

UJI DAYA TERIMA MENU GIZI SEIMBANG IBU HAMIL BERBASIS PANGAN LOKAL DI SULAWESI BARAT

¹Samarang, ¹Nur jaya, ²Made Agus Nurjana, ¹Gunawan, ¹Hayani Anastasia,
¹Primasari, ¹Octaviani

¹Badan Riset Inovasi Nasional (BRIN)
Cibinong Science Center, Jl. Raya Bogor KM 46 Cibinong Bogor
Email: ¹sama001@brin.go.id, ¹made008@brin.go.id, ¹guna017@brin.go.id,
¹haya006@brin.go.id, ¹primasari@brin.go.id, ¹octa006@brin.go.id.

² Politeknik Kesehatan Sulawesi Tengah
Jalan Thalua Khonci No.19 Mamboro Palu Utara, Sulawesi Tengah
e-mail: ²jayajastal@yahoo.com

ABSRTAK

Tujuan penelitian mengetahui seberapa besar tingkat kesukaan dan penerimaan ibu hamil terhadap jenis masakan dari menu yang disusun pada penelitian Eksplorasi pangan berdasarkan kearifan lokal pada lokus stunting. Menu gizi seimbang untuk ibu hamil disusun berbasis pangan lokal masyarakat etnis Pattae. Susunan menu yang diujikan ini diberi nama KANDEBA “Pakandean To Kibattang”. Penelitian dilakukan secara cross sectional berlokasi di Kecamatan Anreapi dan kecamatan Tapango Kabupaten Polewali Mandar Provinsi Sulawesi Barat tahun 2021. Menggunakan metode uji organoleptik dengan skala hedonik oleh 100 orang ibu hamil sebagai panelis konsumen. Pengujian ada 4 tahap dari 26 masakan berbeda. Hasil: 31% jenis makanan sangat disukai, 50% disukai, 19% kurang disukai. Disimpulkan tingkat kesukaran dan daya terima menu gizi seimbang berbasis pangan lokal untuk ibu hamil yang disusun berdasarkan kearifan lokal secara keseluruhan masuk dalam kategori disukai dan sangat disukai. Diharapkan hasil ini dapat menjadi acuan menu ibu hamil serta membantu program penanggulangan stunting daerah.

Kata kunci : Ibu hamil, Menu gizi seimbang, Pangan lokal, Stunting, Uji organoleptik

ABSTRACT

The aim of the study was to find out how much the level of preference and acceptance of pregnant women for the types of food from the menu presented in food exploration research based on local wisdom at the stunting locus. A balanced nutrition menu for pregnant women is prepared based on local food from the Pattae ethnic community. The menu arrangement being tested is named KANDEBA “Pakandean To Kibattang”. The research was conducted in a cross-sectional manner located in Anreapi District and Tapango Regency, Polewali Mandar Regency, West Sulawesi Province in 2021. Using the hedonic scale organoleptic test method with 100 pregnant women as consumer panelists. There are 4 stages of testing from 26 different dishes. Results: 31% really like this type of food, 50% like it, 19% really don't like it. It was concluded that the level of preference and acceptability of local food-based balanced nutrition menus for pregnant women which were prepared based on local wisdom as a whole fall into the preferred and very preferred categories. It is hoped that these results can become a reference for pregnant women's menus and help regional stunting prevention programs.

Keywords: *Balanced nutrition menu, Local food, Stunting, Pregnant women, Organoleptic test.*

PENDAHULUAN

Permasalahan gizi secara global masih tinggi dengan penurunan prevalensi masih lambat. Global Nutrition Report tahun 2020 menunjukkan bahwa masalah gizi masih merupakan masalah universal yang dapat menghambat pembangunan dengan konsekuensi rendahnya sumber daya manusia. Masalah gizi di seluruh dunia masih tetap tinggi SES pada balita merupakan beban ganda (*multiple burdens*) yakni 150,8 juta (22,2%) mengalami *stunting*, 50,5 juta (7,5%) mengalami *wasting* dan 38,3 juta (5,6%) mengalami *overweight*, sementara itu terdapat 20 juta bayi yang lahir dengan Berat Badan Lahir Rendah (BBLR) setiap tahunnya, walaupun *stunting* di Asia mengalami penurunan dari 38,1% tahun 2017 menjadi 23,2% tahun 2020 (Report, 2020).

