, keripik talas dan talas rebus.



Gambar 3.7

Hasil Olahan Talas/*Rose* Menjadi Talas Rebus

Adapun hasil temuan saat melaksanakan penelitian ini bahwa orang tua sangat antusias dalam memanfaatkan pangan lokal untuk dijadikan dan dikonsumsi sebagai salah satu makanan tambahan dalam membantu pemenuhan gizi anak. Seperti yang disampaikan oleh Ruslianti bahwa makanan adalah kebutuhan terpenting dalam kehidupan manusia, dengan berbagai jenis makanan yang diperoleh dan bentuk pengolahannya. Digolongkan masyarakat sering disebut dengan kebiasaan makan di masyarakat serta tempat tinggal anak. Makanan yang dikonsumsi oleh kelompok masyarakat tentunya akan menjadi pola makanan juga berpengaruh terhadap penyediaan macam-macam makanan, karena seorang anak

memiliki nafsu makan yang sesuai dengan pembentukan dari kebiasaan masyarakat dan orang tua dalam menyediakan makanan pada anak.⁵⁰



Perpustakaan UIN Mataram

⁵⁰ Ruslianti, dkk. *Gizi dan kesehatan anak pra sekolah*, (Bandung: PT Remaja Rosadakarya, 2015), hlm. 1.

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pengolahan data yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut:

1. Jenis-jenis pangan lokal yang sering dimanfaatkan di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa Kabupaten Ende yaitu Jenis Pangan Lokal yang ada di alam itu sendiri seperti Pisang, Kelapa, Jagung, Ubi Jalar, Singkong dan Talas.

2. Pemanfaatan pangan lokal sebagai sumber pemenuhan gizi anak usia 2-4 tahun di Desa Maubasa Kabupaten Ende. Bisa dilihat dari pemberian makan pada anak yang bukan hanya saja memberikan asupan makanan berupa nasi, daging serta makanan lainnya yang mengandung 4 sehat 5 sempurna melainkan juga dengan memanfaatkan pangan lokal seperti: Pisang (*Muku*) bentuk olahan yang berasal dari pisang sangat banyak tergantung dari orang tua dalam kreatif untuk membuat olahan yang menarik perhatian anak, Kelapa (*Nio*) dapat diolah menjadi *Lengi Nio* atau minyak kelapa untuk dijadikan obat dan menjadi minuman yang segar, Jagung (*Jawa*) ini dapat diolah seperti membuat dodo, rebus, bakar dan dijadikan sayuran, Ubi Jalar (*Ndora*) dapat diolah dengan cara direbus, kukus di panggang atau diolah menjadi kue, Singkong (*Uwi Kaju*) singkong dapat diolah menjadi anekaragam seperti kolak, tape, bubur dan lainnya. Namun orang tua hanya mengolah yang sederhana saja seperti direbus, membuat kolak, lemnet dan digoreng. Sehingga kebutuhan gizi anak di Desa Maubasa cukup baik terdiri dari karbohidrat, protein, vitamin dan mineral.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian diatas dan pembahasan tentang pemanfaatan pangan lokal sebagai sumber pemenuhan gizi anak usia 2-4 taun di Desa Maubasa Kabupaten Ende. Peneliti mengajukan beberapa saran yaitu:

1. Orang Tua

Orang tua sangat berperan aktif dalam pertumbuhan anak, oleh karena itu, pemberian nutrisi terhadap anak harus diperhatikan

sejak dini agar pemenuhan gizi anak dapat terpenuhi dan orang tua tetap rutin memeriksa kesehatan anak pada saat posyandu untuk mengecek pertumbuhan dan perkembangan anak.

2. Kader Posyandu

Dalam melaksanakan kegiatan posyandu ibu kader lebih kreatif lagi dalam mengolah pangan lokal agar anak tidak bosan dalam mengkonsumsinya.



