SKRIPSI

PERSEPSI PELAJAR DI KECAMATAN SUNGAI KUNYIT TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL MEMPAWAH DAN KAJIAN NILAI NUTRISINYA BERDASARKAN ANGKA KECUKUPAN GIZI

OLEH :

AULIADINI FEBRIANTI
NIM. C1061211045

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK
2025

SKRIPSI

PERSEPSI PELAJAR DI KECAMATAN SUNGAI KUNYIT TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL MEMPAWAH DAN KAJIAN NILAI NUTRISINYA BERDASARKAN ANGKA KECUKUPAN GIZI

OLEH :

AULIADINI FEBRIANTI
NIM. C1061211045

Skripsi Diajukan Sebagai Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Dalam Bidang Pertanian

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK
2025

PERSEPSI PELAJAR DI KECAMATAN SUNGAI KUNYIT TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL MEMPAWAH DAN KAJIAN NILAI NUTRISINYA BERDASARKAN ANGKA KECUKUPAN GIZI

Tanggung Jawab Yuridis Material pada :

AULIADINI FEBRIANTI
NIM. C1061211045

Jurusan Budidaya Pertanian

Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat dan Lulus Ujian Skripsi Pada tanggal; 3 September 2025 Berdasarkan SK Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Nomor: 7128/UN22.3/TD.06/2025

Tim Penguji :

Pembimbing Pertama	Pembimbing Kedua
Dr. Maherawati, S.TP, M.P	Dr. Oke Anandika Lestari, S.T.P, M.Si
NIP. 197305122006042001	NIP. 198410122014042001

Penguji Pertama	Penguji Kedua
Dr. Dwi Raharjo, S.T.P., M.P.	Lucky Hartanti, S.T.P., M.P.
NIP. 198105132005011005	NIP. 197503262002122002

Disahkan Oleh:

Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Tanjungpura

Prof. Dr. Ir. Diah Suswati, M.P., IPU
NIP. 196505301989032001

PERNYATAAN HASIL KARYA ILMIAH SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI

Saya menyatakan bahwa skripsi "Persepsi Pelajar Di Kecamatan Sungai Kunyit Terhadap Makanan Tradisional Mempawah dan Kajian Nilai Nutrisinya Berdasarkan Angka Kecukupan Gizi", adalah karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang dikutip dari karya yang diterbitkan dan maupun yang tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan di dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka. Saya melimpahkan hak cipta dari skripsi saya kepada Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura.

Pontianak, September 2025
Penulis



Auliadini Febrianti
NIM. C1061211045

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Pontianak pada tanggal 28 Februari 2003. Penulis merupakan anak pertama dari dua bersaudara dari pasangan orang tua bernama Agus Effendi dan Syabela. Penulis memasuki jenjang pendidikan pada tahun 2009 di SD Negeri 10 Pontianak Timur dan lulus pada tahun 2015. Penulis melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 21 Pontianak Timur dan lulus pada tahun 2018. Selanjutnya penulis melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 9 Pontianak Timur dan lulus pada tahun 2021. Pada tahun 2021 penulis melanjutkan pendidikan ke Perguruan Tinggi melalui jalur SBMPTN dan lulus sebagai mahasiswa di Universitas Tanjungpura Pontianak, Fakultas Pertanian, Jurusan Budidaya Pertanian, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan.

Selama proses perkuliahan, penulis pernah mengikuti kegiatan dalam bidang akademik yaitu lolos seleksi pendanaan PKM-RE pada tahun 2023 dan PKM-K pada tahun 2024. Penulis juga mengikuti program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) Magang di PT Mitra Saudara Lestari sebagai analis laboratorium pabrik kelapa sawit pada tahun 2024. Selain itu, penulis juga aktif dalam kepengurusan Himpunan Mahasiswa Ilmu dan Teknologi Pangan 2024/2025 sebagai staff bidang profesi dan keilmuan.

