

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Derasnya arus globalisasi dan konsep modernisasi turut memberikan pengaruh terhadap perkembangan dan penerimaan makanan tradisional di masyarakat. Salah satunya terhadap industri makanan yang ditandai dengan menjamurnya berbagai makanan mancanegara dan makanan baru hasil olahan teknologi pabrik. Data AC Nielsen menyebutkan dalam kurun delapan bulan terakhir (Februari 2007) kategori makanan ringan disesaki 700 merk baru yang sasarannya adalah anak-anak dan remaja, yang berarti meningkat lebih dari 100% dari tahun 2003, yaitu sebanyak 600 merk. Pola Perilaku anak dan remaja yang selalu berubah dan mengikuti tren membuat segmen ini sangat rentan terhadap bidikan pasar. Akibatnya, segmen ini juga sangat rentan meninggalkan makanan ringan tradisional (Rani Utami Fajri, 2007). Hal tersebut dapat kita lihat dalam kehidupan sehari-hari. Anak-anak cenderung lebih mengenal dan lebih sering mengkonsumsi makanan olahan pabrik atau "*fast food*". Ketika anak-anak ditawarkan makanan tradisional, banyak yang tidak mengenalinya. Namun, ketika diberikan bungkus makanan olahan pabrik, anak-anak langsung mengenali makanan tersebut. Dapat disimpulkan bahwa keberadaan makanan tradisional khususnya makanan kudapan tradisional di kalangan anak-anak makin tersisi, salah satunya karena keberadaan makanan olahan pabrik maupun makanan cepat saji atau *fast food*.

makanan siap saji yang dipasarkan saat ini menggunakan berbagai bahan aditif yang bertujuan untuk mengawetkan dan memberikan citarasa yang lebih baik pada produknya. Kekhawatiran yang muncul akibat adanya bahan aditif ini adalah adanya efek negatif dari bahan tersebut yang berdampak pada kesehatan konsumen. Selain dari bahan aditif, efek tersebut juga dapat berasal dari kemasan yang digunakan. Efek negatif yang dapat terjadi antara lain dihubungkan dengan penyakit degeneratif. Makanan-makanan ini jika dikonsumsi secara berlebihan jelas dapat menimbulkan berbagai gangguan kesehatan, seperti obesitas (kegemukan), diabetes (kencing manis), hipertensi (tekanan darah tinggi), pengerasan pembuluh darah (aterosklerosis), penyakit jantung koroner, stroke, kanker dan lain sebagainya.

Makanan kudapan tradisional sebagai bagian dari makanan tradisional merupakan produk bercitarasa budaya tinggi yang merupakan perpaduan antara kreasi mengolah hasil sumber daya lokal dengan selera berbumbu adat istiadat dan telah diwariskan selama beberapa generasi. Namun makanan kudapan tradisional seringkali tidak teramati keberadaannya, padahal makanan kudapan tradisional merupakan salah satu aset budaya yang diwariskan secara turun temurun dengan segala kearifan yang dimilikinya. Makanan kudapan tradisional memiliki rasa yang spesifik, baik dikarenakan bahan-bahannya maupun cara pengolahannya, yang mampu memberikan identitas dan karakter pada budaya bangsa.

Makanan kudapan tradisional yang merupakan warisan nenek moyang telah mengalami penempatan jaman hingga terjamin keamanan dan ketahanan pangannya dalam menghidupi manusia sebagai penggunaanya. Secara turun temurun, makanan kudapan tradisional telah dibuktikan mampu mendukung produktivitas kerja, serta ketahanan tubuh yang prima (*Kompas, Selasa 23 Maret 2004*). Makanan kudapan tradisional Indonesia hanya memiliki lemak sekitar 20-25%, menggunakan bahan segar dan bumbunya memiliki khasiat kesehatan, sementara makanan modern olahan pabrik dan *fast food* lemaknya bisa mencapai 40%. Selain itu, banyak dari makanan kudapan tradisional yang memiliki nilai fungsional yaitu sebuah nilai tambahan dimana makanan tidak hanya sebagai pelengkap gizi, melainkan juga memiliki efek positif terhadap kesehatan.

Oleh karena itu patut disayangkan apabila budaya makanan kudapan tradisional tersebut harus ditukar dengan budaya makan modern yang mengacu ke masyarakat barat. Pelestarian makanan kudapan tradisional patut dilakukan, terutama pada generasi muda melalui peran generasi sebelumnya untuk menghindari resiko tergantinya makanan tradisional dengan makanan modern. Upaya pencegahan dampak negatif dapat dilakukan secara internal yaitu peranan ibu rumah tangga dalam penyajian pangan lebih mengutamakan makanan tradisional yang sehat.

Makanan tradisional dapat diklasifikasikan menjadi beberapa kelompok yaitu makanan pokok, lauk pauk, sayuran, dan makanan selingan atau sering disebut dengan makanan kudapan. Dalam hal ini

penulis memfokuskan penelitian pada makanan kudapan tradisional yang semakin lama semakin jarang disajikan masyarakat. Ibu sebagai pengelola dan penyediaan makanan dalam keluarga memiliki peran yang sangat penting dalam usaha pengenalan makanan kudapan tradisional mulai dari memberikan pendidikan mengenai makanan kudapan tradisional dalam keluarga sampai pada proses pembelajaran dalam keluarga terkait dengan usaha menyukai konsumsi terhadap makanan kudapan tradisional.

Berdasarkan permasalahan yang ada di latar belakang, peneliti tertarik untuk mengetahui lebih jauh tentang upaya penanaman kebiasaan makan kudapan tradisional dalam keluarga di dusun Mranggen Kidul, Desa Sinduadi, Kecamatan Mlati, Kabupaten Sleman, Yogyakarta.

B. Identifikasi Masalah

Kegemaran dan kebiasaan masyarakat mengkonsumsi makanan cepat saji dewasa ini meningkat pesat, bahkan bagi sebagian orang kebiasaan tersebut sudah menjadi gaya hidup yang melekat dalam kehidupan sehari-hari. Masyarakat lebih menyukai makanan tersebut daripada makanan-makanan lokal indonesia atau makanan tradisional. Jika hal tersebut berlangsung terus menerus maka keberadaan makanan tradisional tidak akan bertahan lama bahkan semakin lama akan menghilang.

Antisipasi yang dapat ditempuh untuk melestarikan makanan kudapan tradisional antara lain adalah usaha memperkenalkan dan membiasakan makan makanan kudapan tradisional. Hal itu dapat dilakukan mulai dari

lingkungan terkecil dalam masyarakat yaitu keluarga. Keluarga merupakan tempat pertama kali seseorang melakukan pembelajaran termasuk tentang kebiasaan makan. Dalam hal ini ibu berperan besar dalam membentuk kebiasaan makan anggota keluarganya. Ibu berperan dalam pengenalan terhadap makanan kudapan tradisional dalam keluarga, memberikan pendidikan dan melakukan proses pembelajaran terkait dengan makanan kudapan tradisional dalam keluarga. Pilihan konsumsi makanan untuk keluarga dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain : daya beli atau tingkat pendapatan keluarga, ketersediaan waktu untuk mengolah makanan, tingkat pendidikan dan pengetahuan gizi ibu, faktor lingkungan, dan lain-lain.

Kemampuan ibu dalam usaha dalam memperkenalkan makanan kudapan tradisional dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain tingkat pendidikan ibu dan tingkat pengetahuan gizi ibu. Kemampuan menyajikan hidangan merupakan kepandaian yang diajarkan dari leluhur melalui orang tua ke generasi yang lebih muda. Meskipun demikian tingkat pendidikan ibu dan pengetahuan gizi ibu dapat pula mempengaruhi upaya ibu dalam memperkenalkan makanan tradisional dalam keluarga.

Dari penjelasan di atas dapat diidentifikasi beberapa permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana pengetahuan ibu tentang makanan kudapan tradisional ?
2. Bagaimana upaya ibu terhadap penanaman kebiasaan makan kudapan tradisional dalam keluarga ?

3. Bagaimana cara memberikan pendidikan mengenai makanan kudapan tradisional dalam keluarga ?
4. Bagaimana proses pendidikan dalam keluarga terkait dengan makanan kudapan tradisional ?
5. Bagaimana cara Ibu memperoleh dan upaya menghadirkan makanan kudapan tradisional dalam keluarga ?
6. Jenis kudapan tradisional apa saja yang disajikan dalam keluarga ?

C. Batasan Masalah

Makanan tradisional dapat diklasifikasikan menjadi beberapa kelompok, yaitu makanan pokok, lauk pauk, sayuran, dan makanan selingan atau sering disebut dengan makanan kudapan. Dalam hal ini penulis memfokuskan penelitian pada makanan kudapan tradisional yang semakin lama semakin jarang disajikan dan digemari masyarakat.

Ibu sebagai penyelenggara penyajian makanan untuk keluarga memiliki peranan penting dalam upaya penanaman kebiasaan makan kudapan tradisional dalam keluarga. Upaya yang dapat dilakukan oleh ibu dalam penanaman kebiasaan makan kudapan tradisional antara lain : menimbulkan kesan positif terhadap makanan kudapan tradisional kepada anak, sehingga anak mengerti kelebihan makanan kudapan tradisional bila dibandingkan dengan makanan olahan pabrik atau *fast food*, selain itu usaha ibu untuk menyajikan makanan kudapan tradisional dalam keluarga memberikan peran penting dalam penanaman kebiasaan makan kudapan

tradisional, ibu juga perlu memberikan contoh konkret mengonsumsi kudapan tradisional sehingga secara langsung maupun tidak langsung anak akan mengikuti kebiasaan ibu tersebut.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah di atas, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengetahuan ibu tentang makanan kudapan tradisional ?
2. Bagaimana cara Ibu memperoleh dan upaya menghadirkan makanan kudapan tradisional dalam keluarga ?
3. Jenis kudapan tradisional apa saja yang disajikan dalam keluarga ?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan batasan masalah di atas, maka dapat dirumuskan tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut

1. Mengetahui bagaimana pengetahuan ibu tentang makanan kudapan tradisional.
2. Mengetahui cara Ibu memperoleh dan upaya menghadirkan makanan kudapan tradisional dalam keluarga.
3. Mengetahui Jenis kudapan tradisional yang disajikan dalam keluarga.

F. Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai :

1. Informasi bagi masyarakat khususnya keluarga yang tinggal di Dusun Mranggen Kidul, Desa Sinduadi, Kecamatan Mlati Kabupaten Sleman tentang upaya ibu terhadap pengenalan makanan tradisional dalam keluarga.
2. Referensi bagi mahasiswa program studi Tata Boga dalam upaya memperluas pengetahuan yang berkaitan dengan makanan kudapan tradisional.
3. Masukan bagi peneliti lain yang berminat untuk menggali potensi makanan kudapan tradisional.

BAB II KAJIAN TEORI

A. DESKRIPSI TEORITIK

1. Makanan Tradisional

a. Pengertian Makanan Tradisional

Makanan menurut Koentjaraningrat (1985 : 46) adalah suatu konsep kebudayaan yang merupakan bahan-bahan yang telah diterima dan diolah sesuai kebiasaan dan kepercayaan untuk dimakan sesudah melalui proses penyiapan dan penyuguhan dan juga sesuai dengan kebiasaan dan kepercayaan supaya hidup dan berada pada kondisi yang baik.

Istilah makanan tradisional berasal dari bahasa latin *tradisio* yang berarti kabar atau penerusan. Tradisi dapat diartikan lebih luas sebagai sesuatu yang diturunkan dari generasi ke generasi berikutnya. Sedangkan menurut Purwodarminto yang dikutip Marwanti (2000 : 12), tradisional adalah sesuatu yang turun temurun diwarisi dari nenek moyang sehingga untuk mengubahnya mengalami kesulitan seperti halnya makanan yang dikonsumsi dalam keluarga secara turun temurun.

