

**HUBUNGAN FAKTOR-FAKTOR SOSIAL BUDAYA DENGAN
KONSUMSI MAKANAN POKOK RUMAH TANGGA PADA
MASYARAKAT DI KECAMATAN WAMENA, KABUPATEN
JAYAWIJAYA TAHUN 2005**

*THE ASSOCIATION OF SOCIO-CULTURE FACTORS AND STAPLE
FOOD CONSUMPTION AMONG HOUSEHOLDS OF WAMENA
COMMUNITY, JAYAWIJAYA IN 2005*



Tesis
Untuk memenuhi sebagian persyaratan
mencapai derajat S-2

Magister Gizi Masyarakat

WAHIDA Y. MAPANDIN
E4E 004 048

PROGRAM PASCASARJANA
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2006

PENGESAHAN TESIS

Judul Penelitian : Hubungan Faktor-Faktor Sosial Budaya dengan Konsumsi Makanan Pokok Rumah Tangga Pada Masyarakat di Kecamatan Wamena Kabupaten Jayawijaya Tahun 2005

Nama Mahasiswa : Wahida Y. Mapandin

Nomor Induk Mahasiswa : E4E 004 048

Telah diseminarkan pada Tanggal 7 Agustus 2006

Dan telah dipertahankan di depan Tim Penguji

Pada Tanggal 16 Agustus 2006

Semarang, 01 September 2006

Menyetujui
Komisi Pembimbing

Pembimbing I

Pembimbing II

dr. Nurkukuh, M.Kes

Ir. Suyatno, M.Kes

NIP. 130 675 280

NIP. 132 090 148

Mengetahui

Program Studi Magister Gizi Masyarakat
Program Pascasarjana Universitas Diponegoro
Ketua

Prof.dr. S. Fatimah Muis, M.Sc, Sp. GK

NIP. 130 368 067

HALAMAN KOMISI PENGUJI

Tesis ini telah diuji dan dinilai
oleh Panitia Penguji pada
Program Studi Magister Gizi Masyarakat
Program Pascasarjana Universitas Diponegoro
Pada Tanggal 16 Agustus 2006

Moderator : dr. Martha Irene Kartasurya, M.Sc

Notulis : Kris Diyah Kurniasari, SE

Penguji : 1. dr. Nurkukuh, M.Kes
2. Ir. Suyatno, M.Kes
3. Ir. Laksmi Widajanti, M.Si
4. Drs. Ronny Aruben, MA

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa tesis ini adalah hasil pekerjaan saya sendiri dan didalamnya tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan lembaga pendidikan lainnya. Pengetahuan yang diperoleh dari hasil penerbitan maupun yang belum/tidak diterbitkan, sumbernya dijelaskan di dalam tulisan dan daftar pustaka.

Semarang, September 2006

Wahida Y. Mapandin

HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN

“Bagi Dialah, yang dapat melakukan jauh lebih banyak daripada yang kita doakan atau pikirkan, seperti yang ternyata dari kuasa yang bekerja di dalam kita”

(Efesus 3 : 20)

Kupersembahkan kepada yang terkasih :

Papa (Alm.), saya yakin Papa disana sangat bahagia

Mama dan adik-adikku

Seluruh keluarga besarku ”*Mapandin*”

Terima kasih atas doa, bantuan dan cinta kasih

yang diberikan

RIWAYAT HIDUP

Nama : Wahida Y. Mapandin
Tempat/ tanggal lahir : Rantepao, 14 September 1976
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Kristen Protestan
Alamat : Jl. Nimboran No. 30 Dok VIII Bawah, Jayapura
Riwayat Pendidikan : SD Kristen V Rantepao Tamat Tahun 1986
SMP Negeri 2 Rantepao Tamat Tahun 1992
SMA Kristen Rantepao Tamat Tahun 1995
Fakultas Pertanian dan Kehutanan Universitas
Hasanuddin, Makassar Tamat Tahun 2001

KATA PENGANTAR

Segala Puji Syukur panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Kuasa atas berkat dan perkenanNya sehingga penulis dapat menyelesaikan tesis dengan judul **“Hubungan Faktor-Faktor Sosial Budaya dengan Konsumsi Makanan Pokok Rumah Tangga Pada Masyarakat di Kecamatan Wamena Kabupaten Jayawijaya Tahun 2005”**.

Tesis ini disusun dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Magister Gizi Masyarakat di Program Pascasarjana Universitas Diponegoro Semarang.

Dalam penulisan tesis ini penulis banyak mendapat bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu ucapan terima kasih yang tak terhingga disampaikan kepada yang terhormat :

1. Prof. dr. Siti Fatimah Mu'is, Sp.GK selaku Ketua Program Studi Magister Gizi Masyarakat Program Pascasarjana Universitas Diponegoro.
2. Prof. Dr.dr. Satoto, Sp.GK (Alm), mantan Ketua Program Studi Magister Gizi Masyarakat Universitas Diponegoro yang semasa hidupnya telah mendidik penulis dengan penuh ketulusan.
3. dr. Martha Irene Kartasurya, M.Sc selaku Sekertaris Program Studi Magister Gizi Masyarakat Program Pascasarjana Universitas Diponegoro.

4. dr. Nurkukuh, M.Kes selaku Pembimbing I yang memberi masukan dan membantu penulis dalam penyusunan tesis ini dengan penuh ketulusan dan kesabaran.
5. Ir. Suyatno, M.Kes selaku Pembimbing II yang telah memberi masukan dan membantu penulis dalam penyusunan tesis ini dengan penuh ketulusan dan kesabaran.
6. Ir. Laksmi Widajanti, M.Si selaku Penguji yang telah banyak memberi banyak ilmu dan masukan bagi penulis khususnya dalam perbaikan tesis ini.
7. Drs. Ronny Aruben, MA selaku Penguji yang telah banyak memberi banyak ilmu dan masukan bagi penulis khususnya dalam perbaikan tesis ini.
8. Para dosen Magister Gizi Masyarakat Program Pascasarjana Universitas Diponegoro yang telah mendidik penulis selama ini.
9. Pamanda Drs. J. Tandililing Sampelalong MM beserta keluarga yang telah membantu penulis baik moral maupun material.
10. Seluruh keluarga besar Mapandin yang selalu mendukung pilihan hidup penulis, cinta kasih dan doa restunya selalu menyertai penulis.
11. Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Jayawijaya yang telah memberi izin kepada penulis untuk melakukan penelitian.
12. Kepala Distrik Wamena yang telah memberi izin kepada penulis untuk melakukan penelitian.
13. Seluruh masyarakat di Kecamatan Wamena yang telah menerima dan membantu penulis selama kegiatan penelitian.

14. *Mbak Fifi Nurhayati, Mbak Kris Diyah, dan Mas Samuji* yang telah membantu segala keperluan administrasi penulis selama menempuh pendidikan di Program Studi Magister Gizi Masyarakat Program Pascasarjana Universitas Diponegoro.
15. Teman-teman seperjuangan Angkatan 2004 : *Mbak Fathul, Mbak Anis, Kak Ani, Mbak Asih, Ibu Nely, Mbak Nila, Mbak Iwul, Mbak Nanis, Fatma, Mbak Yuli, dan Pak Hapsoro*, terima kasih atas kebersamaan dan pengertiannya selama ini.
16. Semua pihak yang telah membantu terselesaikannya tesis ini yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Akhirnya dengan pertolongan Tuhan semata, semoga tesis ini dapat memberikan sumbangan untuk ilmu pengetahuan dan bermanfaat bagi kita semua, Amin.

Semarang, Agustus 2006

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
PENGESAHAN TESIS.....	ii
HALAMAN KOMISI PENGUJI.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	v
RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
ABSTRAK	xix
ABSTRACT	xx
RINGKASAN	xxi
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	7
E. Keaslian Penelitian	7

II. TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Faktor-faktor Sosial	9
B. Faktor-faktor Budaya	15
C. Ketersediaan Bahan Makanan	21
D. Konsumsi Makan Pokok	22
E. Makanan Pokok	25
F. Jenis Makanan Pokok	27
G. Survei Konsumsi Makanan Tingkat Rumah Tangga	33
H. Kerangka Teori	35
I. Kerangka Konsep	36
J. Hipotesis	36
III. METODE PENELITIAN	38
A. Rancangan Penelitian	38
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	38
C. Populasi dan Sampel Penelitian	38
D. Variabel Penelitian	41
E. Definisi Operasional	41
F. Prosedur Pengambilan Data	48
G. Pengolahan Data	51
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	55
A. Gambaran Lokasi Penelitian	55
B. Gambaran Umum Subyek Penelitian	56

C. Gambaran Nilai Budaya Makanan Pokok dalam Rumah Tangga.....	56
D. Gambaran Sosial dalam Rumah Tangga	67
E. Konsumsi Makanan Pokok	71
F. Hubungan Faktor Sosial Budaya Rumah Tangga dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok	73
G. Hubungan Faktor Sosial Budaya Rumah Tangga dengan Pola Makan Makanan Pokok	88
V. KESIMPULAN DAN SARAN	106
A. Kesimpulan	106
B. Saran	107
DAFTAR PUSTAKA.....	109
LAMPIRAN	114

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
1.	Keaslian Penelitian.....	8
2.	Pembagian Pekerjaan Rumah Tangga Antara Bapak dan Ibu di Kabupaten Jayawijaya	11
3.	Karakteristik Rumah Tangga	67
4.	Distribusi Rumah Tangga Berdasarkan Pola Konsumsi Makanan Pokok	71
5.	Pola Konsumsi Makanan Pokok Rumah Tangga	72
6.	Tabulasi Silang Tingkat Pendidikan Kepala Rumah Tangga dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok	73
7.	Tabulasi Silang Pendidikan Ibu Rumah Tangga dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok	74
8.	Tabulasi Silang Pekerjaan Kepala Rumah Tangga dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok	75
9.	Tabulasi Silang Pekerjaan Ibu Rumah Tangga dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok	77
10.	Tabulasi Silang Pendapatan Rumah Tangga dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok	78
11.	Tabulasi Silang Jumlah Anggota Rumah Tangga dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok	79
12.	Tabulasi Silang Pengetahuan Gizi dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok	80

13.	Tabulasi Silang Preferensi Makanan Pokok dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok	81
14.	Tabulasi Silang Fungsi Sosial Nilai Komunikasi Makanan Pokok dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok	83
15.	Tabulasi Silang Fungsi Sosial Nilai Religi dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok	84
16.	Tabulasi Silang Fungsi Sosial Nilai Persahabatan dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok	85
17.	Tabulasi Silang Fungsi Sosial Nilai Ekonomi dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok	86
18.	Tabulasi Silang Tradisi Makanan Pokok dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok	87
19.	Tabulasi Silang Pendidikan Kepala Rumah Tangga dengan Pola Makan Makanan Pokok	89
20.	Tabulasi Silang Pendidikan Ibu Rumah Tangga dengan Pola Makan Makanan Pokok	90
21.	Tabulasi Silang Pekerjaan Kepala Rumah Tangga dengan Pola Makan Makanan Pokok	91
22.	Tabulasi Silang Pekerjaan Ibu Rumah Tangga dengan Pola Makan Makanan Pokok	93
23.	Tabulasi Silang Pendapatan Rumah Tangga dengan Pola Makan Makanan Pokok	94
24.	Tabulasi Silang Jumlah Anggota Rumah Tangga dengan Pola Makan Makanan Pokok	95

25.	Tabulasi Silang Pengetahuan Gizi Ibu dengan Pola Makan Makanan Pokok	96
26.	Tabulasi Silang Preferensi Makanan Pokok dengan Pola Makan Makanan Pokok	98
27.	Tabulasi Silang Fungsi Sosial Nilai Komunikasi dengan Pola Makan Makanan Pokok	99
28.	Tabulasi Silang Fungsi Sosial Nilai Religi dengan Pola Makan Makanan Pokok	100
29.	Tabulasi Silang Fungsi Sosial Nilai Persahabatan dengan Pola Makan Makanan Pokok	101
30.	Tabulasi Silang Fungsi Sosial Nilai Ekonomi dengan Pola Makan Makanan Pokok	103
31.	Tabulasi Silang Tradisi Makanan Pokok dengan Pola Makan Makanan Pokok	104

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1.	Model Studi Preferensi Konsumsi Makanan 20
2.	Faktor-faktor Sosial dan Budaya yang Berpengaruh Terhadap Kebiasaan Makan dalam Masyarakat, Rumah Tangga, dan Individu 23
3.	Kerangka Teori Penelitian 35
4.	Kerangka Konsep Penelitian 36
5.	Tahapan Penelitian 48
6.	Distribusi Rumah Tangga Berdasarkan Preferensi Makanan Pokok 62
7.	Distribusi Rumah Tangga Berdasarkan Fungsi Sosial Nilai Komunikasi Makanan Pokok 63
8.	Distribusi Rumah Tangga Berdasarkan Fungsi Sosial Nilai Religi Makanan Pokok..... 64
9.	Distribusi Rumah Tangga Berdasarkan Fungsi Sosial Makanan Pokok Nilai Persahabatan 64
10.	Distribusi Rumah Tangga Berdasarkan Fungsi Sosial Nilai Ekonomi Makanan Pokok 65
11.	Distribusi Rumah Tangga Berdasarkan Tradisi Makanan Pokok 66

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Pedoman Wawancara Mendalam	114
2. Daftar Responden Wawancara Mendalam	116
3. Hasil Wawancara Mendalam Makanan Pokok Rumah Tangga.....	117
4. Hasil Wawancara Mendalam Preferensi Makanan Pokok.....	120
5. Hasil Wawancara Mendalam Fungsi Sosial Nilai Komunikasi Makanan Pokok	121
6. Hasil Wawancara Mendalam Fungsi Sosial Nilai Persahabatan Makanan Pokok.....	122
7. Hasil Wawancara Mendalam Fungsi Sosial Nilai Ekonomi Makanan Pokok	123
8. Hasil Wawancara Mendalam Fungsi Sosial Nilai Religi Makanan Pokok	124
9. Hasil Wawancara Mendalam Tradisi Makanan Pokok.....	125
10. Pedoman Focus Group Discussion (FGD).....	127
11. Hasil Focus Group Discussion (FGD).....	128
12. Daftar Istilah Hasil Temuan Indepth Interview dan Focus Group Discussion (FGD).....	132
13. Kuesioner Penelitian	133
14. Formulir Metode Inventaris	139
15. Pengolahan Data	140

16. Validitas Data.....	160
17. Hasil Rekapitulasi Data.....	161
18. Peta Lokasi Penelitian	167
19. Surat Keterangan Penelitian	168
20. Dokumentasi.....	170

ABSTRAK

HUBUNGAN FAKTOR-FAKTOR SOSIAL BUDAYA DENGAN KONSUMSI MAKANAN POKOK RUMAH TANGGA PADA MASYARAKAT DI KECAMATAN WAMENA, KABUPATEN JAYAWIJAYA TAHUN 2005

Wahida Y. Mapandin

Latar belakang : Faktor sosial budaya sangat mempengaruhi konsumsi makanan. Masyarakat Wamena masih memegang kuat adat istiadatnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji hubungan faktor sosial budaya dengan konsumsi makanan pokok rumah tangga pada masyarakat di Kecamatan Wamena, Kabupaten Jayawijaya.

Metode: Ada dua metode yang digunakan yaitu kualitatif dan kuantitatif. Metode kualitatif dengan wawancara mendalam dan *Focus Group Discussion* (FGD) digunakan untuk menggali informasi sebagai acuan pembuatan kuesioner. Metode kuantitatif dilakukan dengan observasi dan wawancara langsung ibu rumah tangga menggunakan kuesioner terstruktur. Studi kuantitatif menggunakan desain *Cross Sectional*. 107 sampel diambil secara *simple random sampling*. Data yang dikumpulkan meliputi tingkat pendidikan ibu dan kepala rumah tangga, pekerjaan ibu dan kepala rumah tangga, jumlah anggota keluarga, pengetahuan gizi, pendapatan rumah tangga, preferensi makanan pokok, fungsi sosial makanan pokok, tradisi makanan pokok. Analisis data dilakukan secara deskriptif dan hubungan antara faktor sosial budaya dengan konsumsi makanan pokok diuji dengan Uji *Chi square* dari program SPSS versi 12.0.