Upaya penanganan masalah gizi di Indonesia pada dasarnya telah menjadi perhatian pemerintah sejak ditetapkannya Peraturan Presiden Nomor 42 tahun 2013 tentang Gerakan Nasional Percepatan Perbaikan Gizi. Perpres ini merupakan kebijakan terintegrasi dalam rangka perbaikan gizi dengan fokus pada kelompok 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK) meliputi 270 hari masa kehamilan dan 730 hari hingga anak usia 2 tahun (Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 42 Tahun 2013 Tentang Gerakan Nasional Percepatan Perbaikan Gizi, 2013). Pemerintah Indonesia telah menetapkan Strategi Nasional Percepatan Pencegahan *Stunting* yang terdiri dari lima pilar, sasaran prioritas adalah ibu hamil dan anak usia 0-23 bulan atau 1000 HPK., sebagai masa yang paling kritis dalam tumbuh kembang anak (Bappenas, 2018). Salah satu pilar intervensi penurunan *stunting* terintegrasi adalah ketahanan pangan dan gizi dan bentuk intervensi yang paling sesuai adalah fortifikasi pangan, suplemen gizi makro dan mikro. Keanekaragaman pangan lokal di suatu wilayah dapat dieksplorasi lebih lanjut dalam hal nilai gizi yang dikandungnya, teknik pengolahan, penggunaan pangan, pola makan sehari-hari dan budaya makan sesuai hasil penelitian (Foster & Anderson, 2009).

Dalam rangka melakukan pencegahan *stunting* sedini mungkin, menyasar gizi ibu hamil sangatlah penting dan pemberian makan sesuai dengan kebutuhan gizi selama hamil diperlukan untuk menunjang pertumbuhan janin secara optimal. Beragam daerah dan etnis di Indonesia memiliki kekhasan tersendiri dalam mengolah, menggunakan, menemukan pola makan terhadap bahan pangan lokal setempat. Keterkaitan antara faktor konsumsi makanan dengan *outcome* kehamilan, hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi panjang lahir bayi, diantaranya adalah penambahan berat badan hamil dan konsumsi protein < 100 Angka Kecukupan Gizi (AKG).(Trihono et al., 2015) Ibu hamil Kurang Energi Kronis (KEK) mempunyai risiko kemungkinan melahirkan anak dengan

panjang badan pendek 6,2 kali dibanding ibu tidak KEK (Dewi & Dwi, 2017). Kondisi KEK pada ibu hamil dipengaruhi oleh Pemberian Makanan Tambahan (PMT) (Mustafa et al., 2021). Pemanfaatan pangan lokal sumber protein hewani dalam penanggulangan *stunting* dapat meningkatkan asupan protein, zat besi, zink dan kalsium (Fahmida et al., 2014).

Provinsi Sulawesi Barat merupakan provinsi termuda di pulau Sulawesi, Kabupaten Polman merupakan salah satu kabupaten yang memiliki angka *stunting* tertinggi di Provinsi Sulawesi Barat yaitu 48,48% (2013), 28,1 (2018). Dua puluh tiga (23) Lokus *stunting* di Kabupaten Polman tahun 2020 ditemukan menyebar di 9 Kecamatan dan hampir disemua lokus *stunting* tersebut didiami oleh Etnis Pattae (Samarang et al., 2020). Hasil penelitian di Bengkulu Utara menunjukkan ada pengaruh penggunaan kearifan pangan lokal suku Rejang terhadap penanganan *stunting* (Sofais et al., 2019). Pangan lokal terus dikembangkan mengingat beragamnya wilayah di Indonesia dengan pangan lokal yang berbeda-beda. Kelebihan pemanfaatan pangan lokal adalah karena pangan lokal merupakan kearifan lokal yang lebih mudah diterima oleh masyarakat setempat dan memiliki kesinambungan yang lebih tinggi. Selain itu, penggunaan bahan pangan lokal sebagai basis intervensi gizi akan membangun kemandirian lokal.

Hasil penelitian di Sulawesi Selatan menunjukkan produk pangan yang dikombinasi dengan bahan pangan lokal dapat memiliki komposisi zat gizi yang seimbang (Nadimin & Lestari, 2019). Pemerintah Provinsi Sulawesi Barat melakukan pemantapan ketahanan pangan dan gizi sebagai upaya untuk mengatasi permasalahan gizi masyarakat. Akan tetapi hingga saat ini, permasalahan kekurangan gizi di Sulawesi Barat masih sangat tinggi. Jika dibandingkan dengan standar WHO yaitu prevalensi 30-39% termasuk dalam kategori berat, maka Sulawesi Barat termasuk dalam kategori serius, dengan prevalensi *stunting* $\geq 40\%$ (Pemerintah Provinsi Sulawesi Barat, 2016). Oleh karena itu, dilakukan penelitian eksplorasi pangan dengan tujuan pengembangan menu gizi seimbang ibu hamil, berdasarkan jenis ragam pangan, dan kearifan lokal masyarakat etnis Pattae untuk mendukung intervensi gizi spesifik terhadap penanggulangan *stunting* di Kabupaten Polewali Mandar, Sulawesi Barat.