Makanan erat sekali dengan tradisi suatu masyarakat setempat sehingga makanan mempunyai fenomena lokal. Fenomena lokal ini merupakan sesuatu yang melatarbelakangi tumbuh kembangnya jenis makanan tertentu di suatu daerah sehingga erat kaitannya

dengan sejarah, adat istiadat, tradisi, kepercayaan, dan agama setempat sebagai bagian dari kehidupan sosial dan spiritual mereka. Jenis makanan yang memiliki fenomena lokal ini disebut sebagai makanan tradisional (Winarno, 1995 : 13).

Makanan tradisional memiliki ciri-ciri sebagaimana yang diungkap oleh Sosrodiningrat yang dikutip oleh Marwanti (2000: 13) adalah sebagai berikut :

- a) Resep makanan yang diperoleh secara turun temurun dari generasi ke generasi.
- b) Penggunaan alat tradisional tertentu di dalam pengolahan masakan tersebut.
- c) Teknik olah masakan merupakan cara pengolahan yang harus dilakukan untuk mendapatkan rasa maupun rupa yang khas dari suatu masakan.

Dari beberapa pendapat di tentang makanan tradisional di atas dapat disimpulkan bahwa makanan tradisional merupakan makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat di suatu daerah dan ada sejak nenek moyang mereka yang diturunkan secara turun temurun, diolah dengan peralatan yang sederhana, dan bahan baku diperoleh dari daerah setempat.

b. Klasifikasi Makanan Tradisional

Survey kebiasaan pangan yang telah dilakukan oleh roestamsyah tahun 1986 pada 11 kelompok etnik di Indonesia yang

terdiri atas 11 kabupaten termasuk 52 desa (daerah pantai, dataran tinggi, pinggir kota, dan daerah kota) dapat terinventaris 434 jenis makanan tradisional. Menyadari banyaknya jumlah makanan tradisional yang ada, mengakibatkan perlu adanya pengklasifikasian. Hubeis sebagaimana dikutip Y. Achir dan Wirosuhardjo (1995 : 25) mengklasifikasikan makanan tradisional menjadi makanan mengenyangkan (*meals*) dan makanan kudapan. Sedangkan menurut Waloejo (1995 : 36) makanan tradisional pada umumnya terdiri atas makanan pokok, lauk pauk termasuk sayuran dan makanan selingan. Sementara Moertjipto menggolongkan makanan tradisional ke dalam makanan pokok, makanan sambilan, makanan jajanan, makanan untuk pesta, dan makanan untuk upacara (1993 : 45).

Bertolak dari pendapat tentang klasifikasi makanan tradisional yang tertulis di atas maka penulis mengklasifikasikan makanan tradisional menjadi beberapa macam, yaitu :

1) Makanan Pokok

Menurut Sri Palupi (1993 : 26) makanan pokok adalah jenis makanan yang merupakan bagian utama dari suatu menu yang biasa dihidangkan dalam jumlah banyak. Bila dilihat dari kandungan gizinya, makanan pokok merupakan sumber karbohidrat yang menghasilkan tenaga. Jenis makanan pokok yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah beras.

Selain itu bagi daerah tertentu mengkonsumsi jagung, sagu, singkong, dan talas sebagai makanan pokok.

2) Lauk Pauk

Sri Palupi dkk. (1993 : 27) mendefinisikan lauk pauk sebagai suatu hidangan yang merupakan pelengkap nasi, dapat berasal dari bahan hewan, tumbuhan, dan produknya atau kombinasi keduanya yang biasanya dimasak dengan bumbu tertentu. Selain sebagai pelengkap nasi, dalam susunan hidangan sehari-hari beberapa jenis lauk pauk tertentu biasanya disajikan sebagai lauk pauk dalam makanan sajian untuk upacara adat, seperti ingkung dalam rangkaian nasi tumpeng.

3) Sayuran

Sumber Jawa kuno menyebutkan istilah sayuran dengan kata *gangan* dan *jangan* (Bahasa Jawa) disamping istilah *kakla*. Meskipun tidak dijelaskan secara rinci jenis bahannya, namun dapat dikatakan bahwa bahan makanan yang diolah adalah tumbuh-tumbuhan. Sayuran kadang disajikan dalam keadaan matang seperti *jangan asem*, *sesawi*, dan lain-lain. Sedangkan sayuran yang dihidangkan mentah diistilahkan dengan *atah-atah* atau *amwil-amwil* yang berarti lalapan (Haryono, 1996 : 11).

4) Makanan Selingan

Kebiasaan menyediakan makanan selingan telah ada sejak masa lalu. Makanan selingan sering juga disebut dengan sedap-

sedapan, kudapan, atau *amik-amik*. Y. Achir dan wiro suhardjo (1995 : 27) memberikan pengertian kudapan sebagai makanan kecil diantara makanan rutin dan minuman. Sedangkan Sri Palupi (1993 : 63) memperinci sedap-sedapan sebagai makanan kecil yang biasanya dihidangkan bersama-sama minuman, baik untuk kesempatan sehari-hari maupun untuk kesempatan khusus.

Jika dilihat dari bahan pembuatannya, makanan selingan dikategorikan ke dalam tiga golongan, yaitu :

- a. Golongan pertama, makanan selingan yang terbuat dari beras dan terigu seperti : lapis dan lemper.
- b. Golongan kedua, makanan selingan yang terbuat dari jenis umbi-umbian dan buah, seperti : pisang goreng dan timus.
- c. Golongan ketiga, makanan selingan yang terbuat dari bahan kacang-kacangan, seperti : ampyang dan noga.

Kudapan yang dihidangkan sehari-hari biasa dibuat dengan bahan yang sederhana, begitu juga dengan teknik pengolahan dan cara penyajiannya, sedangkan untuk keperluan pesta atau acara khusus relatif lebih mewah. Dewasa ini kudapan telah menjadi bagian menu dari hidangan yang disajikan dalam menu prasmanan maupun menu hotel berbintang. Laporan penelitian yang dilakukan oleh Sri Palupi (1995 : 38) menyebutkan beberapa jenis makanan selingan yang disajikan dan digemari oleh tamu hotel antara lain : lemper, lopis, jongkong, dan krasikan. Hal ini menunjukkan bahwa

makanan tradisional mulai diakui keberadaannya dalam masyarakat.

2. Kudapan Tradisional

a. Pengertian Kudapan Tradisional

Ada berbagai sebutan untuk kudapan, antara lain : penganan, makanan kecil, makanan selingan, makanan ringan (snack), sambilan, camilan, nyamikan, amik-amik, jajanan, jajan pasar, kue, dan sedap-sedapan. Menurut Soedarinah Soerjono, kudapan adalah makanan kecil yang biasanya dihidangkan bersama minuman baik untuk keperluan sehari-hari maupun keperluan khusus. Tradisional di sini berarti turun temurun. Menurut Sri Palupi (1995:6), kue tradisional adalah jenis makanan kecil dimana resepnya diwariskan secara turun temurun oleh nenek moyang yang berfungsi sebagai selingan makanan pokok dan biasanya dihidangkan bersama minuman baik untuk keperluan sehari-hari maupun keperluan khusus, Oleh masyarakat Jawa Tengah disebut nyamikan atau camilan, disajikan sebelum makan pagi atau antara makan pagi dan makan siang dan antara makan siang dengan makan malam.

Waktu penyajian kudapan menurut Marsono (1998: 128) yaitu bisa disajikan pagi hari berupa hidangan jadah, serabi yang disajikan bersama minuman panas teh atau kopi. Kudapan tradisional untuk sehari-hari dipilih jenis kudapan yang sederhana baik bahan, teknik

olah maupun penyajiannya mengingat dari segi kepraktisan, efisiensi waktu maupun tenaga. Sedangkan untuk acara khusus kudapan tradisional disajikan lebih lengkap dan disajikan semenarik mungkin. Kudapan tradisional juga dapat disajikan sebagaimana giliran menu asing, misalnya sebagai makanan pembuka (*appetizer*) misalnya sosis solo, lumpia, sebagai makanan penyela (*entrée*) serta dapat juga sebagai *dessert* atau makanan penutup. Dalam masyarakat tradisional kudapan tradisional diletakkan dalam tenong atau tambir yang terbuat dari anyaman bambu. Dalam perkembangannya sampai saat ini alat yang digunakan semakin modern dan terbuat dari berbagai macam bahan.

b. Ciri Kudapan Tradisional

Menurut Sri Palupi (1995 :11), ciri kudapan tradisional yaitu

- 1) Resep diperoleh secara turun temurun dari generasi pendahulunya.
- 2) Menggunakan alat masak dan alat hidang tradisional misalnya wajan tanah dalam pembuatan kue kipo.
- 3) Menggunakan bahan alami yang banyak tumbuh di sekitar lingkungan, misalnya umbi-umbian.
- 4) Teknik pengolahan masih sederhana.

c. Jenis Kudapan Tradisional

Dalam buku Perkembangan Kudapan Tradisional Jawa oleh Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT) UGNMM (1997 : 14), kudapan tradisional dibedakan menjadi dua jenis menurut bahannya, yaitu :

1) Makanan Kecil

Bahannya terbuat dari tepung beras, tepung ketan, sagu, dan gandum.

2) Manisan (gula-gula)

Bahannya dari susu, kelapa, pisang, dan lain-lain

d. Komponen Kudapan Tradisional.

Menurut Sri Palupi (1995 : 15), bahan untuk membuat kudapan tradisional dapat diperoleh dari berbagai macam bahan yang bisa tumbuh di Indonesia. Komponen bahan untuk membuat kudapan tradisional tersebut adalah bahan pokok, bahan cair, bahan pemberi rasa, aroma dan warna, bahan pemuai dan perapuh serta bahan pembungkus.

1) Bahan pokok

Bahan pokok berasal dari umbi-umbian seperti ubi kayu, ubi rambat, talas, gadung, dan lain-lain. Buah-buahan misalnya nangka, pisang, sukun, kelapa, dan lain-lain. Padi-padian seperti terigu, ketan, dan lain-lain. Kacang-kacangan misalnya kacang tanah, kacang kedelai, dan lain-lain. Macam-macam tepung serta agar-agar. Jenis bahan pokok ini memerlukan perlakuan dan penanganan tertentu.

2) Bahan cair

Bahan cair yang sering digunakan dalam pembuatan kue tradisional adalah air kelapa, air, air soda, santan. Selain

berfungsi sebagai bahan cair, santan juga sebagai bahan pemberi rasa gurih. Kaitannya dengan penggunaan tepung dan jenis bahan cair untuk masing-masing tepung tidak sama. Ada yang menggunakan air dingin, air suam-suam kuku dan ada yang menggunakan air panas.

3) Bahan pemberi rasa, aroma dan warna

Bahan pemberi rasa, aroma maupun warna dalam kudapan tradisional yang sering dipakai adalah gula pasir, gula jawa (kelapa), gula aren, garam, rempah-rempah, panili, jahe, durian, nangka dan pandan. Sebagai bahan pemberi warna pada bahan kudapan tradisional banyak digunakan pewarna alami seperti kunyit, daun suji, kulit secang serta bahan pewarna dari kimia yang disebut *food colour*. Penggunaan pewarna alami meskipun memerlukan waktu dan tenaga banyak namun hasilnya akan lebih baik karena disamping aman, aroma kue tradisional akan menjadi khas.

4) Bahan pemuai dan perapuh.