Hasil: 57% kepala rumah tangga berpendidikan dasar, dan 57,9% bekerja sebagai petani pemilik. 81,3% ibu rumah tangga berpendidikan dasar, 66,4% bekerja sebagai petani pemilik, dan 75,7% ibu berpendidikan gizi kurang. 38,3% rumah tangga dengan jumlah anggota keluarga antara 5-6 orang. dan 70,1% rumah tangga miskin. 51,4% rumah tangga menyukai satu jenis makanan pokok, 83,2% rumah tangga menggunakan ubi jalar sebagai simbol nilai komunikasi, dan 67,3% rumah tangga menganggap ubi jalar sebagai simbol nilai religi. 51,4% rumah tangga menggunakan lebih dari satu jenis makanan pokok sebagai simbol nilai persahabatan, 75% rumah tangga memilih ubi jalar sebagai simbol nilai ekonomi, dan 78,5% rumah tangga menggunakan ubi jalar dalam tradisi. Hasil penelitian ini menunjukkan semakin tinggi strata sosial semakin bervariasi makanan pokok yang dikonsumsi. Sebaliknya semakin kuat faktor budaya yang dianut, semakin sedikit jenis makanan pokok yang dikonsumsi.

Simpulan : Faktor sosial budaya berhubungan kuat dengan konsumsi makanan pokok masyarakat (kontribusi energi dan pola makan makanan pokok).

Kata Kunci : Faktor-faktor sosial budaya, makanan pokok, rumah tangga, Wamena, Papua.

ABSTRACT

THE ASSOCIATION OF SOCIO-CULTURE FACTORS AND STAPLE FOOD CONSUMPTION AMONG HOUSEHOLDS OF WAMENA COMMUNITY, JAYAWIJAYA IN 2005

Wahida Y. Mapandin

Background: *Socio-culture factors influence food consumption. Wamena community still strongly hold their culture. This study aimed to examine the association of socio-cultural factors and staple food consumption among Wamena community, Jayawijaya, Papua.*

Methods: *Two methods were used in this study, qualitative and quantitative. Qualitative method was done by indepth interviews and Focus Group Discussion (FGD) to explore information for questionnaire development. Quantitative method was done by observation and direct interviews to housewives using structured questionnaires. The quantitative study was conducted in cross sectional design and 107 samples were collected by simple random sampling. Data collected from households were illiteracy rate, occupation, the number of family members, nutritional knowledge, income, staple food preference, social function of staple food, and staple food tradition. Data were analyzed descriptively and the correlations between socio-cultural factors and staple food consumption were tested using Chi Square method.*

Results: *57% of the head of the families had finished their elementary level of education and 57,9% worked as farmer. 81,3% of the housewives had finished their elementary level of education, 66,4% worked as farmers, and 75,7% was lack of nutritional knowledge. 38,3% of the household had family members between 5-6 persons, 70,1% of the households had income below poverty line. 51,4% of the household preferred only one type of staple food, 83,2% of the households only used sweet potatoes as symbol of communication value. 67,3% perceived sweet potato as having religious value. 51,4% of the households used more than one type of staple food for a friendship value, 75% of the households perceived sweet potato as having economic value, and 78,5% of the households ate sweet potato in traditional ceremonies. The results showed that the higher social class had more variety of staple food consumption. On the other hand, the stronger the cultural factors were held, the less variety of staple food were consumed.*

Conclusions: *Socio-culture factors have a significant association to staple food consumption (energy contribution and variety of staple food).*

Keywords: *Socio-culture factors, staple food, household, Wamena, Papua.*

RINGKASAN

Konsumsi makanan pokok merupakan proporsi terbesar dalam susunan hidangan di Indonesia, karena dianggap terpenting diantara jenis makanan lain. Suatu hidangan bila tidak mengandung bahan makanan pokok dianggap tidak lengkap oleh masyarakat (Sediaoetama, 1999). Di sisi lain makanan dalam pandangan sosial budaya, memiliki makna lebih luas dari sekedar sumber gizi. Hal ini terkait dengan kepercayaan, status, prestis, kesetiakawanan dan ketentraman dalam kehidupan manusia (Apomfires, 2002).

Ada hal menarik di Papua pada umumnya masyarakat masih menempatkan sagu dan ubi jalar sebagai pilihan utama makanan pokok masyarakat Papua. Kabupaten Jayawijaya sebagai daerah pegunungan, umumnya masyarakat mengkonsumsi ubi jalar (*Ipoemea batatas*) dalam bahasa daerah disebut *hipere* sebagai pilihan utama makanan pokok masyarakat (Deritana, dkk, 2000).

Salah satu faktor penyebab rendahnya konsumsi energi penduduk Kabupaten Jayawijaya adalah ubi jalar yang dikonsumsi sebagai makanan pokok utama, hanya menyumbang sangat sedikit energi dalam konsumsi harian masyarakat. Dalam DKBM (2005) disebutkan bahwa untuk 100 gram ubi jalar menyumbang energi hanya sebesar 119 kkal. Almatsier (2001) menyatakan ubi jalar hanya memberi kontribusi energi sebesar 25 % dari Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan (AKG).

Sejauh ini kebijakan di bidang kesehatan penduduk Kabupaten Jayawijaya lebih menekankan pada upaya pelayanan kesehatan formal. Sementara program untuk memperbaiki pola makan penduduk masih sangat kurang (Deritana, dkk, 2000). Dengan adanya program perbaikan pola konsumsi makanan pokok penduduk Jayawijaya, diharapkan penganekaragaman konsumsi makanan pokok dapat tercapai, dan tidak terbatas hanya pada ubi jalar dan sagu sehingga tingkat kecukupan gizi penduduk dapat terpenuhi.

Penelitian pendahuluan pada rumah tangga di Kecamatan Wamena ditemukan sebanyak 57% rumah tangga masih mengkonsumsi ubi jalar sebagai satu-satunya makanan pokok. Masyarakat beranggapan ubi jalar adalah makanan pokok yang dibawa para leluhur mereka yang harus tetap dipertahankan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan faktor sosial budaya rumah tangga dengan konsumsi makanan pokok masyarakat di Kecamatan Wamena. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan gambaran dan informasi faktor-faktor sosial budaya yang berhubungan dengan konsumsi makanan pokok rumah tangga guna menentukan kebijakan peningkatan status gizi masyarakat Kabupaten Jayawijaya.

Penelitian ini menggunakan dua metode yaitu metode kualitatif (FGD dan wawancara mendalam) dan kuantitatif (desain Cross sectional). Penelitian terhadap rumah tangga dan ibu rumah tangga sebagai sampel penelitian. Besar sampel minimal didasarkan pada teknik Simple Random Sampling adalah 107 rumah tangga, dengan kriteria rumah tangga yaitu

rumah tangga yang tercatat sebagai penduduk Kabupaten Jayawijaya, penduduk suku asli Papua, kepala dan ibu rumah tangga mampu berkomunikasi baik, anggota rumah tangga yang tinggal di Kabupaten Jayawijaya minimal 6 bulan.

Variabel bebas adalah faktor sosial rumah tangga (tingkat pendidikan kepala dan ibu rumah tangga, status pekerjaan kepala dan ibu rumah tangga, pendapatan rumah tangga, jumlah anggota rumah tangga, dan pengetahuan gizi ibu) sedangkan variabel terikat adalah konsumsi makanan pokok (pola makan dan kontribusi energi makanan pokok).

Instrumen yang digunakan adalah berupa kuesioner terstruktur yang disusun menurut variabel yang akan diteliti, yang mengacu pada hasil penelitian kualitatif. Analisis data dilakukan dengan menggunakan program SPSS for windows versi 12.0 sedangkan kontribusi energi makanan pokok menggunakan Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) Tahun 2005. Untuk menguji hubungan antar variabel menggunakan uji Chi square.

Hasil penelitian dan pembahasan adalah sebagai berikut. Lebih dari separuh (57%) kepala rumah tangga berpendidikan dasar (kurang dari atau sama dengan 9 tahun) dan sebagian besar (81,3%) ibu rumah tangga berpendidikan dasar. Sebagian besar (63,6%) kepala rumah tangga bekerja diluar instansi pemerintah, sebagian besar (86,9%) ibu rumah tangga bekerja diluar instansi pemerintah. Hal ini disebabkan karena tingkat pendidikan yang rendah sehingga tidak memungkinkan memasuki lapangan kerja di sektor formal karena tidak memenuhi syarat

pendidikan minimum yang ditetapkan oleh berbagai badan usaha sektor formal.

Sebagian besar (70,1%) rumah tangga tergolong miskin, hal ini disebabkan jumlah anggota rumah tangga yang tergolong banyak sehingga pemenuhan kebutuhan rumah tangga baik makanan maupun bukan makanan juga ikut meningkat. Rumah tangga sedang dan besar dalam penelitian ini berimbang 38,3% berbanding 33,6%. Pengamatan dilapangan ditemukan jumlah anggota rumah tangga besar terjadi karena tingginya angka kelahiran yang disebabkan oleh beberapa yaitu masih kurangnya penyuluhan tentang keluarga berencana, iklim (suhu) lokasi penelitian yang dingin dan sistem penerangan yang kurang baik.

Sebagian besar ibu berpengetahuan gizi kurang, hal ini disebabkan pada lokasi penelitian pelaksanaan penyuluhan tentang kesehatan dan gizi masih kurang, selain sumber informasi (media elektronik dan media cetak) masih belum menjangkau semua masyarakat. Pada hal, menurut Suhardjo (1989) di satu sisi tingkat pengetahuan gizi ibu sebagai pengelola makanan rumah tangga akan berpengaruh pada jenis bahan makanan yang dikonsumsi dalam rumah tangga sehari-hari.

Lebih dari separuh (51,4%) rumah tangga menyukai hanya satu jenis makanan pokok. Pengamatan dilapangan ditemukan bahwa rumah tangga mengkonsumsi makanan pokok jenis apa saja yang tersedia di rumah. Sebagian besar (83,2%) rumah tangga menggunakan ubi jalar sebagai simbol nilai komunikasi, hal ini disebabkan selain karena ubi jalar sebagai makanan pokok utama masyarakat Wamena, pandangan masyarakat

sendiri terhadap ubi jalar bahwa bila mereka memberi hadiah atau bingkisan ubi jalar kepada orang lain maka nilai penghargaan maupun prestise lebih tinggi dianding jika menggunakan makanan pokok lainnya. Lebih dari separuh (67,3%) rumah tangga menganggap ada jenis makanan pokok (ubi jalar) bernilai religi, hal ini disebabkan pandangan masyarakat Wamena terhadap ubi jalar sebagai makanan yang dibawa oleh nenek moyang, jadi harus dijaga dan dihormati sebagai bentuk penghargaan terhadap leluhur mereka. Lebih dari separuh (51,4%) rumah tangga yang menggunakan lebih dari satu jenis makanan pokok untuk menjamu dan makan bersama dengan tamu rumah tangga. Pengamatan dilapangan ditemukan bahwa pada dasarnya rumah tangga menghadirkan semua jenis makanan pokok yang ada di rumah untuk menjamu tamu. Sebagian besar (75%) rumah tangga memilih sedikit jenis makanan pokok yang bernilai ekonomi. Dalam pengamatan di lapangan ditemukan bahwa pilihan jenis makanan pokok tersebut hanya terbatas pada ubi jalar, singkong, dan talas. Hal ini disebabkan hanya jenis makanan pokok tersebut yang banyak ditanam oleh masyarakat.

Sebagian besar (78,5%) rumah tangga yang memilih sedikit (satu jenis) makanan pokok untuk dihidangkan dalam berbagai tradisi, dimana semua rumah tangga tersebut menggunakan ubi jalar sebagai menu utama. Ubi jalar yang dikonsumsi rumah tangga (47,7%) menyumbangkan energi hanya sebesar 46 % AKE dibanding rumah tangga yang mengkonsumsi ubi jalar bersama dengan nasi (beras) dapat menyumbangkan energi lebih banyak (53% AKE). Hal yang menarik

bahwa dari 107 sampel rumah tangga pada penelitian ini, rumah tangga yang konsumsi ubi jalar bersama dengan makanan pokok non beras lainnya (15%) memberi kontribusi energi mencapai 50% AKE atau lebih dibandingkan bila hanya mengkonsumsi ubi jalar (46% AKE). Hal ini menunjukkan bahwa walaupun rumah tangga mengkonsumsi ubi jalar bersama makanan pokok lainnya (antara lain; jagung, singkong, talas, dan sagu) tetap mampu menyumbangkan energi lebih banyak (mencapai 50 % AKE).

Untuk melihat hubungan faktor sosial budaya rumah tangga dengan konsumsi makanan pokok, maka dilakukan uji Chi square. Diperoleh hasil bahwa faktor sosial rumah tangga (tingkat pendidikan kepala dan ibu rumah tangga, jenis pekerjaan kepala dan ibu rumah tangga, tingkat pendapatan rumah tangga, jumlah anggota rumah tangga, pengetahuan gizi ibu) dan faktor budaya (preferensi makanan pokok, fungsi sosial makanan pokok, tradisi makanan pokok) secara bersama-sama berhubungan dengan konsumsi makanan pokok baik pada kontribusi energi makanan pokok maupun pola makan makanan pokok.

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa faktor sosial budaya rumah tangga berhubungan dengan konsumsi makanan pokok sehingga bisa dijadikan acuan dalam program penganekaragaman makanan pokok khususnya di Kabupaten Jayawijaya. Sehingga disarankan bagi dinas kesehatan perlu melakukan penyuluhan kesehatan dan gizi untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat khususnya ibu sebagai penentu konsumsi makanan rumah tangga. Perlu pula dilakukan penyuluhan

pertanian tentang cara bercocok tanam yang baik untuk meningkatkan hasil produksi pertanian khususnya untuk jenis tanaman sumber makanan pokok. Selain itu perlu dilakukan penyuluhan tentang diversifikasi konsumsi makanan pokok dengan menitikberatkan pada jenis tanaman bahan makanan pokok lokal seperti ubi jalar, singkong, dan talas.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Konsumsi makanan pokok merupakan proporsi terbesar dalam susunan hidangan di Indonesia, karena dianggap terpenting di antara jenis makanan lain. Suatu hidangan bila tidak mengandung bahan makanan pokok dianggap tidak lengkap oleh masyarakat (Sediaoetama, 1999). Makanan pokok seringkali mendapat penghargaan lebih tinggi oleh masyarakat dibanding lauk-pauk. Orang merasa puas asalkan bahan makanan pokok tersedia lebih besar dibanding jenis makanan lain (Soedarmo dan Sediaoetama, 1985).

Di sisi lain makanan dalam pandangan sosial budaya, memiliki makna lebih luas dari sekedar sumber gizi. Hal ini terkait dengan kepercayaan, status, prestis, kesetiakawanan dan ketentraman dalam kehidupan manusia (Sanjur, 1982).

Contoh makna atau peranan makanan pokok antara lain penelitian Apomfires (2002) menyebutkan pada suku Jae di Kabupaten Merauke, sagu digunakan sebagai makanan pokok dan sekaligus sebagai makanan yang disakralkan. Masyarakat percaya sagu adalah makanan leluhur dan asal mula dari kehidupan mereka.

Pada masyarakat, berbagai jenis makanan mempunyai nilai sosial. Orang cenderung mengkonsumsi bahan makanan yang

mempunyai nilai sosial tertentu yang dianggap sesuai dengan tingkat sosial mereka dan hal ini seringkali tidak sesuai dengan nilai gizi makanan. Makanan yang bernilai gizi tinggi, diberi nilai sosial rendah atau sebaliknya (Sediaoetama, 1999).