Perpustakaan UIN Mataram

DAFTAR PUSTAKA

- Adi Sumarsono, dkk. “ *Program Kemitraan Masyarakat: Pemanfaatan pangan lokal sebagai sumber asupan gizi bagi balita prasejahtera daerah perbatasan di Kabupaten Merauke*” Jurnal pengabdian pada masyarakat: vol 5 (3): 258-265. November 2019
- Ahmad Suhaimi, DEA. *Pangan, gizi, dan kesehatan*, (Yogyakarta: Cv Budi Utama, 2019)
- Ahmad Suhaimi, DEA. *Pangan, Gizi, Dan Kesehatan*. (Yogyakarta: Cv Budi Utama, 2019)
- Conny R. Semiawan, *Metode Penelitian Kualitatif*
- Djama'an Satc. Ori, dkk., *Metode Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Alfabeta, 2017)
- Djam'an Dan Aan, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Alfabeta, 2014)
- Fikriyani, A. (2022). *Pemanfaatan pangan lokal sebagai sumber pemenuhan gizi anak usia dini di Dusun Ndewel kecamatan Mbeliling Kabupaten Manggarai Barat* (Doctoral dissertation, UIN Mataram)
- <https://eatright.id/aset/4-pilar-pedoman-gizi-seimbang-yang-jarang-diketahui-orang/>. Diakses tanggal 05 februari 2023, pukul 14:00
- <https://umkmalbar.id/info-umkm/jenis-umbi-umbian-serta-khasiatnya/>. Diakses tanggal 05 februari 2022, pukul 13:08
- <https://www.posciety.com/pengertian-gizi-dan-fungsinya/>
- Inggit Dwi Lestari, “Upaya Pembiasaan Mengonsumsi Makanan Sehat Melalui Variasi Kudapan Sehat Pada Anak Kelas Kecil Di Playgroud Milas”, (*Skripsi*, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, 2012)

- Ismi Maulida Yulianti, “Pemahaman Orangtua Tentang Pemenuhan Gizi Anak Melalui kegiatan Lunch Box di Kelompok Bermain manda”, (*Skripsi*, FTK Universitas Negeri Walisongo, Semarang 2019)
- Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang dianjurkan bagi bangsa tentang angka kecukupan gizi Nomor 75 Tahun 2013.
- Lexi J. Meleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Alfa Beta, 20160
- Lili Zuhaiha, “Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pada Anak Kelompok A1 Di PAUD Al-Qonita Palangkaraya,” (*Skripsi*, Institute Agama Islam Negeri Palangka Raya, 2020)
- Lili Zulaiha, ” *Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pada Anak Kelompok A1 Di PAUD Al-Qonita Palangka Raya*”, (*Skripsi*, Fakultas Tarbiyah Dan Ilmu Keguruan Palangka Raya, 2020).
- Lili Zulaiha, Pemeberian Makanan Tambahan (PMT) pada Anak Kelompok A1 Di Paud Al-Qonita Palangka Raya, (*Skripsi*, Institute Agama Islam Negeri Palangka Raya, 2020)
- Melva Diana, F. (2009). FUNGSI DAN METABOLISME PROTEIN DALAM TUBUH MANUSIA. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*, 4 (1), 47-52.
- Mewujudkan Ketahanan Pangan*, (Jakarta: Departemen Pertanian, 2004)
- Nugraheni, M. (2017). Peningkatan citra pangan lokal. *Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Daerah Istimewa Yogyakarta*. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132300107/pengabdian/MAKALAH PENGEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL.pdf>.
- Pujiati Utami, Sulistyani Budiningsih. “ *Potensi dan Ketersediaan Bahan Pangan Lokal Sumber Karbohidrat Non Beras di Kabupaten Banyumas*”. *Jurnal Dinamika Ekonomi & Bisnis*, Vol. 12 No. 2 Oktober 2015
- Rohyani, I. S., Aryanti, E., & Surti, S. (2015). Potensi nilai gizi tumbuhan pangan lokal pulau Lombok sebagai basis penguatan

- ketahanan pangan nasional. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, 1 (1).
- Ruslan Ahmad, *Metode Penelitian Kualitatif*, (Yogyakarta: Ar-Ruzz Media, 2014)
- Ruslianti, dkk., *Gizi dan Kesehatan Anak Prasekolah*, (Bandung:PT Rosdakarya, 2015)
- Ruslianti,dkk. *Gizi dan kesehatan anak pra sekolah*, (Bandung: PT Remaja Rosadakarya, 2015)
- Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, (Bandung: Alfabeta, 2008)
- Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan*, (Bandung: Alfabeta, 2017)
- Suharsini Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, (Jakarta: Rineka Cipta. 2006)
- Sukmadinata, *Metode Penelitian Pendidikan*, (Bandung: Remaja Rosdakariya, 2014)
- Susanto, Ahmad. 2011. *Perkembangan Anak Usia Dini*. Jakarta:Kencana.
- Wafa Aerin, “Pemenuhan Gizi Anak Melalui Program Makan Sehat di Tk Al Islamiyyah Purwokerto” , (*skripsi*, FTIK IAIN Purwokerto, 2019