Kue tradisional banyak menggunakan bahan pemuai atau pengembang misalnya pada pembuatan kue mangkuk, apem, roti kukus, dan sebagainya. Kue tradisional agar dapat memuai dan rapuh ada beberapa bahan yang bisa digunakan untuk pencampurannya antara lain ragi (*yeast*), tape air kelapa, air soda, kapur sirih, dan soda kue.

5) Bahan pembungkus

Pembungkus kudapan tradisional banyak menggunakan daun seperti daun pisang kering maupun muda, daun bambu, daun kelapa muda, daun pandan, dan lain lain. Selain daun, ada juga yang dikemas dengan kertas atau plastik. Kudapan tradisional yang dibungkus daun dapat dikembangkan dengan tidak menggunakan daun tetapi hal tersebut menyebabkan aroma daun hilang.

e. Karakteristik Kudapan Tradisional

Menurut Sri Palupi (1995 : 17), karakteristik atau ciri khas dari kudapan tradisional dapat dikelompokkan menurut teknik olahnya yaitu:

1) Kudapan tradisional yang direbus

Memiliki ciri berair, mudah basi, tekstur lunak, permukaan licin, warna lebih tua dibandingkan kudapan yang masih mentah, yang terbuat dari bahan tepung saling melekat. Contoh kudapan tradisional yang direbus adalah : klepon.

2) Kudapan tradisional yang dikukus

Memiliki ciri berair, tekstur lunak, mudah basi terutama yang menggunakan santan, biasanya dibungkus dengan daun, lebih tahan lama daripada kudapan tradisional yang direbus, misalnya kue ku, lapis, nagasari, jongkong dan lain-lain.

3) Kudapan tradisional yang digoreng

Mempunyai ciri berlemak, tekstur ada yang lunak dan ada yang keras, enak dihidangkan pada saat masih hangat, tidak mudah basi, misalnya : peyek, kletikan, dan lain-lain.

4) Kudapan tradisional yang dioven

Mempunyai ciri tidak berair, tidak mudah basi, misalnya : sagon dan prol tape.

f. Khasiat dan Keunggulan Kudapan Tradisional

Kudapan tradisional seperti halnya semua jenis makanan, di dalamnya terkandung ribuan senyawa kimia yang dibutuhkan oleh tubuh agar proses di dalam tubuh berjalan lancar. Dari jumlah tersebut, hanya sekitar 44 jenis yang tergolong dalam golongan zat gizi. Untuk menyederhanakan pengelompokan zat gizi tersebut, maka hanya dibedakan menjadi karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral (Muhilal, 1995 : 37).

Selain mengandung zat gizi, dalam kudapan tradisional terdapat juga zat non gizi yang dewasa ini telah banyak dikaji dan menghasilkan temuan bahwa zat non gizi tersebut berguna bagi kesehatan. Menu makanan tradisional yang banyak menggunakan sayuran dan bumbu kaya akan zat non gizi seperti serat. Serat makanan meskipun tidak dapat diserap oleh tubuh terbukti berdampak positif terhadap kesehatan. Penyakit yang dapat timbul akibat rendahnya kadar serat dalam makanan antara lain : jantung, diabetes, darah tinggi, kanker pencernaan, dan obesitas (Muhilal, 1995 : 38).

3. Penanaman Kebiasaan Makan Kudapan Tradisional

a. Penanaman Kebiasaan Makan

1) Kebiasaan Makan

Kebiasaan Makan adalah cara yang ditempuh seseorang atau sekelompok orang untuk memilih dan mengkonsumsi makanan sebagai reaksi terhadap pengaruh fisiologis, psikologis, sosial, dan budaya (Suhardjo, 1985:140). Menurut Siti Hamidah (1989 : 73) kebiasaan makan adalah kebiasaan mengkonsumsi makanan tertentu hadir dan dinikmati seseorang sehingga biasanya sangat sulit untuk diubah dalam waktu dekat, Kebiasaan makan merupakan kegiatan budaya suatu keluarga, kelompok masyarakat suatu bangsa yang mempunyai pengaruh kuat terhadap apa dan bagaimana pangan tersebut dimakan. Kebudayaan tidak hanya menentukan jenis pangan apa tetapi untuk siapa dan dalam keadaan bagaimana pangan tersebut dikonsumsi. Manifestasi yang dihasilkan keluarga inilah yang akan menghasilkan *intake behaviour* atau struktur perilaku konsumsi pangan atau biasa dikenal dengan kebiasaan makan. Pengertian kebiasaan makan menurut Suhardjo (1989 : 140) secara lengkap dan rinci adalah sebagai berikut :

Cara individu atau kelompok individu memilih pangan dan mengkonsumsinya sebagai reaksi terhadap pengaruh fisiologik, psikologik, sosial, dan budaya (1989 : 140) dan kebiasaan makan merupakan suatu istilah untuk menggambarkan

kebiasaan dan perilaku yang berhubungan dengan makan dan makanan, seperti tata krama, frekuensi pola makan, kepercayaan tentang makanan, distribusi makanan dalam keluarga, penerimaan terhadap makanan (suka atau tidak suka) dan cara pemilihan bahan yang hendak dimakan.

2) Penanaman Kebiasaan Makan oleh Ibu

Menurut W.J.S. Poerwodarminto dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, arti kata penanaman adalah suatu perihal tentang perbuatan, cara atau upaya untuk menanamkan. Dari pengertian yang telah dikemukakan, maka pengertian dari penanaman kebiasaan makan oleh ibu dalam penelitian ini adalah upaya yang ditempuh ibu untuk menanamkan kebiasaan makan pada anak, sehingga mudah menerima makanan kudapan tradisional yang dihidangkan oleh ibu dalam kehidupan sehari-hari.

3) Pentingnya Penanaman Kebiasaan Makan Kudapan Tradisional

Salah satu tugas seorang ibu adalah mendidik anak-anaknya, maka agar dapat memenuhi kebutuhan psikologi anak seorang ibu dituntut secara aktif dalam bidang pendidikan dan keterampilan. Peran orang tua dalam mendidik anak tidak dapat digantikan oleh orang lain. Bagaimana sibuknya seorang ibu karena harus bekerja di luar rumah tugas mendidik anak-anaknya harus tetap diperhatikan (*Kedaulatan Rakyat*, 27 April 1987 : 12). Seorang anak tidak dilahirkan dengan kebiasaan makan tertentu melainkan kebiasaan makan terbentuk dari pengalamannya belajar makan dari makanan yang disuguhkan oleh ibunya. Pelajaran yang diperoleh tidak terlepas dari unsur budaya yang mempunyai peran dalam pemilihan makanan tentang apa yang boleh dan tidak boleh dimakan. Anak pada umumnya suka meniru keadaan disekelilingnya.

Hal ini sejalan dengan pendapat yang dikemukakan oleh Elisha Liwidjaya dan Willy Pasuhuk, (1981 : 78) yaitu :

Orang tua harus ingat bahwa pendidikan-pendidikan anak dapat diajarkan sehingga orang tua harus memperlihatkan teladan yang baik. Anak-anak mencontoh orang yang lebih tua. Jika seluruh keluarga menyukai dan memakan berbagai ragam makanan, maka ada harapan bahwa anak berbuat yang sama juga

Hal ini juga diperkuat oleh Lilik Saripah dan Sudaryati bahwa :

Anak-anak akan mudah meniru apa yang dimakan lingkungannya dalam keluarga, sekolah, dan sebagainya. Oleh karena itu orang tuanya harus memperhatikan dan memberi contoh untuk menyukai makanan yang beragam dan bergizi untuk dimakan anak.

Dari kedua pendapat di atas dapat diartikan bahwa contoh dari orang tua terutama ibu memiliki peran yang besar dalam menanamkan kebiasaan makan yang baik pada anak.

Faktor-faktor yang mempengaruhi Upaya ibu dalam penanaman kebiasaan makan makanan kudapan tradisional adalah :

a. Tingkat Pendidikan Ibu

Pendidikan yang dimiliki ibu mempunyai peranan penting bagi kehidupan keluarga karena dengan pengetahuan yang dimiliki, ibu dapat memberikan pendidikan yang bermanfaat juga dalam lingkungan keluarga. Ibu dapat mengubah perilaku serta sikap dalam kaitannya dengan kesehatan, nutrisi, penanaman kebiasaan makan, pencegahan dan penyembuhan penyakit, dan lain-lain.

Dalam hubungannya dengan pengetahuan mengenai gizi Elisha Liwidjaya dan Willy Pasuhuk (1981:5) mengatakan bahwa:

Pengetahuan yang baik mengenai ilmu gizi menunjukkan eratnya hubungan antara makanan yang kita makan dengan kesehatan kita.

Lebih lanjut ditegaskan oleh Lilik Saripah (1979 : 120) bahwa

“Kekeliruan dalam mempersiapkan makanan terjadi karena kurangnya pengetahuan gizi, faktor sanitasi, dan pendidikan”

Dalam kaitannya dengan jenjang pendidikan, Suryosubroto (1983 : 48) mengemukakan bahwa :

Tingkat pendidikan merupakan penjenjangan pendidikan yang dilalui dalam pendidikan formal

Menurut Undang-Undang pendidikan tahun 2003 tentang sistem pendidikan nasional, jenjang pendidikan dibedakan menjadi sebagai berikut :

- 1) Pendidikan dasar, merupakan jenjang pendidikan yang melandasi jenjang pendidikan menengah. Pendidikan dasar berbentuk sekolah dasar (SD) dan madrasah ibtidaiyah (MI) atau bentuk lain yang sederajat serta sekolah menengah pertama (SMP) dan madrasah tsanawiyah (MTs), atau bentuk lain yang sederajat.
- 2) Pendidikan menengah merupakan lanjutan pendidikan dasar. Pendidikan menengah terdiri atas pendidikan menengah umum dan pendidikan menengah kejuruan. Pendidikan menengah berbentuk sekolah menengah atas (SMA), madrasah aliyah (MA), sekolah menengah kejuruan (SMK),

dan madrasah aliyah kejuruan (MAK), atau bentuk lain yang sederajat.

- 3) Pendidikan tinggi merupakan jenjang pendidikan setelah pendidikan menengah yang mencakup program pendidikan diploma, sarjana, magister, spesialis, dan doktor yang diselenggarakan oleh pendidikan tinggi. Pendidikan tinggi diselenggarakan dengan sistem terbuka.
- 4) Perguruan tinggi dapat berbentuk akademi, politeknik, sekolah tinggi, institut, atau universitas. Perguruan tinggi berkewajiban menyelenggarakan pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat. Perguruan tinggi dapat menyelenggarakan program akademik, profesi, dan vokasi.

Pendidikan merupakan kelanjutan perkembangan secara runtut antara teori dan praktek dan dari setiap jenjang pendidikan formal yang diperoleh seseorang akan membentuk sikap dan kepribadian yang berbeda pula. Menurut Subandiyah dkk, yang dikutip oleh Ekram P (1990 : 12 – 13), bahwa sikap atau kepribadian yang terbentuk tiap jenjang pendidikan formal adalah :

- ✓ Lulusan SD, memiliki sifat dan kepribadian yang statis, kurang inisiatif, dan kritis.
- ✓ Lulusan SMP, memiliki sifat sedikit punya inisiatif, kritis namun terkadang kurang rasional.

- ✓ Lulusan SMA, memiliki sifat yang kritis, kreatif, rasional, dan memiliki inisiatif.
- ✓ Lulusan perguruan tinggi, memiliki sifat yang terbuka terhadap kritik, dinamis, tidak fanatik, dan cenderung bersifat demokratis.