RINGKASAN

Makanan tradisional merupakan warisan kuliner yang dikonsumsi sejak beberapa generasi, sesuai dengan selera masyarakat, tidak bertentangan dengan agama dan kepercayaan, serta menggunakan bahan dan bumbu lokal. Setiap daerah di Indonesia memiliki kekhasan kuliner tradisional sebagai identitas budaya dan kearifan lokal, termasuk Mempawah yang memiliki hidangan khas mencerminkan kekayaan alam dan tradisi masyarakat setempat. Keragaman suku seperti Melayu, Dayak, Bugis, Tionghoa, dan Madura turut membentuk persepsi masyarakat terhadap makanan tradisional. Persepsi ini sendiri merupakan cara pandang yang memengaruhi pilihan konsumsi makanan, yang dipengaruhi oleh faktor sosial, usia, budaya, maupun pengalaman individu. Pada kelompok pelajar, persepsi terhadap makanan tradisional sering dipengaruhi oleh ketersediaan makanan modern, pengaruh media sosial, serta tekanan teman sebaya. Padahal, pelajar berada pada masa pertumbuhan fisik dan mental yang membutuhkan asupan gizi cukup untuk mendukung aktivitas belajar, perkembangan otak, dan daya tahan tubuh. Oleh karena itu, penting untuk mengetahui persepsi pelajar di Kecamatan Sungai Kunyit terhadap makanan tradisional Mempawah guna memperoleh gambaran pandangan generasi muda sekaligus menilai potensinya dalam menunjang pemenuhan kebutuhan gizi berdasarkan Angka Kecukupan Gizi (AKG).

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan metode pengumpulan data yaitu survei yang dilengkapi dengan Kuesioner *online* melalui *google* formulir yang disebar kepada 90 pelajar setingkat SMA di Kecamatan Sungai Kunyit. Data hasil Kuesioner diuji validitas dan reliabilitasnya guna mengetahui valid atau tidaknya instrumen pertanyaan. Adapun untuk mengukur persepsi dilakukan analisis deskriptif dengan menggunakan analisa tabel tunggal. Data pendukung berupa karakteristik kimia didapatkan dari hasi uji proksimat makanan tradisional untuk mengetahui nutrisi yang terkandung didalam makanan tradisional Mempawah berdasarkan rangking makanan yang paling disukai.

Berdasarkan hasil penelitian, sebanyak 52 orang (57,7%) memiliki persepsi positif terhadap makanan tradisional Mempawah dan tiga makanan yang paling disukai responden adalah patlau, bontong dan udang sambal serai. Pemenuhan energi

harian dari ketiga makanan tradisional Mempawah berada pada kisaran 8–22% AKG, lemak pada kisaran 4–32% AKG, protein 4–19% AKG, dan karbohidrat 11–20% AKG dengan udang sambal serai yang memberikan kontribusi tertinggi terhadap pemenuhan energi, lemak, dan protein harian dibanding patlau dan bontong yang memberikan kontribusi tinggi untuk karbohidrat.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT berkat rahmat dan karunianya yang telah menganugerahkan kesehatan jasmani maupun rohani sehingga penulis dapat dilancarkan dalam penyelesaian skirpsi dengan judul "Persepsi Pelajar di Kecamatan Sungai Kunyit Terhadap Makanan Tradisional Mempawah dan Kajian Nilai Nutrisinya Berdasarkan Angka Kecukupan Gizi".

Terselesaikannya skripsi ini tidak lepas dari bantuan, bimbingan serta dorongan dari berbagai pihak baik yang terlibat secara langsung maupun tidak langsung. Penulis mengucapkan terima kasih kepada terima kasih kepada Prof. Ir. Denah Suswati, M.P. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak, Dr. Tantri Palupi, S.P., M.Si selaku Ketua Jurusan Budidaya Pertanian, Dr. Maherawati, S.TP, M.P. selaku Dosen Pembimbing Pertama dan ketua Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Dr. Oke Anandika Letari, S.TP, M.Si selaku Dosen Pembimbing Kedua, dan serta kedua orang tua, sahabat dan teman-teman yang telah membantu dan memberi motivasi dan do'a dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa masih banyak terdapat kekurangan dalam skripsi ini, sehingga kritik maupun saran yang bersifat membangun sangat diharapkan agar kedepannya skripsi yang dibuat menjadi lebih baik. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat untuk berbagai pihak yang membutuhkan.