Observasi/Wawancara

- Riska Indarwati, Dusun III Basa Ulu: 28 Oktober 2023
- Minarni Fathudin, Dusun III Basa Ulu: 29 Oktober 2023
- Observasi, Dusun III Basa Ulu: 28 Oktober 2023
- Nuraini Mochsen, Dusun III Basa Ulu: 28 Oktober 2023
- Resti, Dusun III Basa Ulu: 28 Oktober 2023
- Observasi, Dusun III Basa Ulu: 30 Oktober 2023
- Nursia, Dusun III Basa Ulu: 31 Oktober 2023
- Siti Aisyah, Dusun III Basa Ulu: 28 Oktober 2023

Ibu Anisa, Dusun III Basa Ulu: 31 Oktober 2023

Observasi, Dusun III Basa Ulu: 31 Oktober 2023

Siti Dewi Rahmawati, Dusun III Basa Ulu: 28 Oktober 2023

Ibu Anisa, Dusun III Basa Ulu: 29 Oktober 2023



Perpustakaan UIN Mataram



Perpustakaan **UIN Mataram**

Gambaran Umum Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa Kabupaten Ende

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Sejarah Desa Maubasa

Desa Maubasa merupakan Desa Induk dari Kecamatan Wolowaru yang disahkan pada Tahun 1962. Pada Tahun 1999 Kecamatan Wolowaru dimekarkan menjadi beberapa Kecamatan Desa Maubasa bergabung dengan Kecamatan Lio Timur. Setelah bergabung Desa Maubasa dimekarkan menjadi Desa Maubasa sebagai desa Induk sedangkan Desa Sera Ndori dan Desa Kelisamba menjadi Desa pemekaran terjadi pemekaran Kecamatan Lio Timur pada tahun 1999 Desa Maubasa dimekarkan menjadi Desa Maubasa sebagai Desa Induk dan Desa Maubasa Timur sebagai Desa pemekaran dengan demikian Desa sudah dimekarkan menjadi empat Desa

Nama Desa Maubasa berasal dari nama kampung Maubasa yang berada di sekitar kompleks Masjid Besar Jami Ndori Pemerintah Desa Maubasa terbentuk sejak Tahun 1962 dengan Dusun, RW dan RT.⁵¹

2. Letak Geografis

Desa Maubasa merupakan salah satu dari 10 Desa di Wilayah Kecamatan Ndori, yang terletak di Pusat Kecamatan Ndori, Desa Maubasa mempunyai luas wilayah seluas 1, 27 Km. Adapun batas-batas wilayah sebagai berikut:

- a. Sebelah Utara: Desa Sera Ndori
- b. Sebelah Selatan: Desa Laut Sawu
- c. Sebelah Barat: Desa Maubasa Barat
- d. Sebelum Timur: Desa Maubasa Timur⁵²

Iklim Desa Maubasa, sebagaimana desa-desa lain di wilayah Indonesia mempunyai iklim kemarau dan penghujan, hal tersebut

⁵¹ RPJM (Desa Maubasa Tahun 2019 – 2025), hlm. 16.

⁵² Desa Maubasa, *Observasi*, 27 Oktober 2023

mempunyai pengaruh langsung terhadap pola tanaman yang ada di Desa Maubasa Kecamatan Ndori.

Desa Maubasa terdiri dari 3 dusun diantaranya Dusun I Basa Ulu, Dusun II Kopokene dan Dusun III Kopobaru, dengan jumlah penduduk 749 Jiwa atau 192 KK.