METODE PENELITIAN

Desain penelitian *cross-sectional* atau potong lintang dengan jenis observasional. Dilakukan di Kabupaten Polewali Mandar, yaitu Kecamatan Anrepi (Desa Duampanua dan Desa Papandangan) dan Kecamatan Tapango (Desa Rappang dan Desa Palatta) Provinsi Sulawesi Barat tahun 2021. Kegiatan penelitian yaitu penyusunan dan pembuatan menu gizi seimbang, uji organoleptic dengan skala hedonik. Sampel uji penerimaan pada ibu hamil (panel

konsumen) dilakukan terhadap ibu hamil sebanyak 30-100 orang (Anonim, 2013), sehingga sampel diambil dari desa terpilih menjadi lokasi intervensi penelitian (Desa Duampanua dan Desa Papandangan). Seratus sampel untuk uji penerimaan terdiri dari seluruh ibu hamil di lokasi tersebut dengan usia kehamilan trimester 2 / usia kehamilan ≤ 6 bulan.

Penyusunan menu gizi seimbang ibu hamil menggunakan bahan pangan lokal masyarakat etnis Pattae. Dimana kecukupan gizi dihitung berdasarkan Tabel Komposisi Pangan lokal (TKPL) dan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI), dengan menggunakan standar kebutuhan kalori ibu hamil perhari 2400 kkal/hari. Dalam proses penyusunan dan pembuatan menu gizi seimbang, perbaikan komposisi jenis masakan tetap diperhatikan hingga menemukan berbagai bentuk dan cita rasa yang sesuai dengan kebutuhan gizi ibu hamil.

Pembuatan makanan yang diramu dari bahan dasar pangan berbasis kearifan lokal masyarakat etnis Pattae, mempunyai potensi gizi untuk pertumbuhan dan perkembangan otak pada anak yang masih dalam kandungan. Menu yang disusun terdiri dari menu makan pagi, makan siang dan makan malam selama 7 (tujuh) hari, terdiri dari 63 jenis masakan.

Uji organoleptik dilakukan oleh 100 ibu hamil sebagai panelis konsumen terhadap 26 jenis masakan terpilih, dari 21 menu yang dikembangkan dengan 63 jenis masakan berbahan pangan lokal. Metode yang digunakan yaitu memberikan sekitar 15 gr dari setiap jenis masakan yang diujicobakan untuk dicicipi oleh panelis. Panelis memberikan penilaian terhadap masakan tersebut dengan mengisi form dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa, dengan 5 (lima) indikator yaitu sangat tidak suka, tidak suka, agak suka, suka dan sangat suka. Selama kegiatan uji berlangsung setiap panelis tidak diperbolehkan saling berinteraksi dan memberikan masukan ke panelis lainnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jenis Masakan yang disusun

Menu gizi seimbang berbasis pangan lokal di Kabupaten Polewali Mandar disusun berdasarkan hasil pemeriksaan bahan pangan lokal yang sering dikonsumsi oleh ibu hamil masyarakat Etnis Pattae. Pengujiannya meliputi uji proksimat, uji asam amino, uji kandungan lemak, mineral dan vitamin pada 35 bahan pangan. Komposisi pangan lokal inilah yang menjadi acuan dalam penyusunan menu gizi seimbang KANDEBA dengan melihat nilai kecukupan kebutuhan gizi ibu hamil. Menu gizi seimbang yang dikembangkan yaitu KANDEBA terdiri dari 21 menu untuk pagi, siang dan malam selama 7 hari, dengan 63 jenis masakan.

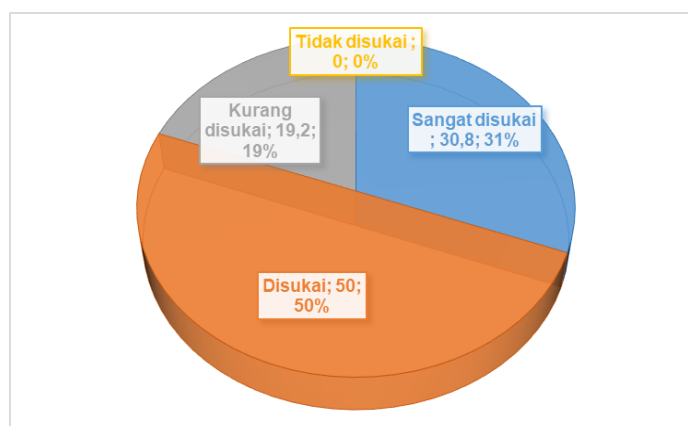
Tiga puluh tujuh (37) jenis masakan yang dianggap umum dan dapat diterima oleh