Ada hal menarik di Papua, masyarakat masih menempatkan sagu dan ubi jalar sebagai pilihan utama makanan pokok masyarakat Papua. Pada umumnya masyarakat di Kabupaten Jayawijaya mengkonsumsi ubi jalar (*Ipoemea batatas*) dalam bahasa daerah disebut *hipere* sebagai pilihan utama makanan pokok masyarakat (Deritana, dkk, 2000).

Dalam Undang-undang No. 7 Tahun 1996 tentang pangan disebutkan ketahanan pangan adalah keadaan dimana setiap rumah tangga mempunyai akses terhadap makanan yang cukup, baik dalam jumlah maupun mutu gizinya serta aman.

Diversifikasi konsumsi makanan diarahkan untuk memperbaiki konsumsi makanan penduduk baik jumlah mutu dan keragaman sehingga dapat diwujudkan konsumsi makanan dan gizi yang seimbang. Berdasarkan angka kecukupan gizi yang dianjurkan, rata-rata kecukupan energi dan protein per kapita per hari bagi penduduk Indonesia masing-masing 2000 kkal dan 52 gram pada tingkat konsumsi, serta 2.200 kkal dan 57 gram pada tingkat penyediaan (Badan Ketahanan Pangan Sulteng, 2004).

Hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) Tahun 1996 wilayah Papua, rata-rata konsumsi energi penduduk per kapita/per hari 1.988 kkal, lebih rendah dibanding konsumsi rata-rata energi per kapita/hari Indonesia secara keseluruhan sebesar 2.019 kkal. Propinsi Papua berada pada peringkat ke-22 dari seluruh propinsi di Indonesia dan Tahun 1999 mengalami penurunan hanya mencapai 1.736 kkal. Dibanding rata-rata konsumsi energi tingkat nasional 1.849 kkal, Propinsi Papua berada pada peringkat ke-24 dari seluruh propinsi di Indonesia (BPS, 2002).

Salah satu faktor penyebab rendahnya konsumsi energi penduduk Kabupaten Jayawijaya adalah ubi jalar yang dikonsumsi sebagai makanan pokok utama, hanya menyumbang sedikit energi dalam konsumsi harian mereka. Dalam DKBM (2005) disebutkan bahwa untuk 100 gram ubi jalar menyumbang energi hanya sebesar 119 kkal. Almatsier (2001) menyatakan ubi jalar hanya memberi kontribusi energi sebesar 25 % dari Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan (AKG).

Pada Tahun 2002 di Kabupaten Jayawijaya rata-rata produksi ubi jalar sebesar 9,48 ton/ha dan Tahun 2003 meningkat menjadi 9,80 ton/ha, dibandingkan dengan jumlah penduduk Kabupaten Jayawijaya pada Tahun 2003 sebesar 215.416 jiwa (jumlah terbanyak di antara semua kabupaten di Propinsi Papua), produksi makanan tersebut kurang mencukupi kebutuhan masyarakat. Produksi singkong juga

mengalami penurunan pada Tahun 2002, di mana rata-rata produksi 8,52 ton/Ha dan Tahun 2003 rata-rata produksi turun menjadi 8,40 ton/Ha. Ditambah lagi dengan terjadinya penurunan produksi padi, pada Tahun 2002 sebesar 3,70 ton/ Ha, Tahun 2003 hanya sebesar 3,29 ton/Ha. Hanya produksi jagung yang mengalami peningkatan, Tahun 2002 rata-rata produksinya 1,26 ton/Ha dan Tahun 2003 rata-rata produksi naik menjadi 1,27 ton/Ha (BPS Jayawijaya, 2003).

Produksi ubi jalar di Kecamatan Wamena pada Tahun 2003 paling rendah dibanding kecamatan lainnya, hanya sekitar 8,39 ton/Ha. Produksi ubi jalar terbesar di Kecamatan Kobakma yakni 10,84 ton/Ha. Pada tahun yang sama jumlah penduduk Kecamatan Wamena merupakan terbanyak di Kabupaten Jayawijaya dengan jumlah penduduk sebesar 46.697 jiwa (BPS Jayawijaya, 2003).

Sejauh ini kebijakan di bidang kesehatan penduduk Kabupaten Jayawijaya lebih menekankan pada upaya pelayanan kesehatan formal. Sementara program untuk memperbaiki pola makan penduduk masih sangat kurang (Deritana, dkk, 2000). Dengan adanya program perbaikan pola konsumsi makanan pokok penduduk Jayawijaya, diharapkan penganekaragaman konsumsi makanan pokok dapat tercapai, dan tidak terbatas hanya pada ubi jalar dan sagu sehingga tingkat kecukupan gizi penduduk dapat terpenuhi.

Kecamatan Wamena dipilih sebagai lokasi penelitian dengan pertimbangan selain ubi jalar sebagai makanan pokok utama

masyarakat yang hanya menyumbangkan energi sebesar 25% AKG, di samping itu produksi ubi jalar di Kecamatan Wamena sendiri paling rendah dibanding Kecamatan lainnya di Kabupaten Jayawijaya.

Pada penelitian pendahuluan pada rumah tangga di Kecamatan Wamena ditemukan sebanyak 57% rumah tangga masih mengonsumsi ubi jalar sebagai satu-satunya makanan pokok. Masyarakat beranggapan ubi jalar adalah makanan pokok yang dibawa para leluhur mereka yang harus tetap dipertahankan.

Berdasarkan masalah tersebut peneliti tertarik untuk mengetahui bagaimana hubungan faktor sosial budaya rumah tangga dengan konsumsi makanan pokok masyarakat di Kabupaten Jayawijaya. Diharapkan dari hasil penelitian ini dapat dibuat suatu program intervensi yang tepat untuk penganekaragaman makanan di Kabupaten Jayawijaya.

B. Perumusan Masalah

Makanan pokok merupakan makanan yang dikonsumsi sehari-hari dan dalam jumlah sekitar 50% - 60% AKG (BPS Jakarta, 2000). Anjuran program diversifikasi makanan di Kabupaten Jayawijaya, tetap menghasilkan ubi jalar sebagai makanan pokok pilihan utama. Pada hal di sisi lain produksi makanan pokok lokal tersebut makin menurun. Ditambahkan pula produksi jenis makanan pokok lainnya juga menurun, di samping itu juga belum disukai sebagai makanan pokok. Hal ini dapat terjadi karena pengaruh sosial, ekonomi, dan budaya

yang membentuk pola konsumsi. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dirumuskan suatu masalah penelitian yaitu: “Bagaimanakah hubungan faktor-faktor sosial budaya dalam rumah tangga dengan konsumsi makanan pokok yang dikonsumsi penduduk Jayawijaya ? ”.

C. Tujuan Penelitian

1. Umum

Mengetahui hubungan faktor-faktor sosial budaya rumah tangga dengan konsumsi makanan pokok masyarakat di Kabupaten Jayawijaya.

2. Khusus :

- a. Mendeskripsikan faktor-faktor sosial rumah tangga (tingkat pendidikan kepala rumah tangga, tingkat pendidikan ibu, status pekerjaan kepala rumah tangga, status pekerjaan ibu, tingkat pendapatan, dan jumlah anggota rumah tangga).
- b. Mendeskripsikan faktor-faktor budaya rumah tangga (preferensi makanan pokok, fungsi sosial makanan pokok, tradisi makanan pokok, dan pengetahuan gizi ibu).
- c. Mendeskripsikan kontribusi energi dan pola makan makanan pokok rumah tangga di Kabupaten Jayawijaya.
- d. Menganalisis hubungan tingkat pendidikan kepala rumah tangga, tingkat pendidikan ibu, status pekerjaan kepala rumah tangga, status pekerjaan ibu, tingkat pendapatan, dan jumlah

anggota rumah tangga dengan konsumsi makanan pokok rumah tangga.

- e. Menganalisis hubungan preferensi makanan pokok, fungsi sosial makanan pokok, tradisi makanan pokok rumah tangga, dan pengetahuan gizi ibu dengan konsumsi makanan pokok.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan pengalaman dalam melaksanakan penelitian serta menerapkan Ilmu Gizi Masyarakat yang telah dipelajari.

2. Bagi Masyarakat

Memberikan tambahan informasi bagi masyarakat khususnya masyarakat di Kabupaten Jayawijaya mengenai manfaat penganekaragaman makanan pokok bagi kesehatan.

3. Bagi Pemerintah khususnya Instansi Kesehatan dan Instansi Pertanian

Dapat memberikan gambaran dan informasi faktor-faktor sosial budaya yang berhubungan dengan konsumsi makanan pokok rumah tangga guna menentukan kebijakan peningkatan status gizi masyarakat Kabupaten Jayawijaya.

E. Keaslian Penelitian

Penelitian ini berbeda dengan penelitian-penelitian yang pernah ada, desain penelitian menggabungkan antara penelitian kualitatif

dengan kuantitatif. Variabel yang diteliti lebih banyak dibanding beberapa penelitian sebelumnya. Selain itu, belum pernah dilakukan penelitian di Kabupaten Jayawijaya mengenai pola konsumsi makanan pokok dikaitkan dengan faktor sosial budaya. Ada beberapa penelitian yang mendukung keaslian penelitian ini seperti pada Tabel 1.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama Peneliti	Tahun	Judul	Metode	Hasil/ Kesimpulan
1	Frans Apomfires	1999	Makanan pada Komuniti Adat Jae : Catatan Sepintas Lalu dalam Penelitian Gizi	Kualitatif dengan pendekatan sosial budaya	Variabel yang diteliti adalah jenis makanan pokok yang dikonsumsi, berat badan, volume makanan per individu. Pola makan masyarakat menggunakan sagu sebagai makanan pokok. Pola konsumsi masyarakat sangat menggantungkan pada kegiatan berburu dan berkebun.
2	Prita Windyastuti, dkk	2002	Penentu Konsumsi Makanan dan Kebiasaan Makan Rumah Tangga pada Rumah Tangga dengan dan Tanpa Keberadaan Ibu di Desa Kepatihan, Kec.Selogiri, Kab. Wonogiri.	<i>Cross Sectional</i>	Variabel yang diteliti adalah kebiasaan makan, tingkat pendidikan orang tua, pekerjaan, pendapatan, besar rumah tangga. Berdasarkan uji statistik kebiasaan makan rumah tangga terhadap konsumsi makanan terdapat perbedaan yang nyata. Hal ini disebabkan oleh tingkat pendidikan dan pengetahuan gizi.
3	Tata Sudita	2004	Status Gizi dan Pola Konsumsi Makan Balita Suku Baduy di Kecamatan Leuwidamar, Kabupaten Lebak, Banten	Kualitatif dengan pendekatan sosial budaya menggunakan teknik partisipatif	Variabel yang diteliti adalah status gizi, pola konsumsi makan balita, pendidikan orang tua, pekerjaan, pantangan makanan, sanitasi lingkungan. Pola konsumsi Suku Baduy sangat sederhana terdiri dari nasi dan ikan asin, konsumsi sayuran, buah-buahan dan susu rendah. Pola konsumsi sangat menggantungkan pada hasil bertani. Status gizi balita banyak berstatus gizi kurang dan buruk.
4	Subiwati	2005	Perbedaan Pola Konsumsi Makanan Pokok Ibu Rumah Tangga Berdasarkan Tipe Rumah di Perumnas Tlogosari, Kel.Tlogosari	Jenis penelitian <i>explanatory research</i> , menggunakan metode survey, bersifat analitik dengan	Terdapat perbedaan yang tidak signifikan dari jenis makanan pokok berdasarkan tipe rumah, terdapat perbedaan yang tidak signifikan frekuensi konsumsi nasi, roti, mie berdasarkan tipe rumah, terdapat perbedaan yang tidak signifikan dari jumlah nasi yang dikonsumsi

Kulon, Kec.Pedurungan, Kota Semarang Tahun 2004	pendekatan <i>cross</i> <i>sectional</i>	responden berdasarkan tipe rumah dan terdapat perbedaan signifikan untuk tingkat kecukupan energi makanan pokok responden berdasarkan tipe rumah.
--	--	---

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Faktor-faktor Sosial Rumah Tangga

Kebutuhan makan bukanlah satu-satunya dorongan untuk mengatasi rasa lapar, di samping itu ada kebutuhan fisiologis, seperti pemenuhan gizi ikut mempengaruhi. Setiap strata atau kelompok sosial masyarakat mempunyai pola tersendiri dalam memperoleh, menggunakan, dan menilai makanan yang merupakan ciri dari strata atau kelompok sosial masing-masing (Suhardjo, 1989). Hal ini sesuai Hukum Bennet dengan adanya pembagian strata dalam masyarakat berdasarkan ekonomi, yaitu semakin tinggi pendapatan menyebabkan semakin beragam konsumsi jenis makanan pokok (Hardinsyah dan Suhardjo, 1987).

Lingkungan sosial memberikan gambaran jelas tentang perbedaan pola makan. Setiap masyarakat atau suku mempunyai kebiasaan makan berbeda sesuai kebiasaan yang dianut. Masyarakat mengkonsumsi bahan makanan tertentu yang mempunyai nilai sosial sesuai dengan tingkat status sosial yang terdapat pada masyarakat tersebut. (Suhardjo, 1989).

1. Tingkat Pendidikan Rumah tangga

Soekirman (2000) mengemukakan bahwa pada bagan penyebab kekurangan gizi oleh Unicef 1998 tercantum bahwa

meski secara tidak langsung namun tingkat pendidikan merupakan salah satu faktor penyebab terjadinya kekurangan gizi. Dari sudut sosial ekonomi, tingkat pendidikan ibu rumah tangga merupakan salah satu aspek yang dapat digunakan untuk mengukur tingkat kesejahteraan suatu rumah tangga.

Tingkat pendidikan formal seorang ibu seringkali berhubungan positif dengan peningkatan pola konsumsi makanan rumah tangga. Hal ini termasuk upaya mencapai status gizi yang baik pada anak-anaknya (Koblinsky, *et.al*, 1997).

Tingkat pendidikan yang lebih tinggi akan memudahkan seseorang untuk menyerap informasi dan mengimplementasikan dalam perilaku dan gaya hidup sehari-hari, khususnya dalam hal kesehatan dan gizi (Atmarita, 2004).

2. Status Pekerjaan Orang Tua

Perkawinan dan rumah tangga yang terbentuk diciptakan oleh fungsi daripada perkawinan itu berupa dukungan ekonomis dan ikatan kasih sayang. Konsekuensinya adalah bapak didudukan pada posisi dan peranan instrumental dalam arti kegiatan produktif managerial dan publik, sedangkan ibu didudukan pada posisi mengelola dan mengurus pekerjaan rumah tangga. Hal tersebut berarti bahwa terdapat pembagian kerja antara bapak dan ibu dalam rumah tangga dan masyarakat bahwa

kebiasaan bapak mencari nafkah di luar rumah untuk memenuhi kebutuhan hidup rumah tangga (Indrawasih, 1997).

Hasil penelitian Deritana dkk (2000) menyebutkan bahwa sejak lama konstruksi sosial budaya masyarakat Jayawijaya telah menetapkan peran bagi kaum laki-laki dan perempuan yang diwariskan secara turun-temurun, keduanya mempunyai peran atau beban kerja yang seimbang dan dirasa adil bagi kedua belah pihak. Adapun peran tradisional antara laki-laki dan perempuan pada masyarakat di Jayawijaya seperti pada Tabel 2.

Tabel 2. Pembagian Pekerjaan Rumah Tangga Antara Bapak dan Ibu di Kabupaten Jayawijaya (Sumber : Deritana,dkk, 2000)

1. Perang	1. berkebun/mencari dan menyiapkan makanan
2. Menjaga keamanan kampung / mengawal istri	2. pekerjaan rumah tangga
3. Menyelenggarakan pesta adat/merawat benda-benda adat	3. mengasuh anak
4. Membuka hutan/kebun baru	

Saat ini keadaan tersebut telah berubah, seiring dengan berubahnya keadaan jaman. Perbaikan di bidang politik, menyebabkan laki-laki tidak perlu lagi angkat senjata untuk berperang, untuk menjaga kampung ataupun menjaga istri. Di lain sisi kemajuan tersebut tidak membawa banyak keuntungan bagi kaum perempuan. Sampai hari ini perempuan masih harus

bertanggung jawab terhadap peran yang diemban sejak dulu, yaitu bekerja di kebun, di rumah, dan mengurus anak. Malah ditambah lagi dengan pekerjaan baru sebagai akibat dari tuntutan kebutuhan hidup yang baru, seperti menyediakan pakaian, membeli makan/alat dapur, membayar uang sekolah, dan lain-lain. Semua itu dibebankan kepada kaum perempuan, mengakibatkan perempuan harus berjalan ke kota untuk menjual ubi, kayu, dan sayuran (Deritana, dkk, 2000).