3. Visi dan Misi

a. Visi

" Terwujudnya Masyarakat Desa Maubasa yang Sejahtera, Mandiri, Kreatif dan Berdaya Saing Tinggi ".

b. Misi

- 1) Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Desa Maubasa dengan memanfaatkan potensi yang dimiliki masyarakat.
- 2) Meningkatkan layanan air minum bersih bagi masyarakat.
- 3) Meningkatkan promosi dan mencari pangsa pasar yang potensial bagi produksi tenun ikat.
- 4) Menyediakan layanan kesehatan ibu dan anak melalui optimalisasi peran dan fungsi dari posyandu.
- 5) Meningkatkan kualitas sumber daya manusia melalui bantuan di bidang pendidikan.
- 6) Meningkatkan peran serta kelompok pemuda dalam pembangunan melalui wadah karang taruna.
- 7) Meningkatkan pembangunan infrastruktur yang memadai menuju sentra-sentra produksi masyarakat.
- 8) Peningkatan kerjasama diantara tiga batu tungku serta seluruh stakeholder dan pemangku kepentingan lainnya.
- 9) Meningkatkan kualitas pelayanan kepada masyarakat.
- 10) Menyediakan fasilitas alat tangkap ikan yang memadai melalui penguatan kelompok-kelompok nelayan.⁵³

Tabel 1

Jumlah Anak Yang Berusia 2-4 Tahun di Desa Maubasa

No	Jenis Kelamin	Jumlah
1.	Laki-laki	5
2.	Perempuan	1

Sumber data: Ibu Kader Posyandu Desa Maubasa.⁵⁴

⁵³ Desa Maubasa, *Dokumentasi*, 27 Oktober 2023

Tabel 2
Data Anak dan Orang Tua yang Akan di Wawancara

No	Nama Anak	Usia Anak	Nama Ibu	Pekerjaan
1.	Airah Habibah	3 Tahun	Minarni Fathudin	S1/ Guru
2.	Muhammad Rifqi	3 Tahun	Riska Indarwati	SMA/ Ibu Rumah Tanga
3.	Muhammad Althaf	4 Tahun	Siti Aisyah	SMA/Ibu Rumah Tangga
4.	Ramadhan Ahmad	2 Tahun	Resti	SMA/Ibu Rumah Tangga
5.	Zuhair Alif	4 Tahun	Nursia	SMA/Ibu Rumah Tangga
6.	Azril Rahandika	4 Tahun	Nuraini Mochsen	S1/ Guru

Sumber data: Wawancara Ibu Kader Posyandu Desa Maubasa.⁵⁵

Dari hasil penelitian diatas dapat kita ketahui Bersama bahwa dari 6 orang tua yang di wawancara tersebut memiliki Pendidikan serta profesi yang berbeda-beda. 2 orang yang memiliki Pendidikan sarjana atau S1 dan 4 orang tua yang berpendidikan terakhir SMA.

⁵⁴ Ibu Dewi Siti Rahmawati, *Wawancara*, 31 Oktober 2023

⁵⁵ Ibu Siti Dewi Rahmawati, *Wawancara*, 31 Oktober 2023

Lampiran 1
Pedoman Observasi

Pemanfaatan Pangan Lokal Sebagai Pendamping Pemenuhan Gizi Anak
Usia 2-4 Tahun di Dusun III Basa Ulu Desa Maubasa Kabupaten Ende

No	Aspek yang Diamati	Indikator	Ya	Tidak	Keterangan
1.	Jenis pangan lokal apa saja sebagai sumber pemenuhan gizi AUD	a. Mengenalkan anak dalam beberapa jenis pangan lokal	✓		Orang tua bisa mengenalkan kepada anak dalam beberapa jenis pangan lokal
		b. Membiasakan anak untuk mengkonsumsi pangan lokal	✓		Orang tua membiasakan anak untuk mengkonsumsi pangan lokal
		c. Menarik perhatian anak			
		d. Memenuhi Kebutuhan anak	✓		Orang tua dapat memenuhi kebutuhan anak
2.	Bagaimana pemanfaatan pangan lokal sebagai sumber pemenuhan gizi anak usia dini	a. Mengamati perkembangan anak	✓		Orang tua dapat mengamati perkembangan anak
		b. Membantu tumbuh kembang anak	✓		Orang tua dapat membantu tumbuh kembang anak
		c. Memberikan pemahaman yang baik terhadap anak	✓		Orang tua mampu memberikan pemahaman makanan yang baik terhadap anak
		d. Menjaga Kesehatan anak	✓		Orang tua mampu menjaga Kesehatan anak