masyarakat tidak diujikan, karena sering dikonsumsi. Masakan yang tidak diuji cobakan antara lain: nasi putih, jagung pulut rebus, ubi jalar putih rebus, ubi jalar ungu rebus, keladi rebus, pisang rebus, tempe goreng, tahu bakar, tahu goreng, tallo manu balado, ikan goreng, lendong goreng, sup sayur, ikan lele bakar, rempeyek, telur ayam rebus, nasu bale salo, tallo itik ceplok, perkedel dalle, soto ayam, perkedel kentang, ikan goreng bumbu kuning, ikan mujair bakar, ikan mujair goreng, tempe bumbu balado, racca mangga, sayur lodeh, masapi tapa, palumara, orak arik tempe kacang tanah.

Dua puluh enam (26) jenis masakan yang diujicobakan adalah: 1) Paria kukus isi bale salo, 2) Perkedel kacang merah, 3) Urap sayur (Daun katuk, kacang Panjang, tauge, ketimun), 4) Sayur (katola, daun kandura, asam cikala), 5) Pepes tempe, 6) Acar kuning, 7) Sayur daun katuk buah kelor, 8) Sambala kaniki lolo, 9) Bubur komplit, 10) lawar sukun, 11) Nasi jagung, 12) Ayam bungkus daun lame, 13) Parede bale, 14) Tambattang goreng tepung, 15) Peco bue (bue tokkon), 16) Sayur daun kambara, daun jopang, katola, 17) Pepes Bale Nila, 18) Salonde (Bue tokkon), 19) Sayur daun kandora, daun jopang, 20) Sambala kalolang bakar, 21) Bubur campur, 22) Sambala teri tambattang, 23) Tambue kacang ijo, 24) Pepes bale salo, 25) Tumis paria, 26) Sate goreng bojo.

Uji Organoleptik panelis konsumen (Ibu hamil)

Dua puluh enam jenis masakan yang diujikan berdasarkan kesukaan, dikategorikan dalam sangat suka, suka, kurang suka, tidak suka. Secara keseluruhan hasil uji kesukaan pada 26 jenis masakan ada dua jenis masakan yang kurang disukai ibu hamil (19%) yaitu urap sayur dan sayur katola daun kandora asam cikala. Berdasarkan skala hedonik yaitu Warna, aroma, tekstur dan rasa maka pada masakan sayur katola daun kandora asam cikala semua kurang disukai, sedangkan masakan urap sayur kurang disukai yaitu pada tekstur dan rasa. Adapun alasan kurang suka pada masakan tersebut karena jarang mengkonsumsi sebagai lauk sehari-hari. Hasil dari 26 jenis masakan yang diujikan adalah sebagai berikut :



Gambar 1. Persentase jenis masakan berdasarkan kategori sangat disukai, disukai, kurang disukai dan tidak disukai pada ibu hamil di kecamatan Anreapi Kabupaten Polewali Mandar.

Hal yang berhubungan dengan asupan makanan dari beberapa pangan lokal yang telah di data dari Etnis Pattae diantaranya adalah sumber karbohidrat, sumber protein nabati, sumber protein hewani, sayuran, dan buah. Makanan bergizi merupakan salah satu kebutuhan terpenting ibu hamil, oleh karena itu ibu hamil harus mendapatkan kuantitas dan kualitas makanannya. Kepercayaan terkait makanan tabu masih banyak dipercaya dan dipraktikkan oleh ibu hamil di Indonesia. Pada saat yang sama, kearifan lokal juga berkembang di masyarakat mengenai yang dianjurkan untuk meningkatkan kesehatan ibu dan janinnya (Unair News, 2021). Ibu hamil perlu mengikuti anjuran makanan agar dapat memiliki pola makan yang baik dan beragam (Diana et al., 2020a). Zat gizi yang dibutuhkan ibu hamil lebih tinggi dibandingkan ibu biasa, terutama dalam hal energi, protein, vitamin A, folat, kalsium, zat besi dan yodium. Gizi ibu hamil yang rendah dapat meningkatkan risiko kelelahan premature bahkan hingga perkembangan bayi yang kurang optimal (Unair News, 2019).