Kesejahteraan rumah tangga tidak selalu bergantung pada penghasilan yang diperoleh, tetapi juga ditentukan oleh siapa yang mencari nafkah dan mengontrol pengeluaran rumah tangga. Ibu dibandingkan bapak ternyata cenderung mengalokasikan uang untuk belanja makanan rumah tangganya. Meningkatnya penghasilan rumah tangga yang berasal dari ibu bekerja akan memperbaiki konsumsi makanan seluruh anggota rumah tangga (Khomsan, 2004).

4. Tingkat Pendapatan Rumah Tangga

Pendapatan rumah tangga adalah jumlah pendapatan yang diperoleh dari pendapatan semua anggota rumah tangga dari berbagai kegiatan ekonomi sehari-hari misalnya upah dan gaji, hasil produksi pertanian dikurangi biaya produksi, pendapatan dari usaha rumah tangga bukan pertanian dan pendapatan dari

kekayaan seperti sewa rumah, sewa alat, bunga, santunan asuransi, dan lain-lain (Surbakti, 1995).

Berbagai upaya perbaikan gizi biasanya berorientasi pada tingkat pendapatan. Seiring makin meningkatnya pendapatan, maka kecukupan akan makanan dapat terpenuhi. Dengan demikian pendapatan merupakan faktor utama dalam menentukan kualitas dan kuantitas bahan makanan. Besar kecilnya pendapatan rumah tangga tidak lepas dari jenis pekerjaan ayah dan ibu serta tingkat pendidikannya (Soekirman, 1991).

Pada rumah tangga dengan pendapatan rendah, 60-80 % dari pendapatannya dibelanjakan untuk makanan. Elastisitas pendapatan untuk makanan yang digambarkan dari persentase perubahan kebutuhan akan makanan untuk tiap 1 % perubahan pendapatan, lebih besar pada rumah tangga yang miskin dibandingkan pada rumah tangga kaya (Soekirman, 1991).

Penelitian Crotty, dkk (1989) menunjukkan bahwa pada rumah tangga dengan tingkat pendapatan rendah di Australia mengalokasikan uangnya dalam jumlah yang sedikit untuk bahan makanan seperti gandum, produk susu, buah dan sayuran.

Pengeluaran rumah tangga sebagai proksi dari pendapatan mempengaruhi tingkat konsumsi rumah tangga. Semakin besar pengeluaran total mengakibatkan konsumsi energi rumah tangga juga bertambah dengan kata lain apabila pengeluaran total rumah

tangga bertambah maka pertambahan tersebut digunakan untuk memenuhi kekurangan konsumsi energi (Arifin dan Sudaryanto,1991).

Upaya pemenuhan konsumsi makanan yang bergizi berkaitan erat dengan daya beli rumah tangga. Rumah tangga dengan pendapatan terbatas, kurang mampu memenuhi kebutuhan makanan yang diperlukan tubuh, setidaknya keanekaragaman bahan makan kurang bisa dijamin karena dengan uang yang terbatas tidak akan banyak pilihan. Akibatnya kebutuhan makanan untuk tubuh tidak terpenuhi (Apriadji, 1986).

Ada batasan penghasilan terendah yang dinyatakan oleh Sajogyo (1977) tentang pita kemiskinan yang dinyatakan dalam setara beras; berbunyi bahwa makanan atau bahan makanan yang dapat dibeli untuk rumah tangga tidak mencukupi untuk memelihara kesehatan seluruh rumah tangga (Suhardjo, 1989).

Batasannya yaitu :

1. Paling miskin : pengeluaran yang diukur dengan ekuivalen beras mencapai 270 kg di perkotaan dan 180 kg di pedesaan.
2. Miskin sekali : 360 kg beras di perkotaan dan 240 kg beras di pedesaan.
3. Miskin : bila mencapai ekuivalen 480 kg di perkotaan dan 320 di daerah pedesaan.

Kriteria yang ditetapkan oleh BPS (2004) bahwa kriteria kemiskinan untuk seorang anggota masyarakat adalah sebesar Rp 175.000,- per kapita per bulan untuk daerah pedesaan.

5. Jumlah Anggota Rumah tangga

Anggota rumah tangga adalah semua orang yang biasanya bertempat tinggal di suatu rumah tangga, baik berada di rumah pada saat pencacahan maupun sementara tidak ada. Anggota rumah tangga yang telah bepergian 6 bulan atau lebih, dan anggota rumah tangga yang bepergian kurang dari 6 bulan tetapi bertujuan pindah atau akan meninggalkan rumah 6 bulan atau lebih, tidak dianggap anggota rumah tangga. Orang yang telah tinggal di suatu rumah tangga 6 bulan atau lebih, atau yang telah tinggal di suatu rumah tangga kurang dari 6 bulan tetapi berniat menetap di rumah tangga tersebut, dianggap sebagai anggota rumah tangga (BPS, 2004).

Pemantauan konsumsi gizi tingkat rumah tangga tahun 1995-1998 juga menyatakan bahwa jumlah anggota rumah tangga yang semakin banyak, akan semakin mengalami kecenderungan turunnya rata-rata asupan energi dan protein per kapita per hari yang ditunjukkan dengan prevalensi tertinggi pada rumah tangga yang beranggotakan diatas enam orang (Latief, dkk, 2000).

B. Faktor-Faktor Budaya Rumah Tangga

Budaya telah menjadi konsep penting dalam memahami masyarakat dan kelompok manusia untuk waktu yang lama. Budaya dapat diartikan sebagai gabungan kompleks asumsi tingkah laku, cerita, mitos, metafora dan berbagai ide lain yang menjadi satu untuk menentukan apa arti menjadi anggota masyarakat tertentu. Pengertian lain budaya adalah sebagai suatu pola semua susunan baik material maupun perilaku yang sudah diadopsi masyarakat sebagai suatu cara tradisional dalam memecahkan masalah-masalah para anggotanya (Moeljono, 2003).

Dalam budaya juga termasuk semua cara yang telah terorganisasi, kepercayaan, norma, nilai-nilai budaya implisit serta premis-premis yang mendasar dan mengandung suatu perintah (Winarno, 1987).

1. Kepercayaan masyarakat

Pada masyarakat tertentu terdapat suatu pemero artinya makin tinggi tingkat keprihatinan seseorang makin bahagia dan makin tinggi taraf sosial yang dapat dicapainya. Keprihatinan ini dapat dicapai dengan “tirakat” yaitu suatu kepercayaan melakukan kegiatan fisik dan mengurangi tidur, makan dan minum atau berpantang melakukan sesuatu.

Upacara agama atau selamatan merupakan bagian dari bentuk-bentuk kebudayaan di daerah pedesaan, dan malahan juga

di kota-kota. Misalnya pada permulaan mendirikan suatu bangunan baru ataupun sebuah rumah baru, selalu dirayakan sebagai upacara peletakan batu pertama yang diikuti dengan selamatan. Upacara selamatan lainnya dilakukan pada waktu pemasangan kasau yang pertama dan pada waktu bangunan selesai. Pada waktu upacara-upacara ini tergantung dari kemampuan tuan rumah, maka dipotong kambing, sapi atau kerbau dan kepalanya dikuburkan pada tempat yang khusus sebagai korban untuk menyenangkan roh-roh menurut kepercayaan berdiam di daerah tersebut (Suhardjo, 1989).

2. Pengetahuan Gizi Ibu

Pengetahuan adalah merupakan hasil tahu dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu obyek tertentu. Penginderaan tersebut sebagian besar berasal dari penglihatan dan pendengaran. Pengukuran atau penilaian pengetahuan pada umumnya berisi materi yang ingin diukur dari responden (Notoatmojo, 2003).

Pengetahuan seseorang biasanya diperoleh dari pengalaman yang berasal dari berbagai macam sumber, misalnya media massa, media elektronik, buku petunjuk, petugas kesehatan, media poster, kerabat dekat dan sebagainya (Notoatmojo, 2003), bisa juga melalui proses pembelajaran seperti penyuluhan, pelatihan atau kursus (Istiarti, 2000). Pengetahuan dapat

membantu menjelaskan aspek-aspek penting di dunia dan meramalkan terjadinya peristiwa-peristiwa (Worsley , 2000).

Pengetahuan gizi memegang peranan sangat penting dalam menggunakan makanan yang baik sehingga dapat mencapai keadaan gizi yang cukup. Tingkat pengetahuan gizi ibu sebagai pengelola rumah tangga berpengaruh pada jenis bahan makanan yang dikonsumsi rumah tangga sehari-hari. Pengetahuan gizi dapat diperoleh dari pendidikan formal maupun pendidikan non formal. Pengetahuan gizi memegang peranan sangat penting dalam menggunakan makanan dengan tepat, sehingga dapat tercapai keadaan dan status gizi yang baik (Suhardjo, 1989).

Menurut Khomsan (2000) dalam suatu kuesioner, pengetahuan ibu dinilai dengan cara memberi skor pada setiap jawaban, diberikan skor 1 untuk jawaban benar dan skor 0 untuk jawaban salah. Kemudian semua skor jawaban dijumlahkan dan dibagi dengan jumlah soal.

3. Fungsi Sosial Makanan

a. Fungsi religi atau magis

Banyak simbol religi atau magis yang dikaitkan pada makanan. Dalam agama Islam, kambing sering dikaitkan dengan upacara-upacara penting dalam kehidupan, seperti pada upacara selamatan bayi baru lahir, atau pada khitanan. Dalam agama Katolik, anggur diibaratkan darah Kristus dan roti

tubuhnya. Pada masyarakat Jawa pada berbagai upacara selamatan dihidangkan nasi tumpeng atau nasi kuning (Almatsier, 2001).

b. Fungsi Komunikasi

Makanan merupakan media penting dalam upaya manusia berhubungan satu sama lain. Di dalam rumah tangga kehangatan hubungan antar anggotanya terjadi pada waktu makan bersama. Begitupun di antara rumah tangga besar diupayakan pertemuan secara berkala dengan makan untuk memelihara dan mempererat hubungan silaturahmi. Antar tetangga, sering dilakukan tukar menukar makanan (Almatsier, 2001).

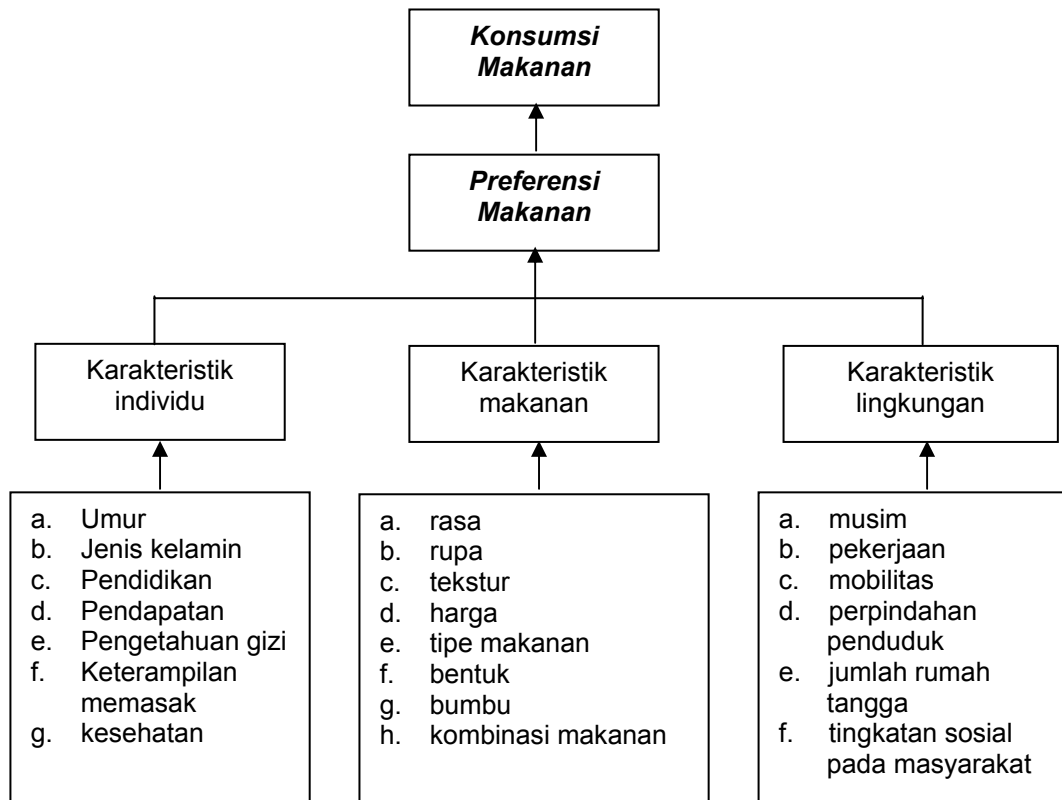
Dalam bisnis, kesepakatan sering diperoleh dalam suatu jamuan makan di restoran atau di tempat makan lain. Pesta-pesta makan sering diselenggarakan untuk menghormati seseorang, sekelompok orang atau untuk merayakan suatu peristiwa penting. Banyak waktu dan uang digunakan untuk mengusahakan agar makanan yang disajikan memenuhi selera tamu yang diundang (Almatsier, 2001).

4. Preferensi Makanan

Manusia makan untuk kenikmatan. Kesukaan akan makanan berbeda dari satu bangsa ke bangsa lain, dan dari daerah/suku ke daerah /suku lain. Di Indonesia, kesukaan makanan antar

daerah/suku juga banyak berbeda. Makanan di Sumatra, khususnya di Sumatra Barat lebih pedas daripada makanan di Jawa, khususnya Jawa Tengah yang suka makanan manis. Secara umum makanan yang disukai adalah makanan yang memenuhi selera atau citarasa/inderawi, yaitu dalam hal rupa, warna, bau, rasa, suhu dan tekstur (Almatsier, 2001). Hasil penelitian Drewnowski (1999) menyebutkan ada hubungan yang signifikan preferensi makanan dengan frekuensi makan pada wanita.

Ada tiga faktor utama yang mempengaruhi konsumsi makanan, yaitu : karakteristik individu, karakteristik makanan, dan karakteristik lingkungan. Suatu model atau kerangka pemikiran diperlukan untuk menelaah konsumsi makanan kaitannya dengan berbagai karakteristik tersebut, serta hubungan antar karakteristik itu sendiri (Sanjur, 1982).



Gambar 1. Model Studi Preferensi Konsumsi Makanan

(Elizabeth & Sanjur, 1981)

C. Ketersediaan Bahan Makanan

Ketersediaan makanan adalah suatu kondisi dalam penyediaan makanan yang mencakup makanan dan minuman tersebut berasal apakah dari tanaman, ternak atau ikan bagi rumah tangga dalam kurun waktu tertentu. Ketersediaan makanan dalam rumah tangga dipengaruhi antara lain oleh tingkat pendapatan (Baliwati dan Roosita, 2004).

Ketersediaan makanan terkait dengan usaha produksi, distribusi dan perdagangan makanan. Ketahanan pangan di tingkat

mikro dinilai dari ketersediaan dan konsumsi makanan dalam bentuk energi dan protein per kapita per hari (Suryana, 2004).