Pontianak, September 2025

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR i
DAFTAR ISI ii
DAFTAR LAMPIRAN iv
I. PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Perumusan Masalah 3
C. Tujuan 3
II. KERANGKA PEMIKIRAN 4
A. Tinjauan Pustaka 4
1. Makanan Tradisional 4
3. Persepsi 8
4. Pelajar 10
5. Angka Kecukupan Gizi 11
B. Kerangka Konsep 12
C. Hipotesis 13
III. METODE PENELITIAN 14
A. Tempat dan Waktu Penelitian 14
B. Bahan dan Alat Penelitian 14
C. Rancangan Penelitian 14
D. Tahapan Penelitian 15
1. Wawancara 15
2. Pengujian Persepsi 15
3. Analisis Data Kuesioner 16
4. Pengujian Nilai Nutrisi Makanan 17
E. Parameter/Variabel Penelitian 17
F. Analisis Data 17
IV.HASIL DAN PEMBAHASAN 18
A. Persepsi Pelajar Terhadap Makanan Tradisional Mempawah 18
B. Analisis Komposisi Gizi Makanan Tradisional Mempawah 23
V. PENUTUP 29

A. Kesimpulan..... 29
B. Saran..... 29
DAFTAR PUSTAKA..... 30
LAMPIRAN..... 35

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Identitas Penjual Makanan Tradisional Mempawah 14
Tabel 2. Sekolah-Sekolah di Kecamatan Sungai Kunyit 15
Tabel 3. Karakteristik responden..... 18
Tabel 4. Analisis persepsi pelajar pada setiap aspek 20
Tabel 5. Persepsi pelajar secara keseluruhan terhadap makanan tradisional Mempawah..... 21
Tabel 6. Makanan tradisional Mempawah yang disukai responden 22
Tabel 7. Hasil analis proksimat makanan tradisional Mempawah 23
Tabel 8.Hasil analisis AKG makanan tradisional Mempawah..... 26

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Bontong 6
Gambar 2. Patlau 7
Gambar 3. Ikan Acar 7
Gambar 4. Udang Sambal Serai 8
Gambar 5. Paceri Nanas 8

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Kuesioner 35
Lampiran 2. Kadar Air 41
Lampiran 3. Kadar Abu 42
Lampiran 4. Kadar Lemak 43
Lampiran 5. Kadar Protein 44
Lampiran 6. Kadar Karbohidrat 45
Lampiran 7. Diagram Alir Penelitian 46
Lampiran 8. Perhitungan Angka Kecukupan Gizi 47
Lampiran 9. Karakteristik Responden 48
Lampiran 10. Penentuan Status Gizi Responden 49
Lampiran 11. Analisis data uji validitas 53
Lampiran 12. Analisis data uji reliabilitas 56
Lampiran 13. Kriteria perhitungan persepsi 58
Lampiran 14. Analisis kadar air 59
Lampiran 15. Analisis kadar abu 60
Lampiran 16. Analisis kadar lemak 61
Lampiran 17. Analisis kadar protein 62
Lampiran 18. Analisis karbohidrat 63
Lampiran 19. Perhitungan nilai Angka Kecukupan Gizi (AKG) 64
Lampiran 20. Dokumentasi Penelitian 67

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan bahan pangan lokal. Bahan pangan lokal dan makanan tradisional saling terhubung dengan cara yang alami dan harmonis, dimana kekayaan alam setempat menjadi dasar dari tradisi kuliner yang berkembang di suatu daerah. Menurut Widiono (2022) makanan tradisional merupakan makanan yang biasa dimakan sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang cocok dengan selera, tidak bertentangan dengan agama dan kepercayaan masyarakat serta terbuat dari bahan makanan serta bumbu-bumbu yang tersedia setempat. Makanan tradisional umumnya terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, termasuk sayuran yang selalu dimakan mendampingi makanan pokok, dan makanan selingan atau kudapan, disamping buah-buahan. Setiap daerah di Indonesia memiliki kekhasan kuliner tradisionalnya masing-masing sebagai bagian dari identitas budaya dan kearifan lokal. Salah satunya adalah makanan tradisional Mempawah yang kaya akan cita rasa dan nilai budaya.

Makanan tradisional di kabupaten Mempawah terkenal dengan berbagai hidangan khas yang mencerminkan kekayaan alam dan seringkali digunakan dalam tradisi masyarakat setempat misalnya bontong, ikan acar, udang sambal serai (Aditya, 2018). Mempawah sendiri merupakan wilayah yang memiliki potensi besar dalam pengembangan sektor pertanian dan pariwisata, serta bagian dari proyek strategi nasional untuk memperkuat ekonomi daerah tepatnya di Kecamatan Sungai Kunyit. Kecamatan Sungai Kunyit adalah salah satu kecamatan di Kabupaten Mempawah dengan luas wilayah mencapai 129,23 km^2 atau sekitar 6,68 persen dari luas wilayah Kabupaten Mempawah. Kabupaten Mempawah dihuni oleh 316,73 ribu penduduk yang berasal dari berbagai suku seperti suku Melayu, Dayak, Bugis, Tionghoa dan Madura (BPS Mempawah, 2025). Ragamnya suku yang ada dapat mempengaruhi persepsi masyarakat terhadap makanan khususnya makanan tradisional.