Seorang ibu pada umumnya merupakan penanggungjawab terhadap penyelenggaraan makan dalam keluarga. Hal ini akan berpengaruh terhadap peran ibu dalam pengenalan makanan kudapan tradisional dalam keluarga. Ibu dengan pendidikan rendah biasanya memiliki kemampuan yang terbatas dalam hal makanan, gizi, dan kesehatan bila dibandingkan dengan ibu yang memiliki tingkat pendidikan lebih tinggi. Disamping itu, dengan daya pikir yang lebih tinggi diharapkan pula seorang ibu akan lebih mampu menganalisa segala informasi yang diterima dari berbagai sumber dan dapat menerapkannya dalam kehidupan sehari-hari. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa ibu yang berpendidikan akan lebih mampu menyelesaikan masalahnya, karena telah dibekali oleh pengalaman untuk menggunakan pikiran secara efektif.

b. Pengetahuan Gizi Ibu

Proses interaksi antar individu adalah suatu hal yang sangat penting. Masing-masing individu memiliki pengetahuan yang secara terus-menerus dipengaruhi oleh arus informasi baru dari

lingkungannya. Masalah gizi merupakan masalah yang sangat penting bagi manusia yang erat hubungannya dengan perkembangan jasmani, rohani, kesehatan, dan aktivitas kerja manusia. Untuk mengetahui pengertian mengenai pengetahuan gizi, maka akan dikemukakan beberapa pendapat dari para ahli. Menurut Yuyun S. Suriasumantri, (1987 : 104), pengetahuan adalah :

Pengetahuan pada hakekatnya merupakan segenap apa yang kita ketahui tentang suatu obyek tertentu, termasuk di dalamnya adalah ilmu.

Menurut Poerwodarminto (2002 : 73) pengetahuan merupakan :

Segala apa yang diketahui berkenaan dengan suatu hal (2002 : 73).

Pengertian gizi menurut kamus besar bahasa Indonesia ialah:

zat makanan pokok yang diperlukan bagi pertumbuhan dan kesehatan badan”

Sedangkan yang dimaksud dengan gizi menurut Satoto adalah :

Ilmu yang mempelajari segala sesuatu untuk memberikan makanan yang setepat-tepatnya bagi tubuh agar mencapai derajat kesehatan yang optimal.

Berdasarkan pendapat-pendapat yang telah dikemukakan oleh para ahli di atas, maka penulis dapat mengambil kesimpulan bahwa yang dimaksud dengan pengetahuan gizi adalah segenap apa yang kita ketahui mengenai zat makanan pokok yang diperlukan bagi pertumbuhan dan kesehatan tubuh. Untuk memenuhi kebutuhan

sehari-hari akan zat gizi, maka makanan yang kita konsumsi hendaknya disesuaikan dengan kebutuhan tubuh.

Dari uraian di atas diketahui bahwa seorang ibu harus memiliki pengetahuan gizi yang baik sehingga ibu akan berusaha selalu memperhatikan makanan yang disajikan bagi keluarganya sesuai dengan kebutuhan gizi yang diperlukan oleh tubuh.

B. Kajian Penelitian yang Relevan

Lismi An'imatuk Chisbiyah meneliti tentang makanan tradisional yang disajikan ibu untuk anak usia Sekolah Dasar. Pada sebagian masyarakat suatu daerah menganggap makanan tradisional merupakan sajian hidangan bagi keluarga termasuk anak usia Sekolah Dasar. Meskipun demikian belum berarti makanan tradisional yang disajikan dapat dikatakan berkualitas dan sesuai dengan kebutuhan anak. Pemenuhan kebutuhan gizi anak melalui makanan tradisional yang disajikan dapat diwujudkan melalui berbagai upaya antara lain : pemilihan jenis makanan, penyusunan hidangan, kualitas bahan yang diolah, ketepatan cara pengolahan serta besarnya porsi makanan yang disajikan. Keputusan seorang ibu untuk memilih jenis makanan, menyusun hidangan, memilih bahan dan cara pengolahan cenderung dipengaruhi oleh pengalaman, tingkat pendidikan, dan tingkat pengetahuan gizi ibu (1998: 5).

Penelitian Anastasia tentang potensi pangan lokal tradisional. Pangan lokal tradisional perlu digali dan dijaga kelestariannya agar bisa menjadi aset budaya dan kekayaan bangsa Indonesia.

Indah Paripurna meneliti tentang kebiasaan mengkonsumsi kudapadari pangan lokal antar generasi di Kabupaten Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta. Kebiasaan mengkonsumsi pangan lokal antar generasi satu dengan generasi lain berbeda-beda, hal ini disebabkan oleh faktor-faktor kebiasaan makan, antara lain faktor ekstrinsik : lingkungan alam, lingkungan sosial, lingkungan ekonomi, serta faktor intrinsik, antara lain : keadaan jasmani dan kejiwaan, penilaian yang lebih terhadap mutu makanan.

C. Kerangka Berfikir

Kegemaran dan kebiasaan masyarakat mengkonsumsi makanan cepat saji dewasa ini meningkat pesat, bahkan bagi sebagian orang kebiasaan tersebut sudah menjadi gaya hidup yang melekat dalam kehidupan sehari-hari. Masyarakat lebih menyukai makanan tersebut daripada makanan-makanan lokal Indonesia atau makanan tradisional. Jika hal tersebut berlangsung terus menerus maka keberadaan makanan tradisional tidak akan bertahan lama bahkan semakin lama akan menghilang.

Melihat fenomena di atas maka perlu adanya upaya untuk menjadikan makanan tradisional khususnya kudapan tradisional tetap

ada, berkembang, dan digemari oleh masyarakat. Oleh karena itu perlu adanya usaha menyukai konsumsi makanan kudapan tradisional yang bisa dimulai dari lingkungan masyarakat terkecil yaitu keluarga. Keluarga merupakan tempat pertama kali seseorang melakukan pembelajaran termasuk mengenai kebiasaan makan. Dalam hal ini ibu berperan besar dalam membentuk kebiasaan makan anggota keluarganya. Ibu berperan dalam pengenalan terhadap kudapan tradisional dalam keluarga, memberikan pendidikan dan melakukan proses pembelajaran terkait dengan kudapan tradisional dalam keluarga

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Kegiatan penelitian dilaksanakan dalam rangka memperoleh kebenaran ilmiah. Untuk memperoleh kebenaran tersebut diperlukan adanya suatu pendekatan penelitian. Penelitian ini termasuk ke dalam penelitian deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Penelitian deskriptif bertujuan menggambarkan secara sistematis dan akurat karakteristik mengenai populasi atau mengenai bidang tertentu. Penelitian ini berusaha menggambarkan situasi atau kejadian (Saifudin Azwar, 1998 : 5).

Penelitian deskriptif dilakukan hanya sampai pada taraf deskriptif saja, yaitu menganalisis dan menyajikan fakta secara sistematis sehingga dapat lebih mudah untuk dipahami dan disimpulkan. Kesimpulan yang diberikan selalu jelas dasar faktualnya sehingga semuanya selalu dapat dikembalikan langsung pada data yang diperoleh. Kebanyakan pengolahan datanya didasarkan pada analisis persentase dan analisis kecenderungan (*trend*).

B. Tempat dan Waktu Penelitian

a. Tempat penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Dusun Mranggen Kidul, Desa Sinduadi, Kecamatan Mlati, Kabupaten Sleman, Yogyakarta.

b. Waktu penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November 2007- selesai.

C. Definisi Operasional Variabel Penelitian

Definisi operasional adalah unsur penelitian yang memberitahukan bagaimana cara mengukur variabel (Masri S dan Sofian E, 1995:46). Variabel adalah suatu karakteristik, ciri,sifat, watak, milik, atau keadaan yang melekat pada beberapa subyek orang atau barang yang dapat berbeda intensitasnya, banyaknya, atau kategorinya (Soehardi Sigit, 1999 : 23). Untuk menghindari terjadinya kesalahan dalam penafsiran dari berbagai istilah, maka perlu didefinisikan sebagai berikut :

Pengertian upaya ibu adalah segala sesuatu yang dilakukan atau dikerjakan ibu untuk mencapai suatu maksud atau tujuan tertentu. Kaitannya dengan penanaman kebiasaan makan kudapan tradisional adalah ibu seharusnya memberikan pendidikan untuk anak dalam usaha menyukai konsumsi kudapan tradisional, antara lain dengan cara memperkenalkan dan menyajikan kudapan tradisional dalam menu sehari-hari. Ibu perlu memberikan kesan positif tentang kudapan tradisional kepada anak-anaknya, menjelaskan kelebihan kudapan tradisional dibandingkan dengan makanan modern atau *fast food* yang berbahaya bagi kesehatan. Selain itu ibu perlu memberikan contoh secara konkrit konsumsi kudapan tradisional dalam kehidupan sehari-hari.

Penanaman kebiasaan makan adalah cara individu atau kelompok individu memilih pangan dan mengkonsumsinya sebagai reaksi terhadap pengaruh fisiologik, psikologik, sosial, dan budaya dan kebiasaan makan merupakan suatu istilah untuk menggambarkan kebiasaan dan perilaku yang berhubungan dengan makanan.

Variabel merupakan gejala yang menjadi fokus peneliti untuk diamati. Variabel sebagai atribut dari sekelompok orang atau obyek yang mempunyai variasi antara satu dengan lainnya dalam kelompok itu. Jadi, dikatakan variabel karena ada variasinya (Sugiyono, 1992 : 2). Penelitian ini menggunakan satu variabel yaitu upaya ibu dalam penanaman kebiasaan makan kudapan tradisional dalam keluarga.

D. Subyek Penelitian.

Jumlah warga yang tinggal di dusun Mranggen Kidul saat ini tercatat 715 orang, populasi yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 220 orang. Subyek Penelitian dalam penelitian ini adalah ibu-ibu yang tinggal di dusun Mranggen Kidul yang memiliki anak usia Taman Kanak-Kanak yaitu sebanyak 14 orang.

Pada usia Taman Kanak-Kanak ini anak sudah mempunyai sifat konsumen aktif, yaitu mereka sudah bisa memilih makanan yang disukainya. Pada usia ini sangat tepat jika Ibu mulai memperkenalkan dan mengajarkan anak untuk menyukai mengkonsumsi kudapan tradisional.

Seorang ibu yang telah menanamkan kebiasaan makan dengan gizi yang baik pada usia dini tentunya sangat mudah mengarahkan makanan anaknya, karena dia telah mengenal makanan yang baik pada usia sebelumnya.

Teknik penentuan subjek penelitian yang digunakan adalah *purposive* karena hanya ditujukan untuk ibu-ibu yang memiliki anak usia Taman Kanak-Kanak di dusun Mranggen Kidul, Sinduadi, Mlati, Sleman, Yogyakarta.

E. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah alat atau fasilitas yang digunakan oleh peneliti dalam mengumpulkan data agar pekerjaannya lebih mudah dan hasilnya lebih baik dalam artian lebih cermat, lengkap, dan sistematis sehingga lebih mudah diolah (Suharsimin Arikunto, 2002 : 136).

a) Angket

Adalah sebuah daftar pertanyaan yang harus diisi oleh orang yang akan diukur (responden). Dengan angket dapat diketahui tentang keadaan data diri atau pendapat responden. Pada penelitian ini, peneliti memberikan angket yang berisi 25 item pertanyaan yang harus dijawab oleh 14 responden yang menjadi subyek penelitian. Dari 25 item soal dibedakan menjadi 5 soal pilihan ganda dan 20 soal uraian. Dalam penelitian ini, peneliti memberikan 5 soal test untuk mengetahui pengetahuan ibu terhadap kudapan tradisional, 12 item pertanyaan

untuk mengetahui upaya yang dilakukan responden dalam proses penanaman kebiasaan makan kudapan tradisional, dan 7 item pertanyaan untuk mengetahui dan mengidentifikasi jenis kudapan tradisional yang disajikan responden untuk keluarga.

b) Wawancara

Adalah bentuk komunikasi langsung antara peneliti dan responden. Komunikasi berlangsung dalam bentuk tanya jawab dalam hubungan tatap muka, sehingga gerak dan mimik responden merupakan pola media yang melengkapi kata-kata secara verbal Gulo. W. (2003 : 56). Dalam penelitian ini wawancara dilakukan pada saat peneliti melakukan tanya jawab kepada responden mengenai pertanyaan yang berhubungan dengan hal-hal yang ditanyakan dalam angket.