Ketahanan pangan tingkat rumah tangga sangat tergantung pada cukup tidaknya pangan yang dikonsumsi oleh setiap anggota rumah tangga dalam rangka mencapai gizi yang baik dan hidup sehat. Informasi ketahanan pangan tingkat rumah tangga hanya dapat diketahui berdasarkan perkiraan pengeluaran pangan dalam seminggu terakhir. Dari data SUSENAS tahun 1995 dan 2003 terjadi perubahan rasio pengeluaran pangan sumber energi dari 32,64% pada Tahun 1995 menjadi 24,2% pada Tahun 2003. Pengeluaran pangan untuk makanan jadi meningkat dari 7,9% pada Tahun 1995 menjadi 8,7% pada Tahun 2003 (Atmarita dan Fallah, 2004).

D. Konsumsi Makanan Pokok

Para ahli antropologi, memandang kebiasaan makan merupakan kompleks keseluruhan dari aktifitas yang berhubungan dengan dapur, kegemaran, dan ketidaksukaan pada suatu jenis makanan, pepatah-pepatah rakyat, kepercayaan, larangan-larangan dan takhyul yang berhubungan dengan produksi, persiapan pengolahan makanan dan konsumsi makan sebagai kategori pokok dari kebudayaan (Anderson, 1978).

Kebiasaan makan pada kelompok yang didasarkan status hubungan rumah tangga mempengaruhi distribusi makanan kepada anggota kelompok, yang menyangkut mutu dan jumlah makanan.

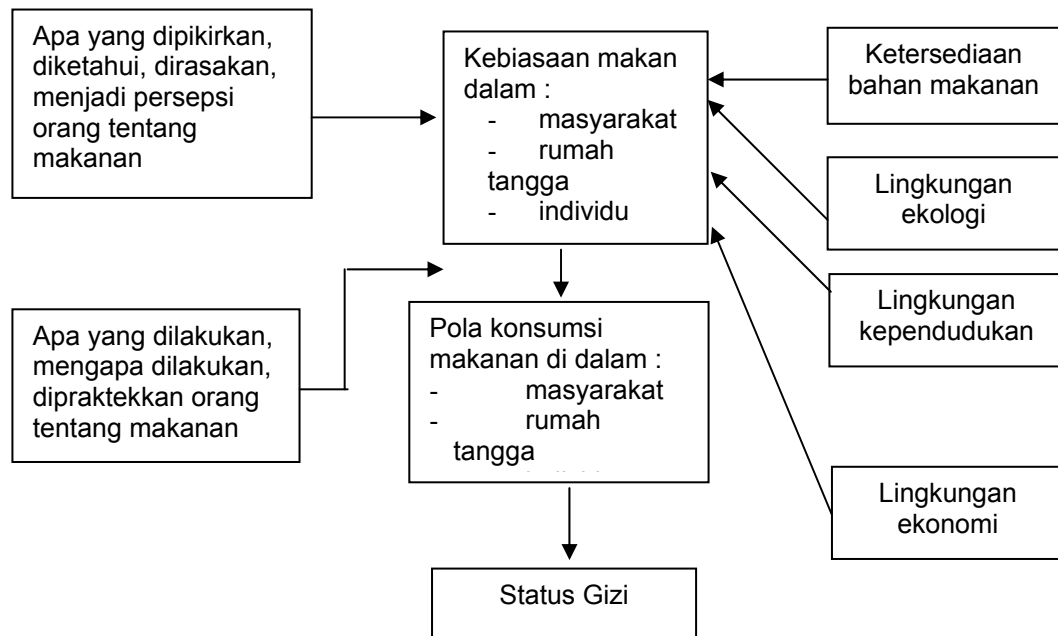
Distribusi makanan didasarkan pada status hubungan antar anggota rumah tangga dan bukan atas pertimbangan-pertimbangan kebutuhan gizi (Khumaidi, 1994).

Makanan yang sering dimakan oleh sekelompok masyarakat mungkin berbeda dengan makanan yang biasa dimakan kelompok masyarakat lain. Tetapi makanan yang dimakan oleh anggota-anggota satu kelompok masyarakat umumnya tidak banyak berbeda. Pola makan (food pattern) adalah kebiasaan memilih dan mengkonsumsi bahan makanan oleh sekelompok individu. Pola makan dapat memberi gambaran mengenai kualitas makanan masyarakat (Suparlan, 1993).

Pola makan pada dasarnya merupakan konsep budaya bertalian dengan makanan yang banyak dipengaruhi oleh unsur sosial budaya yang berlaku dalam kelompok masyarakat itu, seperti nilai sosial, norma sosial dan norma budaya bertalian dengan makanan, makanan apa yang dianggap baik dan tidak baik (Sediaoetama, 1999).

Faktor sosial budaya yang berpengaruh terhadap kebiasaan makan dalam masyarakat, rumah tangga dan individu menurut Koentjaraningrat meliputi apa yang dipikirkan, diketahui dan dirasakan menjadi persepsi orang tentang makanan dan apa yang dilakukan, dipraktikkan orang tentang makanan. Kebiasaan makan juga dipengaruhi oleh lingkungan (ekologi, kependudukan, ekonomi) dan ketersediaan bahan makanan. Pola konsumsi makan yang dipengaruhi

kebiasaan makan memiliki hubungan yang erat dengan status gizi seperti terlihat pada kerangka berikut ini : (Susanto, dkk, 1987).



Gambar 2. Faktor-faktor sosial dan budaya yang berpengaruh terhadap kebiasaan makan dalam masyarakat, rumah tangga dan individu (Koentjaraningrat)

Sumber : Susanto, dkk (1987)

Pola makan penduduk di suatu negara atau daerah biasanya berkembang dari makanan yang tersedia setempat atau dari makanan yang ditanam di tempat tersebut untuk jangka waktu yang panjang. Disamping itu kelangkaan makanan dan kebiasaan bekerja rumah tangga berpengaruh pula terhadap pola makan (Suhardjo, 1989).

Pada umumnya penduduk Indonesia, yang sebagian besar terdiri atas petani, masih mengandalkan sebagian besar konsumsi makanannya pada makanan pokok. Makanan pokok yang digunakan adalah beras,

jagung, umbi-umbian (terutama singkong dan ubi jalar), dan sagu (Almatsier, 2001).

Konsumsi makanan adalah jumlah makanan baik tunggal atau beragam yang dimakan seseorang atau sekelompok orang dengan tujuan tertentu. Dalam aspek gizi, tujuan mengonsumsi makanan adalah untuk memperoleh sejumlah zat gizi yang diperlukan tubuh. Konsumsi makanan dapat diukur secara kualitatif dan kuantitatif. Pengukuran kualitatif dilakukan dengan melihat jenis-jenis makanan tersebut. Pengukuran kuantitatif dilakukan dengan menggunakan *recall* konsumsi makanan jangka waktu tertentu dan metode penimbangan, yaitu pengukuran secara langsung pada berat setiap jenis makanan yang dikonsumsi (Gibson, 2005).

Pola konsumsi makanan bermutu gizi seimbang mensyaratkan perlunya diversifikasi makanan dalam menu sehari-hari. Ini berarti menuntut adanya ketersediaan sumber zat tenaga (karbohidrat dan lemak), sumber zat pembangun (protein), dan sumber zat pengatur (vitamin dan mineral). Makanan yang beraneka ragam sangat penting karena tidak ada satu jenis makanan yang dapat menyediakan gizi bagi seseorang secara lengkap (Khomsan, 2004).

Konsumsi makanan yang beranekaragam, akan menghindari terjadinya kekurangan zat gizi, karena susunan zat gizi pada makanan saling melengkapi antara satu jenis dengan jenis lainnya, sehingga diperoleh masukan zat gizi seimbang (Depkes RI, 2003). Kesadaran

pentingnya konsumsi makanan beraneka ragam menyebabkan ketergantungan pada satu jenis makanan (beras) dapat dihindari, sehingga mencegah ancaman ketahanan makanan (Khomsan, 2004)

Hidayat (2005) menyatakan rendahnya konsumsi makanan atau tidak seimbang gizi makanan yang dikonsumsi mengakibatkan terganggunya pertumbuhan organ dan jaringan tubuh, lemahnya daya tahan tubuh terhadap serangan penyakit, serta menurunnya aktifitas dan produktivitas kerja.

Madaniyah (2004) menyatakan ada beberapa faktor yang mempengaruhi konsumsi makanan antara lain : faktor ekonomi dan harga, serta faktor sosio budaya, dan religi.

E. Makanan Pokok

Makanan pokok yang digunakan dalam suatu negara biasanya menempati kedudukan tinggi. Penggunaan makanan tersebut lebih luas daripada jenis makanan lainnya, besar kemungkinannya berkembang karena dihasilkan dari tanaman setempat atau setelah dibawa ke tempat tersebut tumbuh dengan cepat (Suhardjo, 2003).

Makanan pokok merupakan sumber energi atau tenaga untuk bekerja, bergerak bernafas, dan sebagainya. Selain sebagai makanan pokok dapat digunakan sebagai makanan selingan. Makanan pokok dapat dipilih dari :

1. Jenis padi-padian : beras, jagung, jowarut, gandum, dan hasil olahan seperti tepung jagung, tepung beras, roti, mie.

2. Jenis umbi-umbian : ubi jalar, talas, kentang, gembili, serta tepung-tepung seperti tepung singkong, tepung gaplek.
3. Jenis lain : sagu, pisang, sukun (Depkes RI, 1991).

Pola makanan yang diturunkan secara turun-temurun mempunyai susunan cukup baik dan dapat memberikan zat-zat makanan yang memenuhi kebutuhan gizi. Nilai yang baik ini dapat menurun, jika susunan lauk pauk dan bahan makanan pokok yang digunakan berubah. Penduduk Gunung Kidul misalnya pada mulanya menggunakan beras sebagai makanan pokok. Adanya musim paceklik, penduduk mengubah bahan makanan pokok itu dengan singkong. Tetapi perubahan itu tidak disertai perubahan lauk pauk, karena singkong mempunyai nilai gizi lebih rendah daripada beras, maka keadaan gizi masyarakat di daerah tersebut sangat tidak memuaskan. Di Nusa Tenggara, sagu merupakan bahan makanan pokok, dimakan bersama ikan dalam jumlah cukup banyak, ikan cukup mudah ditangkap di daerah tersebut. Susunan zat-zat makanan dalam pola makanan itu baik meskipun sagu sendiri bernilai gizi rendah (Soedarmo dan Sediaoetama, 1985).

Beberapa penelitian lain menunjukkan bahwa di Afrika Barat, bahan makanan pokok masyarakat pada musim hujan (Juli-Oktober) adalah beras. Pada musim lain di daerah pedesaan Gambia bayi pada umur 6 bulan sudah diperkenalkan makanan pokok dalam bentuk

bubur nasi ditambah dengan kuah kacang tanah (Prentice, *et.al*, 1983; Whitehead, 1979; dan Erinoso,1992).

Makanan pokok sumber hidrat arang tidak perlu terpaku hanya pada beras, tetapi dapat diselingi dengan sumber hidrat arang yang lain. Dalam tubuh hidrat arang berguna antara lain untuk mendapatkan energi, sebagai cadangan tenaga, dan memberi rasa kenyang. Salah satu keuntungan hidrat arang adalah mempunyai volume yang besar. Hal ini disebabkan oleh serat pada bahan makanan merupakan sumber hidrat arang. Volume yang besar ini dapat memberikan rasa kenyang (Moehji, 1989).

1. Jenis Makanan Pokok

Bahan makanan pokok yang banyak dikonsumsi di Indonesia adalah sebagai berikut : (Sutarwodjo, 1983).

a. Beras (*Oryza sativa*)

Merupakan bahan makanan pokok yang paling digemari bangsa Asia pada umumnya termasuk Indonesia. Menu Indonesia sebagian besar terdiri dari karbohidrat, hal ini dapat dilihat pada besarnya porsi nasi setiap hari dihidangkan. Macam beras yang dikenal adalah beras tumbuk, beras giling, dan beras merah. Beras adalah bahan makanan yang susunan zat gizinya terdiri dari karbohidrat, fosfor, dan thiamin atau vitamin B1. Zat makanan lain meskipun kadarnya di dalam

beras rendah tetapi karena dimakan dalam jumlah banyak menjadi banyak pula (Sediaoetama,1999).

Pada Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM, 2005), tiap 100 gram beras memiliki energi sebanyak 357 kkal, protein sebanyak 8,4 gram, hidrat arang sebanyak 73 gram. Selain dapat memberikan energi dalam jumlah yang cukup, juga dapat memberikan protein dalam jumlah cukup. Hal ini merupakan syarat utama yang harus dipenuhi oleh bahan-bahan makanan yang akan digunakan sebagai makanan pokok terutama bagi daerah yang sedikit sekali menggunakan bahan-bahan makanan berasal dari hewani. Di daerah yang masyarakatnya menggunakan makanan pokok bukan beras, sering dijumpai adanya busung lapar karena kekurangan protein dalam makanannya. Selain protein dan hidrat arang yang terdapat pada beras cukup tinggi, beras juga mengandung vitamin B1 dalam jumlah yang cukup (Moehji, 1989).

b. Jagung (*Zea mays*)

Menurut sifatnya, jagung dibedakan sebagai berikut : (Sediaoetama,1999).

1. Menurut warna butir jagung : putih, kuning, merah dan sebagian berwarna ungu.
2. Menurut bentuk butiran jagung : butir gepeng dan bulat
3. Menurut konsistensi biji : biji butir keras (*flint*) dan biji lunak.

Di Indonesia jagung diolah sebagai bentuk beras untuk dimasak lebih lanjut menjadi bahan makanan pokok, dapat pula direbus atau dibakar sebagai makanan selingan. Pengolahan secara teknologi makanan moderen ini mengubah nilai sosial jagung menjadi sangat meningkat, dan merupakan suatu cara untuk membuat jagung lebih banyak diterima masyarakat untuk dikonsumsi sebagai pilihan alternatif pengganti beras.

Negara Meksiko dan negara-negara Amerika Tengah, jagung menjadi bahan makanan pokok dan dikonsumsi dalam bentuk tortilla, sejenis kue gepeng seperti opak di Indonesia (Sediaoetama, 1999).

Dalam Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM, 2005), tiap 100 gram jagung mengandung energi 366 kkal dan 9,8 gram protein. Sediaoetama (1999) disebutkan kadar berbagai zat gizi di dalam jagung pada umumnya sedikit lebih tinggi daripada beras, namun demikian pengolahan dan digestibilitasnya lebih sulit dan lebih rendah daripada beras. Kadar protein, lemak, fosfor, dan tiamin lebih tinggi di dalam jagung bahkan aktivitas vitamin A jagung kuning menunjukkan kadar tinggi, sedangkan beras tidak mengandung vitamin A. Sebaliknya perbandingan kadar Ca terhadap P di dalam jagung terlalu rendah sehingga tidak mendukung penyerapan Ca di dalam usus.

c. Singkong atau Ubi Kayu (*Manihot utilissima*)

Dari segi ilmu gizi, sebenarnya ubi kayu atau umbi-umbian lainnya tidaklah tepat digunakan sebagai pengganti beras, karena selain memberi kandungan protein yang jauh lebih rendah juga kandungan energi kurang. Rendahnya kadar protein di dalam ubi kayu atau gaplek yang digunakan sebagai makanan pokok sering terkena penyakit busung lapar yang disebabkan kekurangan protein (Moehji, 1989).

Singkong diberi nilai sosial rendah oleh masyarakat sebagai makanan kampung, sehingga agak sulit untuk menggalakkan konsumsi singkong. Di beberapa daerah di Jawa, Sulawesi dan bagian timur Indonesia, singkong digunakan sebagai campuran makanan pokok selain beras dan jagung (Sediaoetama, 1999).