Lampiran 2
Pedoman Wawancara

No	Komponen	Sub Komponen	Narasumber
1.	Mengetahui jenis pangan lokal apa saja sebagai sumber pemenuhan gizi AUD	<p>a. Jenis Pangan lokal yang sering dikelolah dalam rumah tangga sebagai pemenuhan gizi anak</p> <p>b. Pengolahan jenis pangan lokal yang dikonsumsi untuk menarik perhatian anak</p> <p>c. Pihak-pihak yang membantu dalam pengolahan jenis pangan lokal</p>	Orang tua, kader posyandu dan Ahli Gizi di Desa Maubasa
2.	Mengetahui pemanfaatan pangan lokal sebagai sumber pemenuhan gizi anak usia	a. Pangan lokal yang bisa dimanfaatkan dalam pemenuhan gizi anak	Orang tua, kader posyandu dan Ahli Gizi di Desa Maubasa

	dini	b. Pengolahan pangan lokal dalam pemenuhan gizi anak	
		c. Faktor penghambat dalam pengolahan pangan lokal	



Perpustakaan UIN Mataram

Lampiran 3 Hasil Dokumentasi



Wawancara dengan Ibu Riska Indarwati
Ibu dari Muhammad Rifqi



Wawancara dengan Ibu Resti
Ibu dari Ramadhan Ahmad



Wawancara dengan Ibu Nuraini Mochsen
Ibu dari Azril Rahandika



Wawancara dengan Ibu Nursia
Ibu dari Zuhair Alif



Wawancara dengan Ibu Siti Aisyah
Ibu dari Muhammad Althaf



Wawancara dengan Ibu Minarni
Ibu dari Airah Habibah



Wawancara dengan Ibu Kader



Wawancara dengan Ahli Gizi



Foto Rifqi saat mengukur Tinggi Badan Badan



Foto Zuhair saat mengukur Tinggi



Pembagian Bubur Kacang Hijau kolak
Oleh Ibu Kader Posyandu



Hasil Olahan Singkong Menjadi

Lampiran 4 Buku Kartu Menuju Sehat (KMS)



A handwritten KMS card for Rifqi. The card is oriented vertically and contains a grid for recording health data. The grid has columns for 'No. Bulan' (Month Number) and 'No. Hari' (Day Number). The data is written in blue ink. There are some red and blue labels on the left side of the card.

Foto KMS dari Rifqi



A handwritten KMS card for Aira. The card is oriented vertically and contains a grid for recording health data. The grid has columns for 'No. Bulan' (Month Number) and 'No. Hari' (Day Number). The data is written in blue ink. There are some blue labels on the left side of the card.

Foto KMS dari Aira



A handwritten KMS card for Ramadhan. The card is oriented vertically and contains a grid for recording health data. The grid has columns for 'No. Bulan' (Month Number) and 'No. Hari' (Day Number). The data is written in blue ink. There are some blue labels on the left side of the card.

Foto KMS dari Ramadhan



A handwritten KMS card for Althaf. The card is oriented vertically and contains a grid for recording health data. The grid has columns for 'No. Bulan' (Month Number) and 'No. Hari' (Day Number). The data is written in blue ink. There are some blue labels on the left side of the card. The card also has some text at the bottom, including 'MDOB units studi - Kumpulan Kardus Menuju Sehat (KMS) dan Menuju Sehat (KMS)'. There is a large watermark in the background that reads 'UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ATARAM' and 'Perpustakaan UIN'.

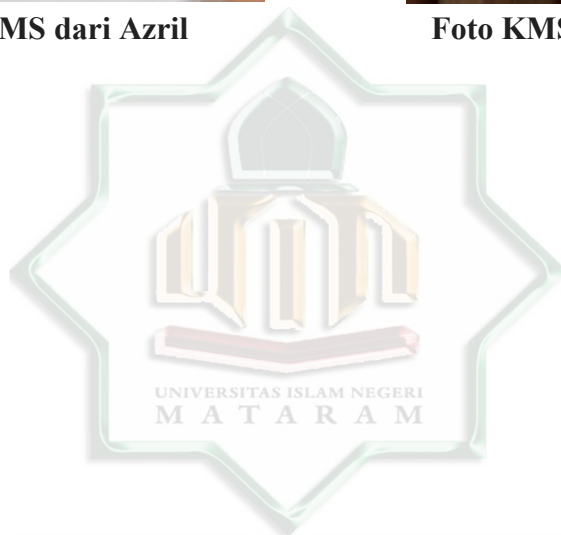
Foto KMS dari Althaf



Foto KMS dari Azril



Foto KMS dari Zu



Perpustakaan UIN Mataram



KEMENTERIAN AGAMA RI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MATARAM
FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN (FTK)
Jln. Gajah Mada No 100, Jempong Baru, Mataram. 83116
Website: uimataram.ac.id email: ftk@uimataram.ac.id