Hal yang sama dilakukan pada penelitian ikan gabus dengan tujuan menganalisis zat gizi jajanan lokal yang disubstitusi tepung ikan gabus sebagai alternatif untuk pencegahan masalah gizi kurang, mengingat jajanan di pasaran kebanyakan hanya mengandung sumber energi tetapi memiliki kandungan protein yang sangat rendah (Nadimin, Retno and Sri Lestari, 2019). Kurangnya asupan gizi selama kehamilan dan gaya hidup yang kurang baik dapat menyebabkan janin lebih berisiko untuk mengalami gangguan seperti berat badan lahir kurang, hambatan tumbuh kembang, hingga cacat bawaan lahir (Mardiana and Novitriani, 2020b).

Tabel.1. Persentase Keterimaan dan Kesukaan Jenis Masakan Berdasarkan Skala Hedonik Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa Pada Ibu Hamil di Kecamatan Anreapi Kabupaten Polewali Mandar.

Menu	Warna (%)				Aroma (%)				Tekstur (%)				Rasa (%)			
	Terima		Kesukaan		Terima		Kesukaan		Terima		Kesukaan		Terima		Kesukaan	
	Ya	SS	S	TS	Ya	SS	S	TS	Ya	SS	S	TS	Ya	SS	S	TS
Paria kukus bale salo	90	6	64	30	83	21	53	26	90	12	53	35	70	19	33	48
Perkedel kacang merah,	92	11	61	28	91	17	62	21	93	10	66	24	89	23	49	28
Urap sayur (Daun katuk, kacang Panjang, Taoge, ketimun)	78	2	51	47	70	4	54	42	76	5	42	53	57	8	9	83
Sayur (katola, daun kandora, asam cikala)	80	6	41	53	82	8	39	53	82	7	41	52	69	11	23	66

Pepes tempe	89	10	56	34	79	10	35	55	85	5	48	47	75	14	31	55
Acar kuning	92	18	54	28	68	11	27	62	82	12	43	45	73	11	35	54
Sayur daun katuk buah kelor	98	32	50	18	91	36	40	24	95	34	44	22	95	50	35	15
Sambala kaniki lolo	85	6	65	28	90	13	59	28	96	15	68	17	95	32	56	12
Bubur komplit	93	20	56	24	97	29	53	18	96	26	58	16	97	45	36	19
Lawar sukun	95	16	59	25	93	19	58	23	97	26	60	14	97	42	39	19
Nasi jagung	95	19	58	23	89	7	49	44	77	8	39	53	89	11	44	45
Ayam bungkus daun lame	93	18	31	51	90	21	57	22	92	18	59	23	94	33	45	22
Parede bale	99	29	60	11	98	33	50	17	99	31	53	16	100	52	36	12
Tambatang goreng tepung	100	9	79	12	98	17	78	5	94	9	65	26	97	21	64	15
Peco bue (bue tokkon)	84	8	47	45	90	9	63	28	89	7	65	28	90	10	54	36
Sayur daun kambara, daun jopang, katola	93	6	69	25	87	8	53	39	92	8	60	32	90	11	51	38
Pepes Bale Nila	85	3	61	26	83	11	58	31	87	8	65	27	72	8	39	53
Salonde (Bue tokkon)	95	15	70	15	94	23	64	13	96	16	66	18	93	34	50	16
Sayur daun kandora, daun jopang	94	7	69	24	87	5	52	43	91	5	64	31	83	8	48	44
Sambala kalolang bakar	96	22	65	13	87	7	65	28	89	8	69	23	83	16	32	52
Bubur campur	96	17	68	15	94	23	68	9	94	21	63	16	93	25	47	28
Sambala teri tambatang	100	31	65	4	100	36	59	5	98	30	62	8	94	35	47	18
Tambue kacang ijo	92	5	69	26	91	6	55	39	95	9	68	23	92	14	49	37
Pepes bale salo d.sella	85	2	59	39	80	1	48	51	87	3	52	45	74	4	29	67
Tumis paria	90	4	60	36	79	4	45	51	82	4	58	38	61	8	31	61
Sate goreng bojo	98	40	50	10	97	48	46	6	98	41	51	8	99	57	33	10