Ada jenis-jenis singkong yang mengandung racun asam sianida atau HCN. Jenis singkong ini biasanya digunakan untuk membuat tapioka, karena kadar patinya sangat tinggi. Susunan hidangan yang berdasarkan singkong sebagai bahan makanan pokok memerlukan suplementasi kebutuhan zat-zat gizi yang lebih banyak pada lauk-pauk dan sayuran, serta buah. Bila hal tersebut kurang makan akan terjadi defisiensi. Kadar protein singkong sangat rendah, tidak mengandung vitamin A

maupun vitamin C. Kuantitas dan kualitas lauk pauk harus ditingkatkan termasuk sayuran hijau (Sediaoetama, 1999).

d. Ubi jalar (*Ipomoea batatas*)

Ubi jalar berwarna putih, kuning, orange sampai merah dan ada juga yang berwarna kebiru-biruan, violet atau bintik-bintik biru. Ubi yang berwarna kuning, orange sampai merah banyak mengandung karotenoid, merupakan unsur vitamin A. Hasil penelitian Haskell, dkk (2004) menunjukkan bahwa kebiasaan mengkonsumsi ubi jalar pada masyarakat pedesaan Bangladesh dapat meningkatkan kadar vitamin A laki-laki dewasa sebesar 0,029 mmol. Penelitian yang serupa juga dilakukan Jaarsveld . P, *et.al* (2005) ditemukan bahwa dengan mengkonsumsi ubi jalar dapat meningkatkan kadar vitamin A pada anak sekolah dasar.

Timbunan energi dalam ubi jalar berbentuk karbohidrat sedangkan kandungan protein sangat rendah . Beberapa daerah di Indonesia mengkonsumsi ubi jalar sebagai makanan pokok adalah Irian Jaya, Mentawai, dan Nias. Ubi jalar diberi nilai sosial rendah oleh masyarakat sehingga tidak banyak diminati untuk digunakan sebagai makanan pokok sehari-hari (Sediaoetama,1999).

e. Sagu (*Metroxylon sago*)

Sagu adalah hasil ekstraksi bagian inti batang pohon sagu. Di tepi-tepi pantai Sumatera Timur, Kalimantan, Sulawesi dan Irian Jaya serta beberapa kepulauan Maluku dan Mentawai, terdapat hutan sagu yang tumbuh liar secara alamiah. Sebagian masyarakat di daerah tersebut memanfaatkan sagu untuk diambil pati atau amilum yang terdapat di bagian tengah batangnya. Satu pohon sagu dapat menyediakan bahan tepung untuk menyediakan bahan makanan pokok bagi suatu rumah tangga yang terdiri atas 5 orang selama satu bulan. Susunan zat-zat makanan di dalam sagu mirip dengan singkong, bahkan kadar proteinnya lebih rendah (Sediaoetama, 1999). Dalam Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM, 2005) disebutkan untuk 100 gram sagu mengandung energi 231 kkal dan 0,6 gram protein. Di daerah Maluku dan Sulawesi Utara, sagu dikenal sebagai makanan papeda dan dalam bentuk kue kering. Papeda adalah sejenis masakan bubur yang dapat ditambahkan sayur dan potongan ikan. Di Pulau Siberut pada Kepulauan Mentawai, sagu digunakan sebagai makanan pokok penduduk (Soedarmo dan Sediaoetama, 1985).

2. Survei Konsumsi Makanan Tingkat Rumah Tangga

Selain dengan antropometri, penilaian status gizi juga dapat dilakukan secara tidak langsung yaitu dengan survei konsumsi (Harrison, 2004). Survei konsumsi untuk rumah tangga dan individu yang sering dilakukan antara lain menggunakan *food frequency quesonaire* (FFQ), dan *recall* 24 jam (Tee, 2004). Ada juga metode lain yang digunakan untuk survei konsumsi tingkat rumah tangga antara lain :

a. Metode Pencatatan (*Food Account Method*)

Metode pencatatan dilakukan dengan cara rumah tangga mencatat setiap hari semua makanan yang dibeli, diterima dari orang lain ataupun dari hasil produksi sendiri. Jumlah makanan dicatat dalam URT, termasuk harga eceran bahan makanan tersebut. Cara ini tidak memperhitungkan makanan cadangan yang ada di rumah tangga dan juga tidak memperhatikan makanan dan minuman yang dikonsumsi di luar rumah dan rusak, terbuang/tersisa atau diberikan pada binatang piaraan. Lamanya pencatatan umumnya tujuh hari dan pencatatan dilakukan pada formulir tertentu yang telah dipersiapkan (Gibson, 2005).

b. Metode Pendaftaran Makanan (*Food List Method*)

Metode pendaftaran dilakukan dengan menanyakan dan mencatat seluruh bahan makanan yang digunakan rumah

tangga selama periode survei dilakukan (biasanya 1-7 hari). Pencatatan dilakukan berdasarkan jumlah bahan makanan yang dibeli, harga dan nilai pembeliannya, termasuk makanan yang dimakan anggota rumah tangga di luar rumah. Data yang diperoleh merupakan taksiran/perkiraan dari responden. Metode ini tidak memperhitungkan bahan makanan yang terbuang, rusak atau diberikan pada binatang piaraan. Jumlah bahan makanan diperkirakan dengan ukuran berat atau URT. Selain itu dapat dipergunakan alat bantu seperti *food model* atau contoh lainnya untuk membantu daya ingat responden. Karena data yang diperoleh merupakan taksiran atau perkiraan maka data yang diperoleh kurang teliti (Gibson, 1990).

c. Metode Inventaris (*Inventory Method*)

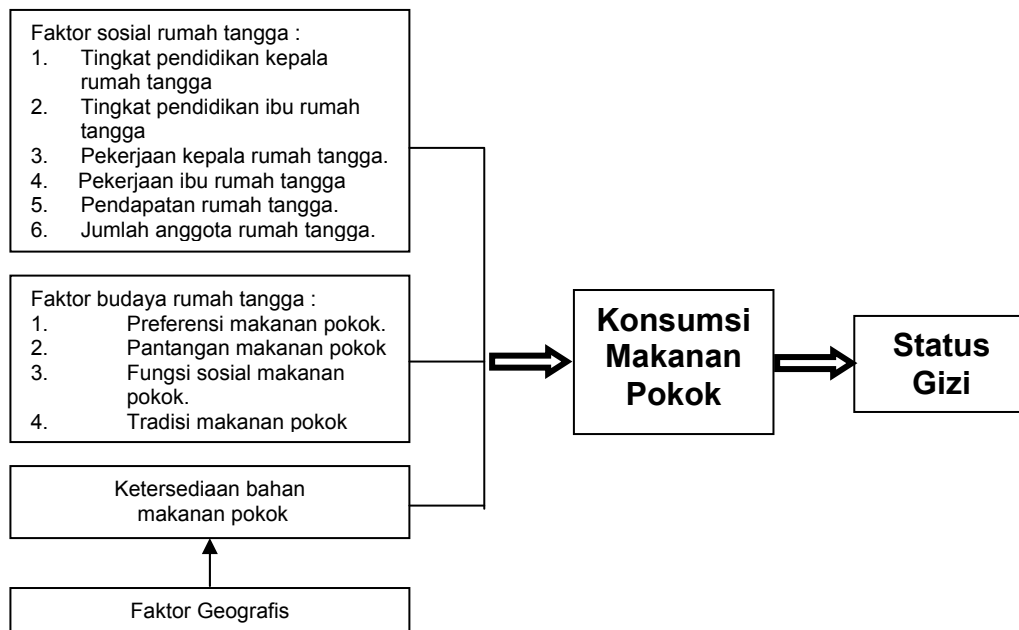
Metode inventaris sering disebut *log book method*. Prinsipnya dengan menghitung/mengukur semua persediaan makanan di rumah tangga (berat dan jenisnya) mulai dari awal sampai akhir survei. Semua makanan yang diterima, dibeli dan dari produksi sendiri dicatat dan ditimbang setiap hari selama periode pengumpulan data (biasanya sekitar satu minggu). Semua makanan yang terbuang, tersisa dan busuk selama penyimpanan dan diberikan pada orang lain atau binatang peliharaan juga diperhitungkan. Pencatatan dapat dilakukan

oleh petugas atau responden yang sudah mampu/telah dilatih dan tidak buta huruf (Gibson, 1990).

d. Pencatatan Makanan Rumah Tangga (*Household Food Record*)

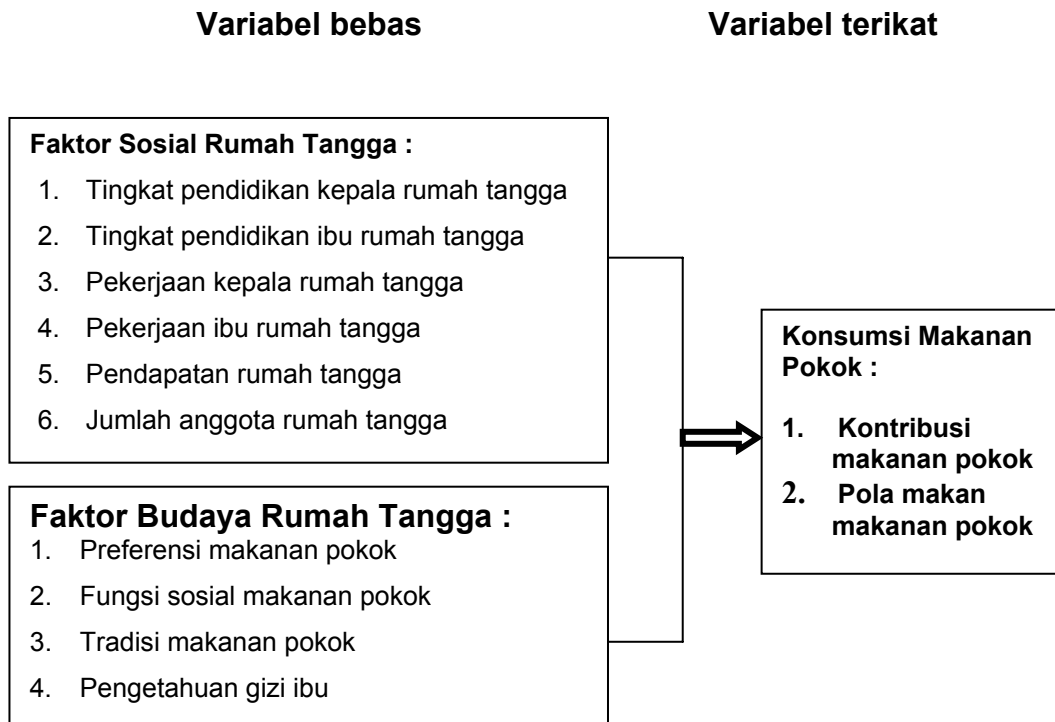
Semua makanan yang ada di rumah ditimbang, termasuk cara pengolahannya. Sisa makanan yang terbuang dan dimakan oleh binatang piaraan. Metode ini dianjurkan untuk daerah, yang tidak banyak variasi penggunaan bahan makanan dalam rumah tangga dan masyarakatnya sudah bisa membaca dan menulis (Gibson, 2005).

H. KERANGKA TEORI :



Gambar 3. Kerangka Teori Penelitian

I. KERANGKA KONSEP :



Gambar 4. Kerangka Konsep Penelitian

J. HIPOTESIS :

Hipotesis Mayor :

Ada hubungan faktor sosial budaya rumah tangga dengan konsumsi makanan pokok masyarakat di Kabupaten Jayawijaya.

Hipotesis Minor :

1. Ada hubungan faktor sosial (tingkat pendidikan kepala rumah tangga, tingkat pendidikan ibu rumah tangga, pekerjaan kepala rumah tangga, pekerjaan ibu rumah tangga, pendapatan rumah tangga, dan jumlah anggota rumah tangga) dengan konsumsi makanan pokok di Kecamatan Wamena Kabupaten Jayawijaya.

2. Ada hubungan faktor budaya (preferensi makanan pokok, fungsi sosial makanan pokok, tradisi makanan pokok, dan pengetahuan gizi ibu) dengan konsumsi makanan pokok di Kecamatan Wamena, Kabupaten Jayawijaya.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Lokasi Penelitian

Kecamatan Wamena adalah salah satu kecamatan dari 15 kecamatan yang ada di Kabupaten Jayawijaya Propinsi Papua. Luas Kecamatan Wamena adalah 1053 km² atau sekitar 7,09 % dari luas Kabupaten Jayawijaya secara keseluruhan. Kecamatan Wamena sendiri terdapat 2 kelurahan dan 29 desa. Dari data monografi Kecamatan Wamena menunjukkan peruntukan lahan untuk bukan persawahan jauh lebih besar dibanding untuk persawahan, 103.355,8 Ha berbanding 30,2 Ha.

Batas – batas wilayah Kecamatan Wamena Kabupaten Jayawijaya adalah : sebelah utara berbatasan dengan Kecamatan Hubikosi dan Kecamatan Kurulu, sebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Yahukimo, sebelah timur berbatasan dengan Kecamatan Mapenduma, dan sebelah barat berbatasan dengan Kecamatan Kenyam.

Jumlah rumah tangga di Kecamatan Wamena per Desember 2003 adalah 11.518 rumah tangga dengan jumlah penduduk 46.697 jiwa. Jumlah laki-laki 24.446 jiwa sedangkan jumlah perempuan 22.251 jiwa. Ada beberapa suku asli yang mendiami wilayah ini antara lain Suku Dani, Suku Yali, Suku Kimyal, Suku Lani, dengan

mata pencaharian pada umumnya berkebun/bertani, beternak, Pegawai Negeri Sipil, dan swasta/pedagang.

B. Gambaran Umum Subyek Penelitian

Ibu rumah tangga sebagai responden dalam penelitian ini sebagian besar bekerja sebagai petani yang menggunakan subsistem pertanian dengan sangat sederhana. Hasil pertanian yang utama di Kecamatan Wamena yaitu umbi-umbian yang sebagian besar dikonsumsi sendiri oleh masing-masing rumah tangga, sisa dari konsumsi rumah tangga itulah yang kemudian dijual langsung ke pasar tradisional. Pengamatan di lapangan ditemukan pada umumnya ibu-ibu mempunyai keterampilan membuat tas rajutan (dalam bahasa setempat disebut *noken*). Tas inilah yang sehari-harinya digunakan untuk mengangkut hasil kebun, juga digunakan untuk menggendong bayi.

C. Gambaran Nilai Budaya Makanan Pokok Dalam Rumah Tangga

1. Hasil Kajian Kualitatif

Berdasarkan hasil wawancara mendalam diperoleh gambaran tentang konsep makanan pokok berdasarkan social budaya setempat, dengan deskripsi lengkap sebagai berikut :

a. Makanan Pokok

1). Pengertian makanan pokok

Subyek pada umumnya berpendapat makanan pokok adalah makanan yang harus ada setiap hari dan porsinya

lebih banyak. Hal ini seperti yang dikemukakan salah seorang subyek yaitu MT 40 tahun. (Kotak 1)

Kotak 1
 ('...makanan yang dimakan tiap hari dan lebih banyak dari sayur dan daging ...')
 (Tanggal wawancara :14/11/2005 : MT, 40 tahun)

2). Jenis makanan pokok yang dikonsumsi

Jenis makanan pokok yang dikonsumsi rumah tangga seperti ubi jalar, singkong, sagu, talas, dan jagung. Seperti yang dikemukakan subyek NS 35 tahun. (Kotak 2)

Kotak 2
 ('...kalo di rumah sa biasa makan nasi, singkong, ubi jalar.... keladi juga biasa...')
 (Tanggal wawancara :21/11/2005 : NS, 35 tahun)

Namun ada juga subyek yang hanya mengkonsumsi ubi jalar sebagai satu-satunya makanan pokok, seperti kutipan subyek DG 50 tahun. (Kotak 3)

Kotak 3
 ('...kami makan hipere...')
 (Tanggal wawancara : 13/11/2005 : DG, 50 tahun)

b. Alasan konsumsi makanan pokok

Alasan subyek konsumsi makanan pokok adalah untuk mengatasi rasa lapar, untuk bekerja di kebun. Hal ini dikemukakan oleh subyek MK 47 tahun.(Kotak 4)

Kotak 4
 ('...kerja kuat dan perut kenyang...')
 (Tanggal wawancara : 12/11/2005 : MK, 47 tahun)

Ada juga subyek yang berpendapat bahwa makanan pokok adalah sumber tenaga jadi harus dikonsumsi, seperti yang dikemukakan oleh DW 33 tahun. (Kotak 5)

Kotak 5
'(...sumber tenaga ...')