Nomor : 897/Un.12/FTK/SRIP/PP.00.9/11/2023 Mataram, 04 Oktober 2023
Lampiran : 1 (Satu) Berkas Proposal
Penhal : Permohonan Rekomendasi Penelitian

Kepada:
Yth.
Kepala Bakesbangpol Provinsi NTT

di-
Tempat

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Bersama surat ini kami mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk memberikan rekomendasi penelitian kepada Mahasiswa di bawah ini :

Nama : Shafira Pratiwi
NIM : 200110033
Fakultas : Tarbiyah dan Keguruan
Jurusan : Pendidikan Islam Anak Usia Dini
Tujuan : Penelitian
Lokasi Penelitian : Desa Maubasa, Kabupaten Ende, NTT

Judul Skripsi : **PEMANFAATAN PANGAN LOKAL SEBAGAI SUMBER PEMENUHAN GIZI ANAK USIA 2 - 4 TAHUN DI DESA MAUBASA KABUPATEN ENDE**

Waktu Penelitian : 7 Oktober 2023 - 7 Desember 2023

Rekomendasi tersebut akan digunakan untuk mendapatkan data yang diperlukan dalam penyusunan skripsi.

Demikian surat pengantar ini kami buat, atas kerjasama Bapak/Ibu kami sampaikan terimakasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

a.n. Dekan
Wakil Dekan-Bidang Akademik,



Dr. Saparudin, M.Ag.
NIP.197810152007011022



**PEMERINTAH KABUPATEN ENDE
DINAS PENANAMAN MODAL
DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU**

Jl. Soekarno - Telp (0381) 2500205 - email: dpmpmkabende@gmail.com
Ende - Provinsi Nusa Tenggara Timur

SURAT KETERANGAN PENELITIAN
NOMOR: DPMPKSP.570 / SKP.622 / XI / 2023

- Dasar :
1. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah;
 2. Peraturan Pemerintah Nomor 20 Tahun 2001 tentang Pembinaan dan Pengawasan Atas Penyelenggaraan Pemerintahan Daerah;
 3. Peraturan Pemerintah Nomor 18 Tahun 2016 tentang Perangkat Daerah;
 4. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 41 Tahun 2010 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Dalam Negeri sebagaimana telah diubah Dengan Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 14 Tahun 2011 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 41 Tahun 2010 tentang Tata kerja Kementerian Dalam Negeri;
 5. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 3 Tahun 2018 tentang Penerbitan Surat Keterangan Penelitian;
 6. Peraturan Daerah Kabupaten Ende Nomor 7 Tahun 2008 tentang Pembentukan Organisasi dan Tata Kerja Lembaga Teknis Daerah;
 7. Peraturan Daerah Kabupaten Ende Nomor 11 Tahun 2016 tentang Pembentukan dan Susunan Perangkat Daerah Kabupaten Ende;
 8. Pengalihan penerbitan dokumen perizinan berpusat pada Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Nomor: BU.503 / DPMPKSP.09 / 431 / IX / 2018.

Menimbang : Surat dari Dekan Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Mataram, Nomor: 897/Un.12/FTK/SRIP/PP.00.9/11/2023, perihal Permohonan Rekomendasi Penelitian

Dengan ini memberikan Ijin Penelitian dan Pengambilan Data kepada:

Nama : Shafira Pratiwi
Alamat : RT 009/RW 002, Desa Maubasa, Kecamatan Ndori
Pekerjaan : Mahasiswa
NIDN/NIM/NIP/NIK : 200110033
Jurusan/Prodi : Pendidikan Islam Anak Usia Dini
Fakultas : Tarbiyah dan Keguruan
Lembaga : Universitas Islam Negeri Mataram
Kebangsaan : Indonesia
Judul : Pemanfaatan Pangan Lokal Sebagai Sumber Pemenuhan Gizi Anak Usia 2-4 Tahun di Desa Maubasa Kabupaten Ende
Bidang Penelitian : Pemanfaatan Pangan Lokal
Lokasi Penelitian : Desa Maubasa
Waktu Penelitian : 13 November 2023 s/d 28 November 2023
Status Penelitian : -
Anggota Tim Penelitian : -