Berdasarkan hasil uji dari 26 jenis masakan pada tabel di atas, menunjukkan bahwa secara umum dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa diterima oleh kalangan ibu hamil. Satu jenis masakan dari segi rasa pada uji penerimaan memiliki 43% nilai penolakan, dengan skala tekstur 53% dan rasa yaitu 83% tidak suka urap sayur. namun masih dianggap keterima karena nilai terimanya masih diatas 50% yaitu 57%. Penerimaan rasa kedua terendah yaitu pada masakan tumis paria 61%, untuk uji kesukaan pada tumis paria ada dua skala yang tidak disukai yaitu aroma 51% dan rasa 61%. Penerimaan rasa terendah ketiga yaitu pada masakan sayur katola daun kandora asam cikala 69%, dengan skala rasa tidak suka 66%. Berdasarkan hasil uji kesukaan dari masakan acar kuning, sayur bening daun katuk, *sambal kaniki*, bubur komplit,

dan lawar sukun ternyata menunjukkan hasil yang berbeda dengan uji penerimaan. Satu jenis masakan dari segi aroma dan rasa memiliki nilai penolakan, yaitu acar kuning. Sementara sayur bening daun katuk, bubur komplit dan *lawar sukun* hampir 90% ibu hamil memilih kategori suka dan sangat suka.

Uji penerimaan pada masakan nasi jagung, daun bungkus *daun lame*, *parede bale*, jamur goreng tepung, *peco bue*, sayur campur, dan pepes *bale nila* menunjukkan bahwa secara umum dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa diterima oleh kalangan ibu hamil. Hanya satu jenis masakan dari segi rasa memiliki 26% nilai penolakan, yaitu pepes *bale nila* namun masakan ini masih dianggap diterima karena nilai terimanya masih 74%. Berdasarkan hasil uji kesukaan dari masakan nasi jagung, daun bungkus *daun lame*, *parede bale*, jamur goreng tepung, *peco bue*, sayur campur, dan pepes *bale nila* ternyata menunjukkan hasil yang sama dengan uji penerimaan. Semua jenis masakan tersebut dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa hanya memiliki kategori sangat disukai dan disukai dari semua parameter uji adalah jamur goreng tepung sedangkan *parede bale* memiliki keterimaan 100%.

Uji penerimaan pada masakan salonde, sayur campur *daun kandora*, *sambala kalolang*, bubur campur, *sambala teri*, *tambue kacang ijo*, pepes *bale salo daun sella*, tumis *paria*, dan *sate bojo* menunjukkan bahwa secara umum dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa diterima oleh kalangan ibu hamil. Hanya satu jenis masakan dari segi rasa memiliki 39% nilai penolakan, yaitu *tumis paria* namun masakan ini masih dianggap diterima karena nilai terimanya masih 61%. Jenis masakan sambal teri pada parameter warna dan aroma memiliki nilai keterimaan 100%. Pepes *bale salo* menggunakan *daun sella* yang merupakan tumbuh liar di pinggiran hutan dan jarang dilirik masyarakat, daun ini memiliki kandungan nilai zat besi tinggi 4 kali lipat dari kandungan zat besi daun kelor. Berdasarkan hasil uji kesukaan pada masakan salonde, sayur campur daun kandora, *sambala kalolang*, bubur campur, *sambala teri*, *tambue kacang ijo*, pepes *bale daun sella*, *tumis paria*, dan *sate bojo* menyajikan hasil yang sama dengan uji penerimaan. Semua jenis masakan dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa hanya memiliki kategori sangat disukai dan disukai. Jenis masakan yang memiliki kategori sangat disukai dari semua parameter uji adalah sambal teri dan sate goreng *bojo*.

Potensi bahan pangan lokal yang dimiliki masyarakat Etnis Pattae sangat memungkinkan untuk dikembangkan menjadi menu gizi seimbang untuk ibu hamil, dengan menerapkan pola makan yang baik dan seimbang (Mardiana and Novitriani, 2020a). Kandungan komposisi zat gizi dari pangan lokal etnis Pattae yang diperiksa dari beberapa jenis bahan pangan memiliki keunggulan seperti kandungan zat besi pada *Cucco* (keong Panjang), jamur batang (*Kiddi*), dan *Daun Sella*. Kekurangan gizi pada ibu hamil juga akan menyebabkan risiko dan

komplikasi pada ibu seperti: anemia, perdarahan, berat badan ibu tidak bertambah secara normal dan mudah terkena penyakit infeksi (R, Betristasia and Amnah, 2015). Sehingga perlu keberadaan tenaga kesehatan memberikan pemahaman pencegahan *stunting* sejak usia kehamilan dini pada ibu hamil dan keluarga (Niswa Salamung, Joni Haryanto, 2019).