(Tanggal wawancara : 19/11/2005 : DW, 33 tahun)

c. Sumber makanan pokok

Makanan pokok yang dikonsumsi masyarakat berasal dari kebun milik sendiri, hal ini seperti dikemukakan oleh beberapa subyek.(Kotak 6)

Kotak 6
'(...ambil dari kebun kami sendiri ...')

(Wawancara mendalam : YK, 55 tahun ;HK, 37 tahun; MK, 29 tahun; LK, 50 tahun)

d. Frekuensi konsumsi makanan pokok

Pada umumnya subyek konsumsi makanan pokok tiga kali sehari, pada waktu sarapan, makan siang, dan sore atau malam hari. Seperti penuturan NW 36 tahun. (Kotak 7).

Kotak 7
'(...tiga kali...pagi kalo mo ke kebun, siang bakar hipere di kebun...sore pulang baru makan lagi ...')

(Tanggal wawancara : 16/11/2005 : NW, 36 tahun)

Tetapi ada juga subyek makan makanan pokok hanya dua kali sehari pagi dan sore hari, seperti yang diungkapkan oleh EY, 41 tahun. (Kotak 8).

Kotak 8
'...dua kali pagi kalo mo pigi kebun...sore pulang dari kebun baru makan lagi ...')

(Wawancara mendalam : EY, 41 tahun)

b. Preferensi makanan pokok

1). Jenis makanan pokok yang disukai

Pada umumnya subyek memilih ubi jalar sebagai makanan pokok yang paling disukai, seperti yang dikemukakan oleh beberapa subyek. (Kotak 9)

Kotak 9
(*'...kami suka hipere ...'*)

(*Wawancara mendalam : YK, 55 tahun ;HK, 37 tahun; MK, 29 tahun; LK, 50 tahun)*)

2). Alasan menyukai jenis makanan pokok tertentu

Alasan subyek menyukai ubi jalar karena sudah menjadi kebiasaan konsumsi jenis makanan pokok tersebut, yang dibawa oleh nenek moyang mereka. Hal ini dikemukakan oleh beberapa subyek. (Kotak 10)

Kotak 10
(*'...kami su biasa makan hipere dari dulu... makan hipere dibawa nenek moyang kami dulu ...'*)

(*Wawancara mendalam : YK, 55 tahun ;HK, 37 tahun; DG, 50 tahun; LK, 50 tahun)*)

3.) Jenis makanan pokok yang tidak disukai

Jenis makanan pokok yang tidak disukai adalah beras, seperti penuturan salah subyek DG, 50 tahun. (Kotak 11).

Kotak 11
(*'...nasi bukan makanan kami...kami tra begitu suka...kalo hipere ...itu boleh ...'*)

(*Wawancara mendalam : DG, 50 tahun)*)

4). Alasan tidak menyukai jenis makanan pokok tertentu

Adapun alasan tidak menyukai beras (nasi) sebagai makanan pokok karena belum pernah mengkonsumsi beras, seperti penuturan dari subyek DG 50 tahun.(Kotak 12)

Kotak 12
(*'... kami memang dari dulu makan hipere...nasi kami belum pernah ...'*)

(*Wawancara mendalam : DG, 50 tahun)*)

5). Anggota rumah tangga yang tidak suka jenis makanan pokok tertentu

Dari kutipan wawancara mendalam dengan DG 50 tahun (Kotak 13) terungkap bahwa semua anggota rumah tangga tidak menyukai jenis makanan pokok tersebut, jadi belum pernah dimasak.

Kotak 13
 (“... smua kami tra suka... sa puna anak, sa puna suami juga tra suka ...”)
 (Wawancara mendalam : DG, 50 tahun)

c. Fungsi Sosial Makanan Pokok

1) Pemberian makanan pokok kepada orang lain

Pada umumnya subyek pernah memberikan beberapa jenis makanan pokok kepada orang lain, seperti yang dikemukakan oleh beberapa subyek. (Kotak 14)

Kotak 14
 (“... kami su biasa kasi-kasi orang ...”)
 (“...yang kami punya to...macam hipere, singkong, keladi...”)
 (Wawancara mendalam : MT, 40 tahun; NS, 35 tahun; DR, 27 tahun)

Namun ada juga subyek yang hanya memberikan ubi jalar kepada orang lain, seperti penuturan DG 50 tahun. (Kotak 15)

Kotak 15
 “... hipere ...”
 (Wawancara mendalam : DG, 50 tahun)

2). Alasan pemberian makanan pokok

Semua subyek memberi makanan pokok kepada orang lain dengan alasan sebagai tanda ucapan terima kasih dan sebagai salah satu bentuk penghargaan kepada orang lain,

seperti kutipan wawancara mendalam dengan beberapa subyek. (Kotak 16)

Kotak 16
 ('... karena su dibantu kerja kebun....')
 (Wawancara mendalam : MK, 49 tahun; NW, 36 tahun; LK, 50 tahun; YK, 55 tahun)

3). Undangan makan bersama dengan orang lain/kerabat

Untuk makan bersama subyek biasa mengundang orang maupun kerabat dari kampung lain. Hal ini dilakukan sebagai bentuk penghargaan terhadap orang yang datang berkunjung ke rumah. (Kotak 17).

Kotak 17
 ('... ya orang dari kampung sebelah biasa datang ke sini, jadi kami kasi mereka makan karena mereka pasti lapar su jalan jauh...')
 (...kasian toh su datang ke sini jadi mereka harus makan dengan kami...')
 (Wawancara mendalam : NM, 29 tahun; LK, 50 tahun; DW, 33 tahun)

4). Jenis makanan pokok yang dihidangkan

Pada umumnya subyek menghidangkan semua jenis makanan pokok yang ada di rumah tangga, seperti yang dikemukakan oleh beberapa subyek. (Kotak 18)

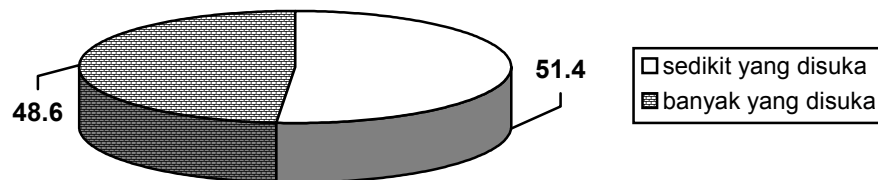
Kotak 18
 ('... ya kami masak yang kami punya toh, kalo ada jagung ya kami masak jagung, kalo ada singkong ya kami masak singkong, kalo ada sagu, kami putar sagu sama-sama, tapi hipere harus ada...')
 (Wawancara mendalam : NM, 29 tahun; LK, 50 tahun; DW, 33 tahun)

2. Hasil Kajian Kuantitatif

Berdasarkan data yang dikumpulkan dengan menggunakan kuesioner diperoleh informasi tentang preferensi makanan pokok, fungsi sosial makanan pokok, tradisi makanan pokok, sebagai berikut :

a. Preferensi Makanan Pokok

Pada Gambar 6 menunjukkan distribusi rumah tangga berdasarkan preferensi makanan pokok.



Gambar 6. Distribusi Rumah Tangga Berdasarkan Preferensi Makanan Pokok

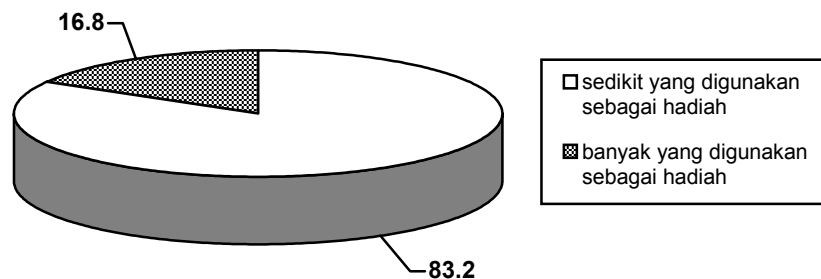
Pada Gambar 6 terlihat bahwa lebih dari separuh (51,4%) rumah tangga menyukai hanya satu jenis makanan pokok. Pengamatan di lapangan ditemukan bahwa rumah tangga mengkonsumsi makanan pokok jenis apa saja yang tersedia di rumah.

b. Fungsi Sosial Makanan Pokok

1). Nilai Komunikasi

Nilai komunikasi dari fungsi sosial makanan pokok dalam penelitian ini mengacu pada ada tidaknya jenis makanan pokok yang biasanya digunakan oleh rumah tangga sebagai hadiah

atau pemberian kepada orang lain atau rumah tangga lain. Gambar 7 menyatakan distribusi rumah tangga berdasarkan nilai komunikasi dari fungsi sosial makanan pokok.

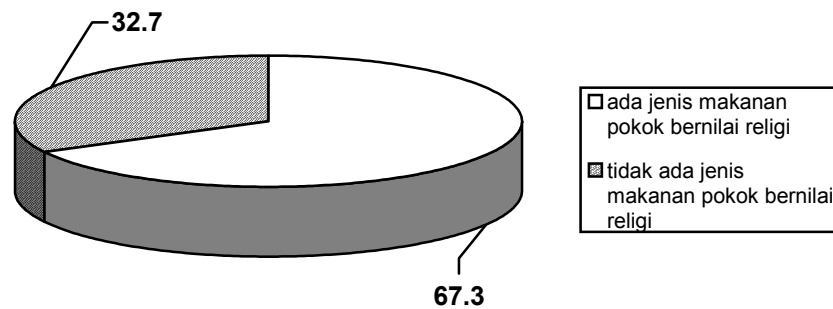


Gambar 7. Distribusi Rumah Tangga Berdasarkan Fungsi Sosial Nilai Komunikasi Makanan Pokok

Sebagian besar (83,2%) rumah tangga menggunakan ubi jalar sebagai simbol nilai komunikasi, hal ini disebabkan selain karena ubi jalar sebagai makanan pokok utama masyarakat Wamena, pandangan masyarakat sendiri terhadap ubi jalar bahwa bila mereka memberi hadiah atau bingkisan ubi jalar kepada orang lain maka nilai penghargaan maupun prestise lebih tinggi dibanding jika menggunakan makanan pokok lainnya.

2). Nilai Religi

Gambar 8 menunjukkan distribusi rumah tangga berdasarkan fungsi sosial nilai religi makanan pokok.

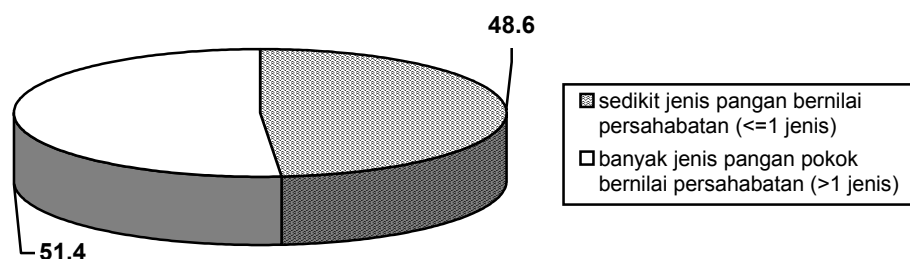


Gambar 8. Distribusi Rumah Tangga Berdasarkan Fungsi Sosial Nilai Religi Makanan Pokok

Dari Gambar 8 menunjukkan lebih dari separuh (67,3%) rumah tangga yang menganggap ada jenis makanan pokok (ubi jalar) bersifat religi. Hal ini disebabkan pandangan masyarakat Wamena terhadap ubi jalar sebagai makanan yang dibawa oleh nenek moyang, jadi harus dijaga dan dihormati sebagai bentuk penghargaan terhadap leluhur mereka.

3). Nilai Persahabatan

Pada Gambar 9 menunjukkan distribusi rumah tangga berdasarkan fungsi sosial nilai persahabatan makanan pokok.



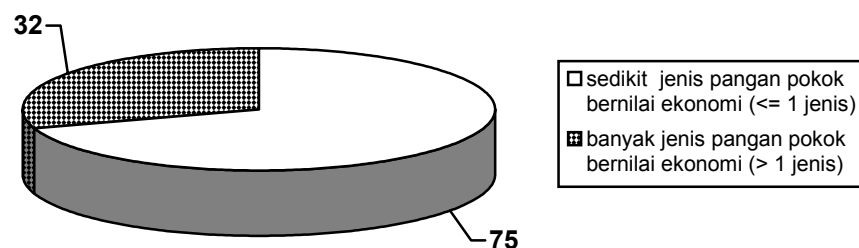
Gambar 9. Distribusi Rumah Tangga Berdasarkan Fungsi Sosial Makanan Pokok Nilai Persahabatan

Dari 107 sampel rumah tangga, lebih dari separuh (51,4%) rumah tangga yang menggunakan lebih dari satu jenis

makanan pokok untuk menjamu dan makan bersama dengan tamu rumah tangga. Pengamatan di lapangan ditemukan bahwa pada dasarnya rumah tangga menghadirkan semua jenis makanan pokok yang ada di rumah untuk menjamu tamu. Sedangkan rumah tangga yang hanya menghadirkan satu jenis makanan pokok (ubi jalar) hal ini disebabkan karena hanya jenis makanan pokok tersebut yang mereka miliki.

4). Nilai Ekonomi

Gambar 10 menyatakan distribusi rumah tangga berdasarkan fungsi sosial nilai ekonomi makanan pokok.



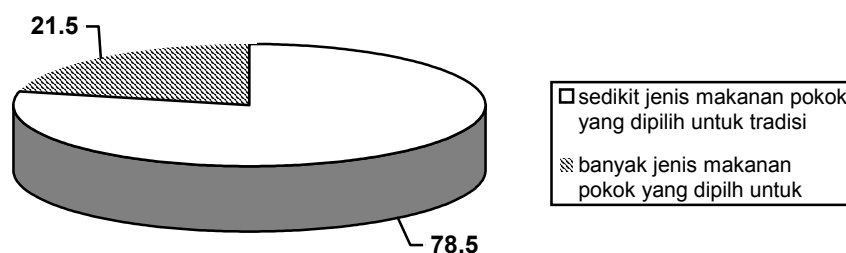
Gambar 10. Distribusi Rumah Tangga Berdasarkan Fungsi Sosial Nilai Ekonomi Makanan Pokok

Pada Gambar 10 menunjukkan sebagian besar (75%) rumah tangga memilih sedikit jenis makanan pokok yang bernilai ekonomi. Dalam pengamatan di lapangan ditemukan bahwa pilihan jenis makanan pokok tersebut hanya terbatas pada ubi jalar, singkong, dan talas, hal ini disebabkan hanya jenis makanan pokok tersebut yang banyak ditanam masyarakat. Sebelum dijual ke pasar terlebih dahulu kepala

rumah tangga atau ibu rumah tangga mengambil secukupnya untuk dikonsumsi rumah tangga, sisanya yang kemudian dijual ke pasar.

c. Tradisi Makanan Pokok

Tradisi makanan pokok yang dimaksudkan dalam penelitian ini adalah jenis makanan pokok yang digunakan dalam pesta bakar batu (*barapen*), acara syukuran, pernikahan, dan kematian. Gambar 11 menunjukkan distribusi rumah tangga berdasarkan banyaknya jenis makanan pokok yang digunakan dalam melaksanakan tradisi.



Gambar 11. Distribusi Rumah Tangga Berdasarkan Tradisi Makanan Pokok

Sebagian besar (78,5%) rumah tangga yang memilih sedikit (satu jenis) makanan pokok untuk dihidangkan dalam berbagai tradisi, dimana semua rumah tangga tersebut menggunakan ubi jalar sebagai menu utama. Hal ini disebabkan adanya keterkaitan tradisi dengan nilai religi ubi jalar, sebagai makanan yang disakralkan atau dikeramatkan oleh masyarakat Wamena.