Dengan Ketentuan yang harus ditaati sebagai berikut:

1. Sebelum melakukan kegiatan penelitian, terlebih dahulu wajib melaporkan maksud dan tujuan kepada unit kerja terkait, Camat, Lurah dan Kepala Desa Setempat;
2. Mematuhi ketentuan peraturan yang berlaku di daerah/wilayah/lokus penelitian;
3. Tidak dibenarkan melakukan penelitian yang materinya bertentangan dengan topik/judul penelitian sebagaimana dimaksud diatas;

4. Peneliti wajib melaporkan Hasil Penelitian kepada Bupati Ende cq. Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kabupaten Ende;
5. Berbuat positif tidak melakukan hal-hal yang mengganggu keamanan dan ketertiban masyarakat;
6. Surat Keterangan Penelitian ini dapat dibatalkan sewaktu – waktu apabila tidak sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian Surat Ijin Penelitian ini dibuat untuk dipergunakan seperlunya.

Dikeluarkan di: Ende
Pada Tanggal : 13 November 2023
An. Bupati Ende
Kepala Dinas Penanaman Modal Dan
Pelayanan Terpadu Satu Pintu
Kabupaten Ende,

KANISPUS YOTO, S.H., M.A.P.
Peribintu Utama Muda
NIP. 196610201986031004

Tembusan: Disampaikan dengan hormat kepada:

1. Bupati Ende di Ende (sebagai laporan);
2. Kepala Kesbangpol Daerah Kabupaten Ende di tempat;
3. Kepala Desa Maubasa di tempat; ISLAM NEGERI
4. Pimpinan Instansi/Lembaga yang bersangkutan di tempat.

Perpustakaan UIN Mataram



PEMERINTAH KABUPATEN ENDE
KECAMATAN NDORI
DESA MAUBASA

Jln. Jurusan L. L. L. - Maubasa - Ende - Flores - NTT

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

Nomor: Pem.140 / 290 / DM / XII / 2023

Yang Bertanda Tangan Dibawah Ini :

Nama : AZHAR BANDA
Jabatan : Kepala Desa
Alamat : Maubasa

Menerangkan Dengan Sesungguhnya Bahwa :

Nama : Shafira Pratiwi
Nim : 200110033
Asal Perguruan Tinggi : Universitas Islam Negeri Mataram
Fakultas : Tarbiyah Dan Keguruan

Nama Tersebut Diatas Diberikan Izin Penelitian Di Desa Maubasa Mulai Tanggal 07 Oktober Sampai Dengan 07 Desember Tahun 2023 Untuk Memberikan Izin Melakukan Kegiatan Penelitian Untuk Mendapatkan Data-data Yang Di Perlukan Dalam Penulisan Skripsi Yang Berjudul "PEMANFAATAN PANGAN LOKAL SEBAGAI SUMBER PEMENUHAN GIZI ANAK USIA 2-4 TAHUN DI DESA MAUBASA, KABUPATEN ENDE"

Demikian Surat Keterangan ini dibuat dan diberikan Kepada yang bersangkutan untuk dapat dipergunakan Sebagaimana Mestinya.

Maubasa, 07 Desember 2023
Kepala Desa Maubasa





KEMENTERIAN AGAMA RI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN) MATARAM
FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN

Kampus II - Jln. Gajahmada No. - Telp. (0378) 420701-420704 Fax. 420704 Ampang-Mataram

KARTU KONSULTASI

NAMA : Shafira Pratiwi
NIM : 200110033
PEMBIMBING : Muammar Qadafi, M.Pd
JUDUL : Pemanfaatan Pangan Lokal Sebagai Sumber
Pemenuhan Gizi Anak Usia 2-4 Tahun Di Desa
Maubasa Kabupaten Ende

No	Tanggal	Materi Konsultasi	Catatan Saran Perbaikan	Paraf
1.	11/1/23	Bab 2. II. III. IV Teknik pemberian	Perhatikan dan perhatikan suhu dan pascu.	Had
2.	25/1/23		Perhatikan suhu dalam pemeriksaan dari kandungan	Had
3.	27/1/23	Bab II III dan IV	tinggi dan tinggi dokumentasi	Had
4.	28/1/23	Bab III I. II. III IV	hasil wawancara & dokumentasi	Had
5.	13/12/23	Bab I. II. III & IV	perbaiki 88 menit ada cabang	Had
6.	18/1/23	Acc. Bab I & III. IV	Usia 40 menit	Had
7.				