Pengetahuan ibu hamil mengenai makanan dipengaruhi oleh berbagai informasi yang diterima dari luar, yaitu orang tua, bidan dan internet. Pengetahuan asli seperti saran makanan memiliki efek yang menguntungkan pada diet ibu hamil (Diana et al., 2020b). Perbedaan informasi yang diterima, membuat ibu hamil merasa bingung mengenai makanan sehat yang seharusnya dimakan (Rofi'ah, Fadly and Arsi, 2017). Pola makan sifatnya lebih formal, berlaku secara umum, dan dijadikan sebagai pedoman, sedangkan kebiasaan makan lebih personal, terbentuk berdasarkan selera, dan ketersediaan makanan di tingkat rumah tangga (Langi and Kereh, 2020). Kejadian *stunting* sangat erat kaitannya dengan kondisi seorang ibu, untuk mengurangi risiko *stunting* edukasi mengenai makanan perlu dilakukan secara dini dimulai dari peningkatan pengetahuan gizi ibu melalui penyuluhan dan pelatihan (Asiah and Alibbirwin, 2019).

KANDEBA disusun dan dihitung kandungan zat gizinya untuk kecukupan kebutuhan gizi ibu hamil dalam sehari. Keberterimaan KANDEBA dilakukan melalui uji daya terima atau uji organoleptik dengan indikator penilaian warna, aroma, tekstur dan rasa juga untuk mengoreksi metode yang dilakukan dalam proses memasak, cara baru dalam memasak untuk menghasilkan makanan yang disukai dan diterima, serta bermanfaat bagi kesehatan (Sahria, 2017). Hal ini sangatlah penting dilakukan agar inovasi pengembangan metode maupun produk dapat dipertanggungjawabkan dan berdaya guna sesuai dengan tujuan pengembangannya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Tingkat kesukaan dan daya terima dari 26 jenis masakan menu gizi seimbang berbasis pangan lokal untuk ibu hamil ‘KANDEBA’ Pakkandean To Kibattang, yang dikembangkan dan disusun berdasarkan kearifan lokal masyarakat Etnis Pattae berdasarkan uji organoleptik secara keseluruhan dapat diterima dan masuk dalam kategori disukai dan sangat disukai.

- Diharapkan hasil ini dapat menjadi acuan menu ibu hamil serta membantu program penanggulangan *stunting* daerah.
- Pemerintah Kabupaten; Meningkatkan kebijakan pada program penanggulangan *stunting* dalam hal pemanfaatan bahan pangan lokal secara maksimal, sehingga mendukung perbaikan pola konsumsi dan perilaku sadar gizi pada Ibu hamil.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih diucapkan kepada jajaran pemerintah Kabupaten Polewali Mandar, kepada Bapak Muh. Faozan, SKM., M.P.H selaku Kepala Balai Litbang Kesehatan Donggala. Kepada pakar Gizi Masyarakat Bapak Dr. Abbas Basuni Jahari, M. Sc. Kepada seluruh masyarakat daerah penelitian dan kepada tim peneliti yang penuh dedikasi dan pihak terkait yang telah membantu kegiatan penelitian hingga penelitian terselesaikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2013. *Pengujian Organoleptik*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Asiah, N. and Alibbirwin, 2019. HUBUNGAN FAKTOR IBU DENGAN KEJADIAN STUNTING. pp.91–100.
- Bappenas, 2018. *Pedoman Pelaksanaan Intervensi Penurunan stunting*.
- Dewi, P. and Dwi, R., 2017. Seminar Hasil Hasil Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat. In: F. Hanum, R.K. Sugiharti, I.N. Wirakhmi and S. Rini, eds. *Pharmacist's Role In Drug Abuse*. Purwakerto: LPPM STIKES Harapan Bangsa Purwakerto.
- Diana, R., Chistianti, D.F., Anwar, F., Kusuma, R., Rachmayanti, R.D. and Khomsan, A., 2020a. Food suggestions, meal frequency, and dietary diversity among pregnant women: A quantitative study in Madura. *Future of Food: Journal on Food, Agriculture and Society*, 8(3), pp.1–12. <https://doi.org/10.17170/kobra-202007201470>.
- Diana, R., Chistianti, D.F., Anwar, F., Kusuma, R., Rachmayanti, R.D. and Khomsan, A., 2020b. Food suggestions, meal frequency, and dietary diversity among pregnant women: A quantitative study in Madura. *Future of Food: Journal on Food, Agriculture and Society*, 8(3), pp.1–12. <https://doi.org/10.17170/kobra-202007201470>.
- Fahmida, U., Santika, O., Kolopaking, R. and Ferguson, E., 2014. Complementary Feeding Recommendations Based on Locally Available Foods in Indonesia. *Food and Nutrition Bulletin*, 35(4), pp.174–179. <https://doi.org/10.1177/15648265140354S302>.
- Foster and Anderson, 2009. Antropologi dan Gizi.pdf. In: *antropologi Kesehatan*. p.311.
- Langi, G. and Kereh, P.S., 2020. Model Tinutuan Tinu Key Untuk Ibu Hamil Dan Menyusui Di Lokasi Rawan Bencana. *Jurnal GIZIDO*, 12(1), pp.1–8. <https://doi.org/10.47718/gizi.v12i1.888>.
- Mardiana, U. and Novitriani, K., 2020a. Peduli Kesehatan Ibu Hamil di Masyarakat melalui Penyuluhan Asupan Gizi Bagi Ibu Hamil di Kelurahan Kahuripan Kota Tasikmalaya. *Jurnal Abdimas Umtas*, 3(2), pp.311–316.
- Mardiana, U. and Novitriani, K., 2020b. Peduli Kesehatan Ibu Hamil di Masyarakat melalui Penyuluhan Asupan Gizi Bagi Ibu Hamil di Kelurahan Kahuripan Kota Tasikmalaya. *Jurnal Abdimas Umtas*, 3(2), pp.311–316.