Tabel 1 Kisi-Kisi Pedoman Wawancara

Variabel	Konsep Pengukuran	Indikator	Sub Indikator	item
Upaya ibu dalam penanaman kebiasaan makan kudapan tradisional dalam keluarga.	Mengungkap pengetahuan ibu tentang kudapan tradisional	Pengetahuan tentang kudapan tradisional	1. Pengertian kudapan tradisional. 2. jenis kudapan tradisional 3. pengolahan kudapan tradisional. 4. Ciri kudapan tradisional. 5. Waktu penyajian kudapan tradisional. 6. Usaha melestarikan kudapan tradisional.	1 2 3 4 5 6,7
	Mengetahui dan mengungkap cara dan usaha ibu menghadirkan kudapan tradisional dalam keluarga.	Upaya yang dilakukan ibu dalam menghadirkan kudapan tradisional untuk keluarga.	1. Frekuensi penyajian kudapan tradisional dalam satu minggu. 2. Cara memperoleh kudapan yang disajikan. 3. Cara memperoleh informasi yang mendukung. 4. Tanggapan anak terhadap kudapan tradisional yang disajikan.	10 11,12,13,14 15, 16, 17, 20,21, 22
	Mengidentifikasi jenis kudapan tradisional untuk keluarga.	Kudapan tradisional yang sering disajikan ibu dan frekuensi penyajiannya.	1. Kudapan tradisional yang sering disajikan. 2. Memodifikasi kudapan tradisional 3. Kudapan yang sering disajikan dalam keluarga.	8,9 18, 19 23,24,25

F. Pemeriksaan Keabsahan Data

Dalam penelitian ini dilakukan pemeriksaan keabsahan data menggunakan triangulasi (*cros cek*). Peneliti mengecek jawaban responden melalui pihak-pihak yang bisa mendukung jawaban yang diberikan oleh responden. Dalam hal ini responden bertanya kepada anak dan tetangga dari responden.

G. Analisis data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Menurut Soedarsa (1998:4) penelitian kualitatif adalah penelitian yang informasi atau data yang dikumpulkan tidak berwujud angka-angka dan analisisnya berdasarkan prinsip logika. Pendekatan kualitatif dalam penelitian ini dilaksanakan dalam bentuk deskripsi sehingga hanya memaparkan situasi atau peristiwa. Menurut Suharsimi Arikunto (1999: 291) penelitian deskriptif kualitatif tidak menguji hipotesis melainkan menyajikan data melalui ungkapan verbal yang dapat menggambarkan sebagaimana kondisi yang sebenarnya. Penelitian deskriptif menitikberatkan pada observasi dan suasana alamiah. Peneliti dalam hal ini bertindak sebagai pengamat yang hanya membuat kategori perilaku, mengamati gejala dan mencatat dalam buku. Penelitian kuantitatif adalah penelitian yang mencakup segala jenis penelitian yang didasarkan pada perhitungan presentase, rata-rata, kuadrat, dan perhitungan statistik lainnya. Dengan kata lain penelitian kuantitatif melibatkan diri pada perhitungan atau angka atau kuantitas.

Langkah-langkah analisis data yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Pengorganisasian data

Pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan dengan metode angket dan wawancara. Angket diberikan kepada 14 responden yang menjadi subyek penelitian dalam penelitian ini. Wawancara dilakukan

untuk mendukung jawaban yang diberikan oleh responden melalui angket yang diisi.

2. Penyajian data

Penyajian data disesuaikan berdasarkan tabel dan persentase dari jawaban yang diberikan oleh responden.

3. Penafsiran data

Setelah data disajikan langkah berikutnya adalah melakukan penafsiran data. Dalam penafsiran data, peneliti menyajikan data sesuai dengan data yang disajikan

4. penyimpulan data

Setelah data-data tersebut bermakna, maka langkah selanjutnya adalah menyimpulkan data. Kesimpulan data yang dihasilkan diharapkan merupakan informasi yang relevan dengan objek penelitian.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Lokasi Penelitian

Dusun Mranggen Kidul yang menjadi lokasi penelitian ini merupakan bagian dari wilayah Desa Sinduadi, Kecamatan Mlati, Kabupaten Sleman, Yogyakarta. Letak Dusun Mranggen Kidul bisa dibilang cukup strategis karena dekat dengan sarana-sarana umum seperti pasar, perumahan, jalan raya, dan lain-lain.

Warga yang menempati Dusun Mranggen Kidul sangat heterogen, disini terdapat penduduk asli yang memang lahir dan hidup di Dusun Mranggen kidul dan terdapat pula pendatang yang tinggal dan menetap sebagai warga di Dusun Mranggen Kidul. Sebagian besar penduduk di Dusun Mranggen Kidul bermata pencaharian sebagai pedagang dan wiraswasta membuka lapangan pekerjaan. Banyak juga yang bekerja sebagai karyawan dan Pegawai Negeri Sipil di Instansi-instansi kependidikan maupun instansi pemerintah.

Jumlah warga yang tinggal di Mranggen Kidul saat ini tercatat 715 orang dengan latar belakang, usia, jenis kelamin, dan tingkat pendidikan yang bervariasi dari pendidikan dasar sampai dengan perguruan tinggi.

B. Identitas Responden

Responden pada penelitian ini sebanyak 14 orang ibu-ibu yang memiliki anak usia Taman Kanak-Kanak yang tinggal di Dusun Mranggen Kidul. Karakteristik ibu yang akan dijelaskan pada penelitian ini adalah mengenai usia ibu, tingkat pendidikan terakhir, dan mata pencaharian ibu. Data karakteristik tersebut digunakan untuk mengetahui latar belakang dari responden. Hasil analisis deskriptif beberapa aspek tersebut dapat dilihat sebagai berikut :

a. Usia Responden

Dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa usia ibu yang dijadikan sebagai subyek penelitian di Dusun Mranggen Kidul berkisar antara 27 - 38 tahun.

Tabel 2 Usia Responden

No	Usia Ibu (tahun)	Frekuensi	Persentase (%)
1	27	2	14,28
2	30	4	28,57
3	35	5	35,71
4	38	3	21,42
Total		14	100

a

Dari keempat responden, 2 orang (14,28%) responden berusia 27 tahun, 4 responden (28,57%) berusia 30 tahun, 5 orang responden (35,71%) responden memiliki usai 35 tahun, dan 3 orang responden (21,42%) responden berusia 38 tahun. Agar lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 2 tentang usia ibu yang dijadikan responden dalam penelitian ini.

b. Tingkat Pendidikan Terakhir

Tingkat pendidikan terakhir ibu adalah antara SLTP sampai dengan perguruan tinggi yang dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3 Tingkat Pendidikan Terakhir Responden

No	Tingkat Pendidikan Terakhir	Frekuensi	Persentase (%)
1	SD	2	14,28
2	SLTP	4	28,57
3	SLTA	6	42,85
4	Perguruan Tinggi	2	14,28
Total		14	100

Berdasarkan table 3 di atas, dapat diketahui bahwa sebagian besar pendidikan terakhir ibu yang dijadikan sebagai responden adalah pendidikan SLTA yaitu sebanyak 6 responden (42,28%). Sebanyak dua orang responden memiliki tingkat pendidikan terakhir sampai pada Sekolah Dasar (14,28%), tingkat pendidikan terakhir empat orang responden (28,57%) adalah Sekolah Menengah Tingkat Pertama, sedangkan 2 orang responden (14,28%) menyelesaikan pendidikan di Perguruan Tinggi.

c. Jenis Pekerjaan Ibu

Jenis pekerjaan ibu dapat dilihat pada tabel 4, Jenis pekerjaan ibu yang dijadikan responden cukup bervariasi yaitu 9 orang responden (64,28%) sebagai ibu rumah tangga, sedangkan jenis pekerjaan sebagai guru, bidan, dan penjahit masing-masing ada satu responden (7,14%). Sisanya adalah dua orang yang bermata pencaharian sebagai pedagang (14,28%).

Tabel 4 Jenis Pekerjaan Responden

No	Jenis Pekerjaan Ibu	Frekuensi	Persentase (%)
1	Ibu Rumah Tangga	9	64,28
2	Guru	1	7,14
3	Bidan	1	7,14
4	penjahit	1	7,14
5	Pedagang	2	14,28
Total		14	100

C. Pengetahuan Ibu Tentang Kudapan Tradisional

Pengetahuan adalah informasi yang diketahui atau disadari oleh seseorang. Dalam pengertian lain, pengetahuan adalah berbagai gejala yang ditemui dan diperoleh manusia melalui pengamatan inderawi. Pengetahuan muncul ketika seseorang menggunakan indera atau akal budinya untuk mengenali benda atau kejadian tertentu yang belum pernah dilihat atau dirasakan sebelumnya. Misalnya ketika seseorang mencicipi masakan yang baru dikenalnya, ia akan mendapatkan pengetahuan tentang bentuk, rasa, dan aroma masakan tersebut.

Cara penentuan pengetahuan ibu tentang kudapan tradisional adalah dengan menentukan 3 kategori yaitu baik, cukup baik, dan kurang baik. Penentuan kategori tersebut dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 5 Pengetahuan Responden terhadap Kudapan Tradisional

Nomor Pertanyaan	Jawaban Benar	Persentase (%)	Jawaban Salah	Persentase (%)
1	13	92,85	1	7,14
2	14	100	0	0
3	12	85,71	2	14,28
4	14	100	0	0
5	13	92,85	1	7,14

Dari tabel 5 yaitu mengenai pengetahuan ibu tentang kudapan tradisional dapat diketahui bahwa hampir 100% ibu mengetahui pengertian dari kudapan tradisional, dari 14 responden 13 responden (92,85%) mengetahui apa yang dimaksud dengan kudapan tradisional yaitu jenis makanan kecil dimana resepnya diwariskan secara turun menurun oleh nenek moyang yang berfungsi sebagai selingan makanan pokok dan biasanya dihidangkan bersama minuman. Satu orang ibu mengartikan pengertian dari kudapan tradisional sebagai makanan yang telah membudaya di kalangan masyarakat dan sudah ada pada beberapa generasi sebelumnya. Satu responden (7,14%) rancu dalam membedakan pengertian dari makanan tradisional dengan kudapan tradisional. Makanan tradisional memiliki cakupan lebih luas yaitu terdiri atas makanan pokok, lauk pauk, sayur mayur dan makanan selingan (kudapan). Jadi kudapan tradisional merupakan bagian dari makanan tradisional.

Kudapan tradisional dibedakan menjadi dua jenis menurut bahannya yaitu makanan kecil dan makanan (gula-gula). Pada butir soal no 2 responden diminta memilih yang bukan termasuk ke dalam

golongan kudapan tradisional. Dari keempat item jawaban yaitu Kue Lapis, Nagasari, Nastar Keju dan Sawut, 100% responden menjawab benar. Mereka memilih Nastar Keju bukan termasuk jenis kudapan tradisional.