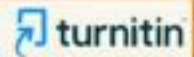
Mataram, 19 Desember, 2023

Pembimbing

Muammar Qadafi, M.Pd

NIP.198901032018011001

Perpustakaan UIN Mataram



**UPT PERPUSTAKAAN UIN MATARAM
Plagiarism Checker Certificate**

No 3457/Un.12/Perpus/sertifikat/PG/12/2023

Sertifikat ini Diberikan Kepada :

SHAFIRA PRATIWI

200110033

FTK/PAUD

Dengan Judul SKRIPSI

**PEMANFAATAN PANGAN LOKAL SEBAGAI SUMBER PEMENUHAN GIZI ANAK USIA 2 - 4
TAHUN DI DESA MAUBASA KABUPATEN ENDE**

SKRIPSI tersebut telah Dinyatakan Lulus Uji cek Plagiasi Menggunakan Aplikasi Turnitin

Similarity Found : 25 %

Submission Date : 28/12/2023



UPT Perpustakaan
UIN Mataram
M. Hum
197608282006042001

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MATARAM

Perpustakaan UIN Mataram



UPT PERPUSTAKAAN UIN MATARAM
Sertifikat Bebas Pinjam

No 3071/Un.12/Perpus/sertifikat/SP/12/2023

Sertifikat ini Diberikan Kepada :

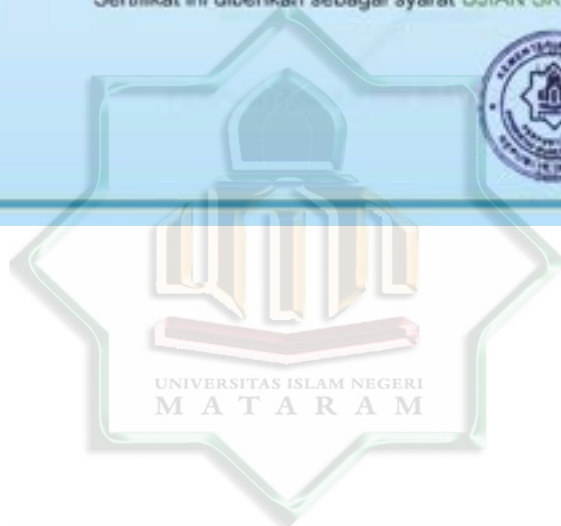
SHAFIRA PRATIWI
200110033

FTK/PIAUD

Mahasiswa/Mahasiswi yang tersebut namanya di atas ketika surat ini dikeluarkan, sudah tidak mempunyai pinjaman, hutang denda ataupun masalah lainnya di Perpustakaan Universitas Islam Negeri (UIN) Mataram. Sertifikat ini diberikan sebagai syarat **UJIAN SKRIPSI**.



UPT Perpustakaan
M. Hum
97801282006042001



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
M A T A R A M

Perpustakaan **UIN Mataram**

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

A. Identitas Diri

Nama : Shafira Pratiwi
TTL : Maubasa, 01 Maret 2002
Alamat : Desa Maubasa, Ende, NTT
Nama Ayah : Ibrahim M. Moa
Nama Ibu : Suatmin Mochsen

B. Riwayat Pendidikan

SD : SDI Iliwodo 2
SMP : SMP Negeri 5 Wolowaru
SMA : MAN Ende

C. Riwayat Pekerjaan : Mahasiswi

D. Prestasi/Penghargaan : -

E. Pengalaman Organisasi : HMI Komisariat Tarbiyah UIN
Mataram
KAE NTT – Mataram

F. Karya Ilmiah : -

Mataram, 19 Desember 2023

Perpustakaan UIN Mataram

Shafira Pratiwi
200110033