- Mustafa, H., Nurjana, M.A., Widjaja, J. and Widayati, A.N., 2021. Faktor Risiko Dominan Mempengaruhi Kurang Energi Kronis (KEK) pada Ibu Hamil di Indonesia Tahun 2018. *Buletin Penelitian Kesehatan*, 49(2), pp.105–112. <https://doi.org/10.22435/bpk.v49i2.4773>.
- Nadimin and Lestari, R.S., 2019. Peningkatan Nilai Gizi Mikro Kudapan Lokal Melalui Substitusi Tepung Ikan Gabus untuk Pencegahan Stunting di Sulawesi Selatan. *Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar*, 8153, pp.152–157.
- Nadimin, Retno and Sri Lestari, 2019. PENINGKATAN NILAI GIZI MIKRO KUDAPAN LOKAL MELALUI SUBSTITUSI TEPUNG IKAN GABUS UNTUK PENCEGAHAN STUNTING DI SULAWESI SELATAN. *Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar*, xIV(2), pp.1–29.
- Niswa Salamung, Joni Haryanto, F.S., 2019. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Pencegahan Stunting pada Saat Ibu Hamil di Wilayah Kerja Puskesmas Kabupaten Bondowoso. 10(5), pp.264–269.
- Pemerintah Provinsi Sulawesi Barat, 2016. *Rencana Aksi Pangan dan Gizi Tahun 2015-2019*. Mamuju: Pemerintah Provinsi Sulawesi Barat.
- Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 42 Tahun 2013 tentang Gerakan Nasional Percepatan Perbaikan Gizi.*
- R, L.K., Betristasia, P. and Amnah, R., 2015. Hubungan Status Gizi Ibu Hamil dengan Bayi Berat Badan Lahir Rendah (BBLR) di RSUD Gambiran Kota Kediri. *Jurnal Kebidanan Dharma Husada*, 4(1), pp.1–7.
- Report, G.N., 2020. *Global Nutrition Report, Action on equity to end malnutrition.*
- Rofi'ah, S.Z., Fadly, H. and Arsi, A.A., 2017. Perilaku Kesehatan Ibu Hamil Dalam Pemilihan Makanan Di Kecamatan Pucakwangi Kabupaten Pati. 6(2), pp.1–13.
- Sahria, 2017. *Pengaruh metode dan lama pengasinan yang berbeda dengan penambahan asap cair terhadap kualitas telur asin. universitas islam negeri Alauddin.*
- Samarang, Jaya, N., Aslinda, W., Koraag, M.E., Veridiana, N.N., Rina Isnawati, Mustafa, H., Ningsi, N., Maksud, M., Hendra, Handayani, R. and Nurul Fahrah, 2020. *EKSPLORASI PANGAN BERDASARKAN KEARIFAN LOKAL MASYARAKAT POLEWALI MANDAR UNTUK PENANGGULANGAN STUNTING DI SULAWESI BARAT*. Palu.
- Sofais, D.A.R., Sianipar, B.K. and Darmawansyah, 2019. Pengaruh Kearifan Pangan Lokal Suku Rejang Terhadap Penanganan Stunting Baduta di Bengkulu Utara. *Jurnal Keperawatan Silampari*, 3 Nomor 1, pp.201–210.
- Trihono, A., Tjandrarini, D.H., Irawati, A., Utami, N.H., Tejayanti, T. and Nurlinawati, I., 2015. *Pendek (stunting) di Indonesia, masalah dan solusinya*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Unair News, 2019. *Is it true that Indonesian local wisdom affects pregnant women's food intake?*
- Unair News, 2021. *Local wisdom improves food diversity of pregnant women.*