Teknik olah kudapan tradisional dibedakan menjadi 4 macam yaitu kudapan tradisional yang direbus, kudapan tradisional yang dikukus, kudapan tradisional yang digoreng dan kudapan tradisional yang dioven. Pada soal no 3 ditanyakan tentang teknik olah kudapan tradisional yaitu Kue Putu Ayu, dari jawaban yang diberikan oleh responden 12 responden (85,71%) menjawab benar yaitu teknik olah Kue Putu Ayu adalah dengan cara dikukus. Dari 12 responden pernah membeli dan mengonsumsi kue putu ayu sehingga dapat sehingga dapat menjelaskan ciri-ciri dan teknik olah dari Kue Putu Ayu. Dua orang responden menjawab salah tentang teknik olah kue putu ayu mereka memilih jawaban direbus. Kesalahan jawaban terjadi karena dua orang responden tersebut belum pernah mengonsumsi Kue Putu Ayu.

Kudapan tradisional memiliki ciri-ciri antara lain resepnya diperoleh secara turun menurun dari generasi pendahulunya, teknik pengolahannya masih sederhana, menggunakan bahan alami yang banyak tumbuh di sekitar lingkungan. Dari pertanyaan tentang yang bukan merupakan ciri dari kudapan tradisional 14 responden menjawab benar. Mereka menyatakan bahwa yang bukan merupakan ciri-ciri dari

kudapan tradisional adalah menggunakan alat pengolahan yang serba modern karena seperti yang kita ketahui bahwa alat pengolahan yang digunakan dalam pengolahan kudapan tradisional adalah alat-alat yang masih sederhana.

Keberadaan dari kudapan tradisional dewasa ini semakin menurun, orang-orang lebih tertarik mengkonsumsi makanan cepat saji maupun *snack* daripada mengkonsumsi kudapan tradisional. Jika hal tersebut tidak diperhatikan, maka kudapan tradisional akan menghilang keberadaannya. Untuk menghindari hal tersebut maka perlu diperhatikan tentang pengolahan kudapan tradisional dalam konsumsi sehari-hari keluarga. Hal itu merupakan salah satu usaha terhadap pelestarian kudapan tradisional.

Dari data yang diperoleh melalui angket yang disebar dan hasil wawancara yang dilakukan dapat diketahui bahwa seluruh responden (100%) menyatakan bahwa perlu adanya usaha pelestarian terhadap kudapan tradisional dengan berbagai alasan dan pertimbangan (tabel 6 dan tabel 7 yang dapat dilihat pada lampiran 1 dan 2). Alasan yang dikemukakan oleh para responden sangat beragam, antara lain : usaha menjaga agar kudapan tradisional tetap ada dan dilestarikan keberadaannya karena kudapan tradisional memiliki kelebihan dibandingkan dengan makanan cepat saji. Dalam kudapan tradisional dibuat tidak dengan menggunakan bahan-bahan kimia dan bahan-bahan pengawet yang dapat mengganggu kesehatan tubuh saat

mengkonsumsinya. Alasan lain yang melatar belakangi upaya pelestarian kudapan tradisional adalah kudapan tradisional merupakan warisan dari nenek moyang yang perlu dijaga dan dilestarikan agar tetap ada sehingga generasi-generasi muda dapat tahu dan menyukai makanan lokal khususnya kudapan tradisional yaitu dengan cara menghidarkannya dalam menu sehari-hari sehingga anggota keluarga khususnya anak-anak akan terbiasa dan menyukai berbagai jenis kudapan tradisional.

Ibu sebagai pihak yang berperan dalam penyediaan makanan dalam keluarga perlu melakukan upaya dalam penanaman kebiasaan mengkonsumsi kudapan tradisional dengan cara mulai mengenalkan kudapan tradisional dalam keluarga. Ibu perlu menunjukkan dan memberikan kesan-kesan positif terhadap kudapan tradisional kepada anggota keluarga khususnya anak-anak misalnya menjelaskan kelebihan kudapan tradisional bila dibandingkan dengan makanan modern yang serba instan dan cenderung tidak baik bagi kesehatan. Selain itu upaya yang dilakukan oleh ibu adalah memberikan secara langsung, menghidangkan dan mengkonsumsi kudapan tradisional dalam menu sehari-hari sehingga anak akan terbiasa dengan makanan tersebut.

Upaya yang dilakukan seperti disebutkan di atas akan membantu menjaga keberadaan kudapan tradisional, bahkan tidak menutup

kemungkinan diadakan pengembangan terhadap makanan tersebut ke arah yang lebih baik sehingga dapat setara dengan makanan lain.

Dari angket yang disebarkan dapat diketahui frekuensi waktu penyajian kudapan tradisional dalam keluarga responden.

Tabel 8. Frekuensi Responden Menghadirkan Kudapan Tradisional dalam Keluarga

No	Frekuensi Penyediaan	Jumlah Orang	Persentase (%)
1	1 kali	5	35,71
2	2 kali	5	35,71
3	3 kali	4	28,57
Total		14	100

Dari tabel 8 dapat diketahui bahwa semua responden menghadirkan kudapan tradisional dalam keluarga minimal atau paling sedikit sekali dalam seminggu dan paling banyak tiga kali dalam seminggu dengan jenis yang berbeda-beda. Responden yang menghadirkan kudapan tradisional sekali dalam seminggu tercatat ada 5 responden (35,71%) menghadirkan 2 kali dalam seminggu sebanyak 5 orang (31,71%) dan yang menyajikan sebanyak 3 kali (28,57%) dalam seminggu hanya 4 responden saja.

Cara penentuan pengetahuan ibu tentang kudapan tradisional adalah dengan menentukan 3 kategori yaitu kategori baik, cukup baik, dan kurang baik. Penentuan kategori tersebut dapat dilihat pada tabel di bawah ini

Tabel 9. Kategori Penentuan Tingkat Pengetahuan Responden terhadap Kudapan Tradisional

No.	Kategori	Jumlah jawaban benar	Keterangan
1.	Baik	≥ 4	Lebih atau sama dengan 4 jawaban benar
2.	Cukup baik	2 - 3	2 sampai 3 jawaban benar
3.	Kurang baik	< 2	Kurang dari 2 jawaban benar

Berdasarkan tabel 9 di atas, dapat diketahui bahwa penentuan tingkat pengetahuan ibu terhadap kudapan tradisional dikategorikan berdasarkan jumlah jawaban benar yang diberikan oleh masing-masing responden. Kategori baik ditentukan apabila dari kelima soal pilihan ganda terdapat 4 atau lebih dari 4 jawaban benar diberikan oleh setiap responden, kategori cukup baik apabila terdapat 2 – 3 jawaban benar, dan dinyatakan tingkat pengetahuan ibu tentang kudapan tradisional buruk apabila jawaban benar yang diberikan oleh masing-masing responden kurang dari dua.

Berdasarkan kriteria di atas dapat ditentukan kategori tingkat pengetahuan ibu tentang kudapan tradisional di Dusun Mranggen Kidul, Desa Sinduadi, Kabupaten Sleman, Yogyakarta sebagai berikut :

Tabel 10. Kategori Tingkat Pengetahuan Responden terhadap Kudapan Tradisional di Dusun Mranggen Kidul, Desa Sinduadi, Kabupaten Sleman, Yogyakarta

No.	Jawaban responden	Frekuensi	Persentase (%)	Kategori
1.	≥ 4	12	85,72	Baik
2.	2 - 3	2	14,28	Cukup baik
3.	< 2	-	-	-
Total		14		

Berdasarkan tabel 10 di atas dapat diketahui bahwa sebanyak 12 orang (85,72%) responden memiliki tingkat pengetahuan yang baik terhadap kudapan tradisional dan 2 orang (14,28%) responden memiliki tingkat pengetahuan yang cukup baik terhadap kudapan tradisional. Jadi dapat disimpulkan bahwa pengetahuan responden terhadap kudapan tradisional secara keseluruhan tergolong baik. Apabila tingkat pengetahuan yang dimiliki ibu terhadap kudapan tradisional tergolong baik, maka diharapkan akan lebih mudah dalam upaya penanaman kebiasaan makan kudapan tradisional kepada anak karena hal itu merupakan penerapan dari pengetahuan responden.

D. Upaya Menghadirkan Kudapan Tradisional dalam Keluarga

Dari data yang diperoleh melalui responden dapat diketahui bahwa upaya ibu dalam memperoleh dan menghadirkan kudapan tradisional dalam keluarga berbeda-beda antara satu responden dengan responden lain.

Tabel 11. Cara Ibu Menghadirkan Kudapan Tradisional dalam Keluarga

No	Hasil Jawaban Responden	Frekuensi	Persentase (%)
1	Membeli	8	57,14
2	Membuat sendiri	4	28,57
3	Membeli dan membuat sendiri	2	14,28
Total		14	100

Dari table 11 dapat diketahui mengenai penyajian kudapan tradisional dalam keluarga, ada sejumlah responden memasak sendiri kudapan tradisional yang disajikan dan ada pula yang memperolehnya dengan cara membeli langsung kudapan tradisional yang akan disajikan, selain itu ada juga responden yang terkadang membuat sendiri terkadang pula membelinya, dari keempat belas responden sebanyak 8 responden (57,14%) menghadirkan kudapan tradisional dengan cara membeli, 4 orang responden (28,57%) membuat sendiri kudapan tradisional yang disajikan dan 2 orang responden (14,28%) memilih untuk membelinya sekaligus memasak sendiri. Berbagai alasan melatar belakangi responden dalam upaya menghadirkan kudapan tradisional untuk keluarga. Sebagian besar responden memilih membeli langsung daripada membuat sendiri dengan alasan lebih praktis, menghemat waktu dan tenaga sedangkan alasan responden membuat sendiri kudapan tradisional yang dihidangkan lebih hemat biaya, hasilnya lebih enak dan memuaskan sesuai dengan selera, aman dikonsumsi karena tidak mengandung bahan-bahan kimia dan bahan pengawet yang berbahaya bagi kesehatan tubuh. Tambahan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kudapan tradisional

juga mudah diperoleh sehingga lebih menghemat pengeluaran sehingga terjamin kebersihannya. Sebanyak 2 responden (14,28%) memilih membuat sendiri sekaligus membeli bahan kudapan tradisional siap konsumsi. Dari 4 responden yang membuat sendiri kudapan tradisional diantaranya memang memiliki usaha membuat kudapan tradisional kemudian dijual.

Tabel 12. Pernah Tidaknya Membuat Kudapan Tradisional yang Disajikan untuk Keluarga

No	Hasil Jawaban Responden	Frekuensi	Persentase (%)
1	Pernah	9	64,28
2	Tidak Pernah	5	35,71
Total		14	100

Dari tabel 12 dapat diketahui bahwa 9 responden (64,28%) pernah membuat sendiri kudapan tradisional yang disajikan walaupun mungkin frekuensinya tidak menentu sisanya yaitu 5 responden (35,71%) tidak pernah sama sekali membuat kudapan tradisional karena berbagai alasan tertentu antara lain karena terbatasnya waktu yang dimiliki, keterbatasan pengetahuan dan pengalaman memasak. Mereka lebih memilih membeli karena dirasa lebih praktis dan menghemat waktu serta alasan-alasan lainnya.