Persepsi dalam arti umum adalah pandangan seseorang terhadap sesuatu yang akan membuat respon bagaimana dan dengan apa seseorang akan bertindak (Walgito, 2004). Persepsi seseorang terhadap makanan yaitu pikiran apa yang mendasari seseorang untuk nantinya digunakan dalam memilih dan menggunakan atau

mengkonsumsi jenis makanan apa yang diinginkan oleh konsumen itu sendiri. Persepsi seseorang terhadap makanan dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti kelompok sosial, usia, latar belakang budaya, serta pengalaman individu sebelumnya (*Fadhila et al*., 2023). Misalnya pada kelompok pelajar, persepsi terhadap makanan tradisional dipengaruhi oleh ketersediaan makanan modern yang mudah dijangkau, pengaruh media sosial yang menciptakan citra makanan modern lebih menarik, dan tekanan sosial untuk menyesuaikan diri dengan teman sebaya (Rusdi, 2021).

Pelajar pada jenjang usia remaja, khususnya antara 15 hingga 18 tahun, berada dalam fase perkembangan yang penting, baik secara fisik, kognitif, maupun sosial (Suryana *et al*., 2022). Masa remaja pelajar dikenal sebagai tahap pencarian jati diri, dimana individu mulai membentuk opini, mengekspresikan preferensi pribadi, dan mulai menunjukkan sikap terhadap lingkungan sosial dan budaya di sekitarnya. Remaja cenderung memiliki rasa ingin tahu yang tinggi, terbuka terhadap hal-hal baru, serta mulai membentuk pandangan terhadap berbagai aspek kehidupan. Pelajar merupakan kelompok usia yang sedang mengalami pertumbuhan dan perkembangan pesat, baik secara fisik maupun mental (Asyia *et al*., 2022). Asupan makanan yang cukup dan bergizi penting untuk mendukung aktivitas belajar, perkembangan otak serta daya tahan tubuh. Untuk itu, penting untuk memperhatikan pemenuhan gizi pelajar yang sesuai dengan acuan angka kecukupan gizi yang dianjurkan.

Angka Kecukupan Gizi (AKG) merupakan salah satu indikator penting dalam menilai status gizi masyarakat dan individu. Angka Kecukupan Gizi adalah suatu nilai yang menunjukkan kebutuhan rata-rata zat gizi tertentu yang harus dipenuhi setiap hari bagi hampir semua orang dengan karakteristik tertentu yang meliputi umur, jenis kelamin, tingkat aktivitas fisik, dan kondisi fisiologis untuk hidup sehat (Kementerian Kesehatan RI, 2019). Pemenuhan angka kecukupan gizi yang tepat sangat penting untuk menjaga kesehatan tubuh, mencegah penyakit, dan mendukung pertumbuhan serta perkembangan yang optimal pada berbagai kelompok usia.

Penelitian tentang persepsi pelajar di Kecamatan Sungai Kunyit terhadap makanan tradisional Mempawah diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai bagaimana generasi muda memandang makanan tradisional Mempawah, serta dapat melihat potensi makanan tradisional dalam menunjang pemenuhan kebutuhan gizi pelajar berdasarkan Angka Kecukupan Gizi (AKG).

B. Perumusan Masalah

1. Bagaimana persepsi pelajar di Kecamatan Sungai Kunyit terhadap makanan tradisional Mempawah?
2. Bagaimana karakteristik kimia dan nilai angka kecukupan gizi yang terkandung dalam makanan tradisional Mempawah yang disukai oleh pelajar di Kecamatan Sungai Kunyit?

C. Tujuan

1. Mengidentifikasi persepsi pelajar di Kecamatan Sungai Kunyit terhadap makanan tradisional Mempawah.
2. Mendapatkan karakteristik kimia dan nilai angka kecukupan gizi yang terkandung dalam makanan tradisional Mempawah yang disukai oleh pelajar di Kecamatan Sungai Kunyit.