Tabel 13. Referensi yang Digunakan sebagai Acuan Pembuatan Kudapan Tradisional

No	Hasil Jawaban Responden	Frekuensi	Persentase (%)
1	Resep Turun Temurun	4	28,57
2	Resep dari Televisi	3	21,42
3	Resep dari Majalah	5	35,71
4	Resep dari Majalah dan Televisi	2	14,28
Total		14	100

Dari tabel 13 dapat diketahui bahwa dalam upaya memasak sendiri kudapan tradisional yang disajikan untuk keluarga, responden menggunakan sumber acuan yang berbeda-beda. Ada 4 responden (28,57%) yang membuat kudapan tradisional sesuai dengan resep turun temurun dari generasi sebelumnya misal dalam pembuatan Wajik Kletik, Apem, Wajik, masih mengacu pada resep yang diajarkan dan dipraktikkan oleh orang tua responden, sebanyak 5 responden (35,71%) biasanya membuat kudapan tradisional dengan mengacu pada resep-resep yang terdapat dalam majalah atau tabloid dengan alasan lebih praktis karena langsung mengikuti petunjuk yang tertulis dalam resep maka akan diperoleh hasil yang cenderung sama dengan resep bahkan banyak ditemui resep-resep yang ada di majalah juga menjelaskan langkah-langkah cara pembuatan disertai dengan gambar hasil yang sudah jadi sehingga sangat memudahkan untuk diikuti. Sumber acuan lain yang digunakan oleh 3 orang responden (21,42%) adalah resep yang sekaligus dipraktikkan melalui tayangan televisi. Dalam tayangan tersebut dijelaskan berbagai macam informasi dan petunjuk dalam

membuat jenis kudapan tertentu (bahan, alat, cara pembuatan, kadang-kadang juga disertai dengan tips yang berhubungan dengan resep yang sedang dipraktekkan) serta diikuti dengan praktek secara langsung proses cara pembuatannya. Dua orang responden (14,28%) menyatakan pernah membuat kudapan tradisional dengan sumber acuan dari resep yang ada di majalah dan tayangan televisi.

Pada butir soal nomor 16 pada angket yang disebarkan kepada responden yaitu mengenai pernah tidaknya membuat kudapan tradisional sesuai dengan resep atau memodifikasi kudapan tradisional yang dibuat dapat diketahui bahwa 4 responden (28,57%) membuat sama persis dengan yang ada di resep, 3 responden (21,42%) pernah memodifikasi kudapan tradisional yang disajikan untuk keluarga, 3 orang responden (21,42%) pernah membuat sama persis dengan resep sekaligus memodifikasinya, dan 4 orang responden (28,57%) tidak pernah membuat kudapan tradisional.

Tabel 14. Pernah Tidaknya Membuat dan Memodifikasi Sendiri Kudapan Tradisional yang Disajikan untuk Keluarga.

No	Hasil Jawaban Responden	Frekuensi	Persentase (%)
1	Sama Persis dengan Resep	4	28,57
2	Kadang Sama Kadang Dimodifikasi	3	21,42
3	Pernah Memodifikasi	3	21,42
4	Tidak Pernah Membuat	4	28,57
Total		14	100

Berbagai alasan melatarbelakangi upaya yang dilakukan oleh responden seperti tersebut di atas antara lain:

hanya ingin mencoba-coba saja, selain itu juga untuk menghasilkan variasi rasa maupun penampilan agar terlihat lebih menarik perhatian dan selera anak untuk mengkonsumsinya, karena dengan memodifikasi kudapan yang dibuat akan memberikan nilai tambah tersendiri (tabel 15 dan 16). Contoh kudapan tradisional yang pernah dimodifikasi antara lain: Gethuk dan Apem aneka rasa, Sawut dengan rasa durian, dan lain-lain (tabel 17).

Dari upaya ibu memodifikasi kudapan tradisional tersebut menimbulkan tanggapan tersendiri bagi anak-anak akan memberikan berbagai kesan baik positif maupun negatif. Dari tabel 18 pada lampiran 6 dapat diketahui bahwa sebanyak 7 orang anak menyukai kudapan tradisional yang dimodifikasi oleh ibu dengan alasan lebih menarik, berbeda dengan yang biasa dibeli. Jika anak menyukai kudapan tradisional dengan tampilan bervariasi tersebut maka ibu akan berusaha membuatkan lagi bahkan tidak segan mencoba resep lain yang lebih beranekaragam lagi (tabel 19). Apabila ternyata anak tidak menyukai kudapan hasil modifikasi yang dibuat sendiri, maka biasanya responden mencari referensi lain dan membuat kudapan tradisional lain yang disukai oleh anak-anak.

E. Jenis Kudapan Tradisional yang Disajikan untuk Keluarga

Dari tabel 20 dapat diketahui bermacam-macam jenis kudapan tradisional yang disajikan oleh responden dalam keluarga. Ada beberapa responden yang menghidangkan kudapan tradisional dengan jenis yang sama, misalnya wajik, gethuk, dan nagasari. Dari angket dapat diketahui bahwa kudapan tradisional yang paling sering dihidangkan oleh responden adalah kue nagasari. Berbagai jenis kudapan tradisional yang disajikan oleh responden adalah :

1) Getuk

Getuk (bahasa Jawa: *gethuk*) adalah makanan ringan (kudapan) yang dibuat dengan bahan utama singkong. Getuk merupakan makanan yang mudah ditemui di Jawa Tengah dan Jawa Timur. Kudapan tradisional ini berasa manis karena pada proses pembuatannya menggunakan gula (gula pasir atau gula jawa). Penggunaan jenis gula mempengaruhi penampilan dari getuk itu sendiri. Jika ingin Getuk yang berwarna putih kita sebaiknya memakai gula pasir, untuk warna coklat menggunakan gula jawa sedangkan warna hijau atau merah didapat dari perasan daun Suji maupun pewarna makanan. Getuk biasanya disajikan untuk cemilan sambil minum teh. Salah satu variasi penyajian getuk adalah dengan cara digoreng yang sering disebut dengan getuk goreng.

2) Cenil

Cenil adalah jenis kudapan tradisional yang menggunakan tepung kanji sebagai bahan dasar pembuatannya. Selain itu bahan lain yang digunakan adalah gula pasir, parutan kelapa sebagai toppingnya, dan pewarna alami maupun buatan yang digunakan untuk mempercantik penampilan kudapan tersebut. Cenil biasanya memiliki warna yang menarik yaitu merah dan hijau dan berasa manis. Teknik pengolahan kudapan tradisional cenil ini adalah direbus.

3) Pisang goreng

Jenis kudapan tradisional berbahan dasar pisang, gula pasir, dan tepung terigu yang dibuat menjadi adonan ini berasa manis. Pisang yang digunakan bermacam-macam antara lain : pisang kepok, pisang raja, pisang uter, dan lain-lain. Teknik pengolahan dari kudapan ini adalah dengan cara digoreng menggunakan minyak banyak atau *deep frying*.

4) Kue nagasari

Kue tradisional memang tak lekang dimakan zaman. Salah satunya adalah nagasari, kue berbahan dasar tepung beras yang diisi dengan pisang raja. Kombinasi rasa legit dan wangi terasa menyatu dengan gurihnya santan. kue nagasari ini dibungkus dengan daun pisang yang disemat menggunakan lidi. Sebaiknya daun pembungkus menggunakan daun pisang muda agar lebih

menarik. Tekan pada bagian sisi kue agar bentuk kue berpinggang dan cantik. Teknik pengolahan kudapan ini adalah dengan cara dikukus.

5) Lemper

Terbuat dari bahan dasar beras ketan yang dikukus kemudian diberi bahan isian dari daging ayam yang disuwir-suwir dan diberi bumbu. Setelah dibentuk kemudian dibungkus dengan daun pisang lalu dikukus sampai matang.

6) Kue lapis

Terbuat dari campuran tepung beras dan tepung kanji yang dicampur dengan bahan-bahan lain seperti gula pasir, santan, garam dan pewarna makanan. Pewarna makanan yang biasa digunakan adalah warna merah, hijau, maupun coklat. Kue ini berasa manis. Teknik olah yang digunakan adalah dengan cara dikukus.

7) Klepon

Kudapan tradisional berbahan dasar tepung ketan, gula merah sebagai bahan isian, air kapur sirih, pewarna hijau yang dihasilkan dari perasan daun suji atau bisa juga menggunakan pasta pandan, kelapa parut sebagai taburan. Teknik pengolahan kudapan ini adalah dengan cara direbus. Kudapan ini berbentuk bulat kecil dan berasa manis.

8) Madu mongso

Kudapan berasa manis ini terbuat dari tape ketan yang dimasak dengan santan, gula merah, dan daun pandan sebagai penambah aroma. Bahan- bahan tersebut dimasak dengan api kecil hingga kering dan tidak lengket di tangan. Bahan pembungkus yang digunakan adalah kertas minyak warna-warni sehingga terlihat menarik. Kudapan ini lebih tahan lama dan tidak mudah basi bila dibandingkan dengan kudapan lain seperti nagasari, carang gasing, jentik manis, dan lain-lain.

9) Wingko

Wingko adalah salah satu jenis kudapan tradisional berasa manis dan memiliki umur simpan yang cukup awet atau tidak mudah basi karena bentuknya kering. Kudapan ini dibuat dengan bahan-bahan antara lain : tepung ketan, kelapa yang diparut memanjang, gula pasir, telur, garam, dan vanili. Teknik pengolahan kudapan ini adalah dengan cara dioven.

10) Kue Putu Ayu

Kue Putu Ayu merupakan kudapan tradisional yang berasal dari adonan yang berbentuk *liquid* atau cair, dimana adonan ini hanya dibentuk dengan menggunakan alat bantu cetakan. Kue ini memiliki rasa manis, dengan komposisi bahan antara lain : tepung terigu, gula pasir, telur, dan santan. adapun teknik pengolahan yang digunakan dengan cara dikukus. Bentuk umum dari Kue Putu Ayu

ini adalah bulat dan kotak, tergantung dari bentuk cetakannya, sedangkan toping yang sering digunakan adalah kelapa yang diparut memanjang.

11) Bolu kukus

Membuat Bolu Kukus tergolong gampang-gampang susah. Kesalahan ukuran, tidak tepat dalam memilih bahan dan metode pembuatan yang salah bisa menyebabkan kegagalan. Kue tradisional ini terbuat dari tepung terigu, gula pasir, telur, garam, air soda, soda kue, dan pewarna makanan (pasta coklat, maupun pewarna makanan sesuai warna yang diinginkan). Kudapan tradisional ini dibentuk dengan menggunakan cetakan yang dialasi dengan *paper cup* atau kertas minyak agar tidak lengket di cetakan. Teknik pengolahan kudapan ini adalah dengan cara dikukus. Tips yang bisa diperhatikan pada saat membuat kudapan tradisional ini antara lain : memberi alas pada tutup kukusan dengan serbet agar uap air tidak menetes karena dapat mempengaruhi merekah atau tidaknya bolu kukus yang dimasak, pada saat mengaduk adonan dan saat memasukkan tepung terigu dan air soda lebih baik dengan menggunakan spatula plastik (bukan mixer). Pengadukan dilakukan secara melipat dan berhati-hati agar adonan tidak turun. Mengukus harus dengan api besar dan jangan membuka kukusan sebelum kue mengembang sempurna dan matang.

12) Serabi

Serabi merupakan salah satu makanan ringan atau jajanan pasar yang berasal dari Indonesia (solo). Serabi seperti *pancake* dan mempunyai banyak variasi rasa. Kudapan ini berasa manis berbahan dasar tepung beras, santan, gula pasir, garam, daun pandan sebagai penambah aroma, ragi instan, dan dengan taburan di atasnya menggunakan pisang raja maupun nangka.

13) Wajik

Merupakan jenis kudapan tradisional yang menggunakan bahan dasar beras ketan. Wajik biasanya berwarna merah maupun coklat. Wajik warna merah dibuat dengan beras ketan yang dikukus dengan gula pasir dan diberi pewarna merah, sedangkan warna coklat dihasilkan dari gula merah yang digunakan. Kudapan ini berasa manis biasa disajikan hanya dengan cara dipotong berbentuk jajanan genjang, namun dewasa ini dimodifikasi bentuknya dengan cara dibentuk menggunakan cetakan.

14) Jadah

Merupakan salah satu jenis kudapan tradisional yang berbahan dasar beras ketan, garam, dan kelapa parut. Kudapan ini berasa gurih dan berwarna putih. Cara pembuatan kudapan ini tergolong mudah yaitu dengan cara memasak beras ketan (mengukus beras ketan dengan air kukusan yang diberi garam agar berasa). Setelah beras ketan tersebut matang proses selanjutnya adalah

pencampuran dengan kelapa parut yang sudah dikukus sebelumnya, kemudian ditumbuk dengan alu atau ulekan sampai menjadi adonan yang dapat diuli, bungkus dengan daun pisang kemudian didinginkan. Setelah dingin jaduh dapat segera dipotong-potong dan disajikan atau dapat juga digoreng maupun dibakar.

15) Sosis solo

Salah satu jenis kudapan tradisional ini berasa gurih dengan teknik olah dengan cara digoreng dengan minyak banyak. Kudapan ini terdiri dari dua bahan dasar yaitu bahan kulit dan bahan isian. Bahan kulit dibuat dengan tepung terigu dan telur yang diberi sedikit garam, sedangkan untuk isiannya biasanya menggunakan daging ayam yang dimasak dan diberi bumbu sehingga berasa gurih.

16) Sawut

Kudapan tradisional yang terbuat dari singkong yang diparut kasar dan memanjang (dengan menggunakan parutan keju atau parutan rujak) berasa manis karena menggunakan gula pasir pada proses pembuatannya. Teknik olah kudapan ini adalah dengan cara dikukus. Warna dari makanan ini adalah hijau, merah, maupun kuning yang dihasilkan dari pewarna makanan.

17) Onde-onde isi kumbu

Kudapan tradisional berasa manis yang dibuat dengan dua bahan dasar yaitu bahan kulit dan bahan isian. Bahan kulit berasal

dari campuran tepung ketan dan tepung sagu yang diberi garam dan gula pasir, telur serta penambahan wijen agar terlihat lebih menarik. Sedangkan bahan isi terbuat dari kacang hijau yang dihaluskan kemudian dicampur dengan gula pasir, garam, santan, vanili sebagai bahan pemberi aroma dan dimasak dengan api kecil hingga tidak lengket di alat pengolahan. Bentuk bahan kulit kemudian diisi dengan bahan isian lalu dibentuk bulat dan ditaburi dengan. Teknik pengolahan dengan cara digoreng menggunakan minyak banyak.

18) Martabak

Salah satu jenis kudapan tradisional ini berasa gurih dengan teknik olah dengan cara digoreng dengan minyak banyak. Kudapan ini terdiri dari dua bahan dasar yaitu bahan kulit dan bahan isian. Bahan kulit dibuat dengan tepung terigu dan telur (biasanya menggunakan telur bebek) yang diberi sedikit garam dan merica, sedangkan untuk isiannya biasanya menggunakan campuran sayuran kubis, loncang, daging ayam maupun sapi yang dimasak dan diberi bumbu sehingga berasa gurih.

19) Arem-arem

Kudapan berbahan dasar beras yang dimasak dengan diberi isian berupa daging ayam maupun sayur tempe atau tahu. Kudapan ini diolah dengan cara dikukus dan disajikan dengan cara

dibungkus daun pisang. Kudapan ini berasa gurih dan mengenyangkan.

20) Tape

Tape adalah sejenis panganan yang dihasilkan dari proses peragian (fermentasi). Tape bisa dibuat dari singkong (ubi kayu) dan hasilnya dinamakan “tape singkong”. Bila dibuat dari ketan hitam maupun ketan putih, hasilnya dinamakan “tape pulut” atau “tape ketan”.

Tabel 22. Tempat Memperoleh Kudapan Tradisional apabila ibu Tidak Membuatnya Sendiri

No	Hasil Jawaban Responden	Frekuensi	Persentase (%)
1	Di pasar	7	50
2	Di toko kue	3	21,42
3	Di warung	3	21,42
4.	Membeli langsung pada produsen kudapan tradisional	1	7,14
Total		14	100

Tempat ibu memperoleh kudapan tradisional apabila tidak membuatnya sendiri adalah di berbagai tempat yang menjual kudapan tradisional misalnya di pasar, di warung-warung sekitar rumah, di toko kue yang sekaligus menjual kudapan tradisional, serta ada juga yang membeli langsung dari produsen yang memproduksi kudapan tradisional (tabel 22).

Tabel 23. Jenis Kudapan Tradisional yang Dibeli oleh Responden

No	Hasil Jawaban Responden	Frekuensi	Persentase (%)
1.	Kue Lapis	6	28,57
2.	Putu Ayu	2	21,42
3.	<i>Blackforest</i>	1	7,14
4.	Klepon	2	28,57
5.	Snack atau makanan ringan	3	21,42
Total		14	100

Dari tabel 23 dapat diketahui pilihan responden saat berbelanja di toko kue, 6 orang (42,85%) responden memilih membeli kue lapis, 2 orang (14,28%) responden membeli Kue Putu Ayu, 2 orang lagi memilih membeli Klepon dengan alasan ketiga macam kudapan tersebut di samping bisa sebagai makanan cemilan juga bisa menambah rasa kenyang, murah harganya, dan aman dikonsumsi karena dibuat dari bahan alami tanpa zat kimia. 3 orang responden menyatakan membeli *snack* dan makanan ringan karena anak-anak lebih menyukai makanan tersebut daripada Kue Lapis dan *Blackforest*, dan 1 orang responden memilih membeli *Blackforest* daripada membeli Kue Lapis maupun makanan ringan karena sudah biasa membuat sendiri Kue Lapis yang dihidangkan untuk keluarga (tabel 24 pada lampiran 9).

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Dari penelitian ini dapat disimpulkan beberapa hal, antara lain :

1. Pengetahuan ibu tentang kudapan tradisional tergolong baik, sebanyak 12 orang (85,72%) responden memiliki tingkat pengetahuan yang baik terhadap makanan kudapan tradisional dan 2 orang (14,28%) responden memiliki tingkat pengetahuan yang cukup baik terhadap kudapan tradisional. Jadi dapat disimpulkan bahwa pengetahuan responden terhadap kudapan tradisional secara keseluruhan tergolong baik.
2. Upaya Ibu dalam menghadirkan kudapan tradisional antara lain dengan cara membeli, membuat sendiri, maupun membeli sekaligus membuat sendiri kudapan tradisional yang dihidangkan untuk keluarga. Dari 14 responden sebanyak 8 responden (57,14%) menghadirkan kudapan tradisional dengan cara membeli, 4 orang responden (28,57%) membuat sendiri disajikan, dan 2 orang responden (14,28%) memilih untuk membelinya sekaligus memasak sendiri. Responden menghadirkan kudapan tradisional dalam keluarga minimal sekali dalam seminggu dan paling banyak tiga kali dalam seminggu. 5 responden (35,71%) menghidangkan 1 kali dalam

seminggu, sebanyak 5 orang (31,71%) menghadirkan 2 kali dan 4 (28,57%) responden menyajikan sebanyak 3 kali dalam seminggu.

3. Ada beberapa responden yang menghadirkan kudapan tradisional dengan jenis yang sama, misalnya Wajik, Gethuk, dan Nagasari. Kudapan tradisional yang paling sering dihidangkan oleh responden adalah kue nagasari.

B. Saran

1. Ibu sebagai penyelenggara dalam penyajian makanan untuk keluarga hendaknya mempunyai pengetahuan yang baik tentang makanan yang dihidangkan untuk keluarga. Kudapan tradisional yang keberadaannya semakin tidak diminati perlu diperkenalkan dan disajikan kepada anak-anak sehingga keberadaan dari kudapan tradisional dapat dipertahankan bahkan dikembangkan sehingga bisa setara dengan makanan-makanan lainnya.
2. Seorang ibu perlu memperhatikan keamanan dan unsur-unsur gizi terhadap makanan kudapan tradisional yang disajikan. Makanan kudapan tradisional yang dibuat sendiri akan lebih terjamin kebersihan dan keamanannya daripada membelinya.
3. Perlu adanya variasi dalam penyajian kudapan tradisional untuk keluarga dalam upaya pelestarian dan pengembangan kudapan tradisional, selain itu usaha memodifikasi kudapan tradisional juga diperlukan agar makanan kudapan tradisional lebih tampil menarik

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. 1998. *Prosedur Penelitian*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Depdikbud. 1989. *Ilmu Gizi untuk SMTK Edisi I*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Elisha Liwidjaya, Willi Pasuhuk. 1981. *Keperluan Gizi Setiap Hari*. Bandung: Indonesia Publishing House.
- F.G. Winarno. 1995. *Khasiat Makanan Tradisional*. Prosiding widyakarya Nasional. Jakarta : Kantor menteri Urusan Pangan Republik Indonesia.
- Haryono, T. 1996. *Wisata Boga Makanan Tradisional Sebagai Aset Budaya*. Yogyakarta : LPM IKIP.
- Indah paripurna. 2006. *Kebiasaan Mengkonsumsi Kudapan Pangan Lokal Antar Generasi Di Kabupaten Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta*. Yogyakarta : FT UNY.
- Lilik Saripah, Sudaryati. 1997. *Ilmu Gizi untuk SMKK*. Jakarta : Bina Aksara.
- Lismi An'imatuk Chisbiyah. 1998. *Makanan Tradisional Yang Disajikan Ibu untuk Anak Usia Sekolah Dasar Di Dusun Nyangkringan Desa Bantul Kecamatan Bantul Kabupaten Bantul Yogyakarta*. Skripsi. FT UNY.
- Muhilal. 1995. *Makanan Tradisional Sebagai Sumber Zat Gizi Dan Non Gizi Dalam Meningkatkan Kesehatan Individu Dan Masyarakat*. Jakarta : Widyakarya Nasional.
- Marsono. 1998. *Makanan Tradisional dalam Serat Centini*. Laporan Penelitian Aspek Sejarah, Budaya, dan Pengembangan Makanan Tradisional Jawa. Yogyakarta : PKMT UGM.
- Masri Singarimbun, Sofian Effendi. 1995. *Metode Penelitian Survey*. Jakarta : LP3ES.
- Moertjipto, J.S. 1993. *Makanan, Wujud, Variasi, Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Jawa Daerah Istimewa Yogyakarta*. Depdikbud Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Proyek Penelitian Pengkajian dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya : Yogyakarta.
- Poerwodarminto. 1976. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Jakarta : PN Balai Pustaka.
- Rani Utami Fajri. 2007. *Kampanye Sosialisasi Makanan Kudapan Tradisional Pada Anak*, <http://www.fsrđ.itb.ac.id>. Kamis, 24 April 2008.

- Roestamsyah. 1986. *Menuju Pengembangan DKBM Tradisional Indonesia*. Jakarta : badan urusan logistik.
- Saiffudin Azwar. 1998. *Metode Penelitian*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Siti Hamidah. 1989. *Resep Dan Menu*. Yogyakarta : Sigma Printed.
- Sri Palupi, dkk. 1993. *Makanan Indonesia (Diktat)*. Yogyakarta : FPTK IKIP.
- Suharjo. 1987. *Berbagai Cara Pendidikan Gizi*. Depdikbud. Direktorat jenderal pendidikan tinggi PAU pangan dan gizi IPB.
- Suryosubroto. B. 1983. *Beberapa Aspek Dasar-Dasar Kependidikan*. Jakarta : Bina Aksara.
- Sugiyono. 2004. *Statistika untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta.
- W. Gulo. 2002. *Metodologi Penelitian*. Jakarta : PT Grasindo.
- Waloejo Soerdjodibroto. 1995. *Hubungan Antara Makanan Tradisional Dan Tingkat Kebugara Masyarakat Indonesia*. Jakarta : Widyakarya Nasional.
- Y. Achir, Wiro Suhadjo. 1995. *Pengembangan Sikap Menyukai Makanan Tradisional Melalui Pendidikan*. Jakarta : widyakarya nasional.