D. Gambaran Sosial Dalam Rumah Tangga

Berdasarkan data yang dikumpulkan dapat dilihat karakteristik rumah tangga yang meliputi : pendidikan ibu dan kepala rumah tangga, pekerjaan ibu dan kepala rumah tangga, pendapatan rumah tangga, dan besar rumah tangga, seperti terlihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Karakteristik Rumah Tangga

Karakteristik	n (rumah tangga)	%
A. Pendidikan KK (tahun)		
≤ 9	61	57,0
> 9	46	43,0
Total	107	100
B. Pendidikan Ibu (tahun)		
≤ 9	87	81,3
> 9	20	18,7
Total	107	100
C. Pekerjaan KK		
Petani pemilik	62	57,9
Pegawai Negeri Sipil (PNS)	36	33,6
Pegawai swasta	4	3,7
Pedagang	5	4,7
Total	107	100
D. Pekerjaan Ibu		
Petani pemilik	71	66,4
Pegawai Negeri Sipil (PNS)	14	13,1
Pedagang	7	6,5
Buruh tani	3	2,8
Tidak bekerja	12	11,2
Total	107	100
E. Besar Rumah tangga		
Rumah tangga kecil (≤4 orang)	30	28,0
Rumah tangga sedang (5-6 orang)	41	38,3
Rumah tangga besar (≥ 7 orang)	36	33,6
Total	107	100
F. Pendapatan Rumah Tangga		
Miskin (≤ Rp. 175.000,- per kapita/bln)	75	70,1
Tidak miskin (> Rp. 175.000 per kapita/bln)	32	29,9
Total	107	100
G. Pengetahuan Gizi Ibu		
Baik	26	24,3
Kurang	81	75,7

1. Pendidikan

a. Pendidikan Kepala Rumah tangga

Dari Tabel 3 terlihat bahwa lebih dari separuh (57 %) kepala rumah tangga berpendidikan dasar (kurang dari atau sama dengan

9 tahun), hal ini disebabkan kurangnya informasi yang diperoleh masyarakat tentang pentingnya pendidikan, selain itu fasilitas pendidikan kurang memadai dan jarak ke sekolah cukup jauh.

b. Pendidikan Ibu Rumah Tangga

Tabel 3 menunjukkan bahwa sebagian besar (81,3%) ibu rumah tangga yang berpendidikan dasar dibandingkan ibu rumah tangga yang berpendidikan lanjut sangat sedikit (18,7 %). Jumlah ibu dengan pendidikan dasar lebih banyak dibanding kepala rumah tangga disebabkan karena pada masyarakat masih memegang paham bahwa perempuan tidak perlu berpendidikan tinggi karena pada akhirnya hanya mengurus rumah tangga.

2. Jenis Pekerjaan

a. Jenis Pekerjaan Kepala Rumah tangga

Pada Tabel 3 terlihat bahwa lebih dari separuh (63,6%) kepala rumah tangga yang bekerja di luar instansi pemerintah (petani pemilik dan pedagang di pasar), hanya 36,4% kepala rumah tangga yang bekerja pada instansi pemerintah (PNS dan pegawai kontrak). Walaupun hanya sedikit yang bekerja pada instansi pemerintah tetapi jumlah tersebut masih tergolong banyak, hal ini disebabkan daerah penelitian termasuk wilayah perkotaan sebagai pusat pemerintahan kabupaten.

b. Pekerjaan Ibu Rumah Tangga

Distribusi pekerjaan ibu rumah tangga terlihat pada Tabel 3, sebagian besar (86,9%) ibu rumah tangga bekerja di luar instansi pemerintah (petani pemilik, buruh tani, pedagang, dan sebagai ibu rumah tangga). Hal ini disebabkan karena tingkat pendidikan ibu rendah sehingga tidak dapat memasuki lapangan kerja di sektor formal karena tidak memenuhi syarat pendidikan minimum yang ditetapkan oleh berbagai badan usaha sektor formal. Pada pengamatan dijumpai ibu rumah tangga yang tidak bekerja (11,2%) pada dasarnya tetap berpenghasilan yang berasal dari hasil kerajinan tangan membuat *noken* (tas rajutan khas masyarakat Wamena) yang bernilai jual. Kerajinan tangan ini dibuat setelah semua pekerjaan rumah tangga (mengurus anak dan memasak makanan rumah tangga) selesai dikerjakan.

3. Tingkat Pendapatan Rumah Tangga

Pada Tabel 3 menunjukkan sebagian besar (70,1%) rumah tangga tergolong miskin, hal ini disebabkan jumlah anggota rumah tangga yang tergolong banyak sehingga pemenuhan kebutuhan rumah tangga baik makanan maupun bukan makanan juga ikut meningkat.

4. Jumlah Anggota Rumah tangga

Hubungan antara laju kelahiran yang tinggi dan kurang gizi sangat nyata pada masing-masing rumah tangga. Sumber

makanan rumah tangga, terutama mereka yang sangat miskin, akan lebih mudah memenuhi kebutuhan makanannya jika anggota rumah tangga yang harus diberi makanan jumlahnya sedikit. Makanan yang tersedia untuk suatu rumah tangga yang besar mungkin cukup untuk rumah tangga yang besarnya setengah dari rumah tangga tersebut, tetapi tidak cukup untuk mencegah gangguan gizi pada rumah tangga besar (Suhardjo, 2003).

Besar rumah tangga dalam penelitian ini terdiri dari ayah, ibu, anak, dan kerabat lainnya. Pada Tabel 3 terlihat proporsi rumah tangga sedang dengan rumah tangga besar hampir berimbang. Pengamatan di lapangan ditemukan jumlah anggota rumah tangga besar terjadi karena tingginya angka kelahiran yang disebabkan oleh masih kurangnya penyuluhan tentang rumah tangga berencana, iklim (suhu) lokasi penelitian yang dingin dan sistem penerangan yang kurang baik.

5. Pengetahuan Gizi Ibu

Pengetahuan gizi memegang peranan yang sangat penting dalam menggunakan makanan yang baik sehingga dapat mencapai keadaan gizi yang cukup. Pada Tabel 3 menunjukkan sebagian besar (75,7%) ibu berpengetahuan gizi kurang. Hal ini disebabkan pada lokasi penelitian pelaksanaan penyuluhan tentang kesehatan dan gizi masih kurang, selain itu sumber informasi (media elektronik dan koran) masih belum menjangkau semua masyarakat. Pada

hal, menurut Suhardjo (1989) di satu sisi tingkat pengetahuan gizi ibu sebagai pengelola rumah tangga akan berpengaruh pada jenis bahan makanan yang dikonsumsi dalam rumah tangga sehari-hari.

E. Konsumsi Makanan Pokok

Dari 107 sampel rumah tangga ditemukan beberapa pola makan makanan pokok rumah tangga yang terlihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Distribusi Rumah Tangga Berdasarkan Pola Konsumsi Makanan Pokok

Pola Makan Makanan Pokok	n (rumah tangga)	f (%)
1. Ubi jalar	51	47,7
2. Ubi jalar + sagu	3	2,8
3. a). Ubi jalar + beras	26	24,3
b). Ubi jalar + beras + singkong	4	3,7
c). Ubi jalar + beras + talas	4	3,7
d). Ubi jalar + beras + jagung	3	2,8
e). Ubi jalar + beras + talas + sagu	1	0,9
f). Ubi jalar + beras + singkong + talas	2	1,9
4. a). Ubi jalar + singkong	6	5,6
b). Ubi jalar + singkong + jagung	1	0,9
c). Ubi jalar + singkong + sagu	1	0,9
d). Ubi jalar + singkong + talas	3	2,8
e). Ubi jalar + singkong + talas + sagu	2	1,9

Pada Tabel 4 terlihat ada beberapa pola makan makanan pokok, keragaman ini disebabkan peruntukan lahan di lokasi penelitian pada umumnya untuk kebun, sehingga masyarakat dapat menanam lahan mereka dengan jenis tanaman sumber bahan makanan pokok antara lain ubi jalar, singkong, talas, dan jagung dengan alasan mudah mulai dari tahap penanaman sampai tahap panen mudah

dilakukan. Pengamatan di lapangan ditemukan pada umumnya masyarakat membuat kebun di sekitar rumah tinggal. Tabel 4 dapat disederhanakan menjadi seperti pada Tabel 5.

Tabel 5.
Pola Konsumsi Makanan Pokok Rumah Tangga

Pola Makan Makanan Pokok	n (rumah tangga)	f (%)	Energi rata-rata makanan pokok (kkal)	Energi min makanan pokok (kkal)	Energi maks makanan pokok (kkal)	% AKE Tahun 2004
1. Ubi jalar	51	47,7	932	916	988	46,6
2. Ubi jalar + beras	26	24,3	1054	949	1073	52,7
3. Ubi jalar + beras + non beras lain	14	13,1	1030	1021	1039	51,5
4. Ubi jalar + non beras lain	16	15,0	1010	998	1020	50,5

Tabel 5 menunjukkan bahwa ubi jalar yang dikonsumsi rumah tangga (47,7%) menyumbangkan energi hanya sebesar 46,6 % AKE dibanding rumah tangga yang mengkonsumsi ubi jalar bersama dengan nasi (beras) dapat menyumbangkan energi lebih banyak (52,7% AKE).

Hal yang menarik bahwa dari 107 sampel rumah tangga pada penelitian ini, rumah tangga yang konsumsi ubi jalar bersama dengan makanan pokok non beras lainnya (15%) memberi kontribusi energi mencapai 50% AKE atau lebih dibandingkan bila hanya mengkonsumsi ubi jalar (46,6% AKE). Hal ini menunjukkan bahwa walaupun rumah tangga mengkonsumsi ubi jalar bersama makanan pokok lainnya (antara lain; jagung, singkong, talas, dan sagu) tetap mampu menyumbangkan energi lebih banyak (mencapai 50 % AKE).

F. Hubungan Faktor Sosial Budaya Rumah Tangga dengan Kontribusi Makanan Pokok

1. Hubungan Tingkat Pendidikan Kepala Rumah Tangga dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok

Hubungan tingkat pendidikan kepala rumah tangga dengan kontribusi energi makanan pokok dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Tabulasi Silang Tingkat Pendidikan Kepala Rumah Tangga dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok

Pendidikan Kepala Rumah Tangga	Kontribusi Energi Makanan Pokok				Total (%)
	Kurang (< 50% AKE)		Cukup (\geq 50% AKE)		
	n	%	n	%	
Pendidikan dasar	51	83,6	10	16,4	100
Pendidikan lanjut	3	6,5	43	93,5	100

Kontribusi energi makanan pokok dengan kategori kurang (kurang dari 50% AKE) pada rumah tangga dengan kepala rumah tangga berpendidikan dasar jauh lebih besar dibandingkan pada rumah tangga dengan kepala rumah tangga berpendidikan lanjut, dengan perbandingan 83,6% dan 6,5%. Uji *Chi Square* menunjukkan ada perbedaan kontribusi energi makanan pokok yang signifikan ($p=0,000$) antara rumah tangga dengan kepala rumah tangga berpendidikan dasar dan rumah tangga dengan kepala rumah tangga berpendidikan lanjut. Hasil uji lanjut dengan uji kontingensi diperoleh ada hubungan yang kuat antara pendidikan kepala rumah tangga dan kontribusi energi makanan pokok ($p=0,000$; $C=0,607$).

Seorang kepala rumah tangga dengan pendidikan yang lebih tinggi akan lebih mudah untuk diterima bekerja di instansi

pemerintah karena memenuhi syarat pendidikan minimum yang ditetapkan oleh berbagai instansi pemerintah. Dengan bekerja di instansi pemerintah berarti secara otomatis kepala rumah tangga akan memperoleh beras jatah yang dapat meningkatkan kontribusi energi makanan pokok rumah tangga disamping jenis makanan pokok lain seperti ubi jalar.

2. Hubungan tingkat pendidikan ibu rumah tangga dengan kontribusi energi makanan pokok

Hubungan tingkat pendidikan ibu rumah tangga dengan kontribusi energi makanan pokok dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Tabulasi Silang Pendidikan Ibu Rumah Tangga dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok

Pendidikan Ibu Rumah Tangga	Kontribusi Energi Makanan Pokok				Total (%)
	Kurang (< 50% AKE)		Cukup (\geq 50% AKE)		
	n	%	n	%	
Pendidikan dasar	5	62,1	33	3	10
	4			7	
				9	
Pendidikan lanjut	0	0,0	20	1	100
				0	
				0	

Kontribusi energi makanan pokok dengan kategori kurang (kurang dari 50% AKE) pada rumah tangga dengan ibu rumah tangga berpendidikan dasar jauh lebih besar 62,1% dibandingkan pada rumah tangga dengan ibu rumah tangga berpendidikan lanjut

0%. Uji *Chi Square* menunjukkan ada perbedaan kontribusi energi makanan pokok yang signifikan antara rumah tangga dengan ibu rumah tangga berpendidikan dasar dan rumah tangga dengan ibu rumah tangga berpendidikan lanjut ($p= 0,000$). Hasil uji lanjut dengan uji kontingensi diperoleh ada hubungan pendidikan ibu rumah tangga dan kontribusi energi makanan pokok ($p=0,000$; $C=0,436$).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Windyastuti (2004) menunjukkan ada hubungan yang kuat antara pendidikan ibu dengan kebiasaan makan rumah tangga ($p=0,000$; $C=0,430$). Semakin tinggi tingkat pendidikan akan semakin baik pula kebiasaan makan sehingga pada akhirnya berpengaruh terhadap konsumsi makanan.

3. Hubungan pekerjaan kepala rumah tangga dengan kontribusi energi makanan pokok

Hubungan pekerjaan kepala rumah tangga dengan kontribusi energi makanan pokok dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Tabulasi Silang Pekerjaan Kepala Rumah Tangga dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok

Pekerjaan Kepala Rumah Tangga	Kontribusi Energi Makanan Pokok				Total (%)
	Kurang ($< 50\%$ AKE)		Cukup ($\geq 50\%$ AKE)		
	n	%	n	%	
Bekerja di luar instansi pemerintah	53	77,9	15	22,1	100
Bekerja pada instansi pemerintah	1	2,6	38	97,4	100

Kontribusi energi makanan pokok dengan kategori kurang (kurang dari 50% AKE) pada rumah tangga dengan kepala rumah tangga yang bekerja di luar instansi pemerintah jauh lebih besar 77,9% dibandingkan pada rumah tangga dengan kepala rumah tangga bekerja pada instansi pemerintah 2,6%. Uji *Chi Square* menunjukkan ada perbedaan kontribusi energi makanan pokok yang signifikan antara rumah tangga dengan kepala rumah tangga bekerja di luar instansi pemerintah dan rumah tangga dengan kepala rumah tangga bekerja pada instansi pemerintah ($p=0,000$). Hasil uji lanjut dengan uji kontingensi diperoleh hubungan yang kuat antara pekerjaan kepala rumah tangga dan kontribusi energi makanan pokok ($p=0,000$; $C=0,587$).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Tejasari (2002) ditemukan bahwa faktor jenis pekerjaan kepala rumah tangga dan ibu rumah tangga berpengaruh nyata terhadap skor mutu konsumsi makanan ($X_{hit}=12,78$, $X_{tab}=9,49$, $\alpha=0,05$) rumah tangga. Pengamatan di lapangan dijumpai pada umumnya rumah tangga petani hanya mengkonsumsi ubi jalar sebagai makanan pokok padahal jenis makanan pokok tersebut bila dikonsumsi tunggal tidak akan mampu memenuhi 50% AKE, selain itu pada beberapa rumah tangga petani ditemukan frekuensi makan ubi jalar hanya dua kali sehari pagi dan sore hari setelah pulang dari kebun

menjadi salah satu penyebab kontribusi energi makanan pokok rumah tangga kurang (tidak mencapai 50% AKE).

4. Hubungan pekerjaan ibu rumah tangga dengan kontribusi energi makanan pokok

Hubungan pekerjaan ibu rumah tangga dengan kontribusi energi makanan pokok dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Tabulasi Silang Pekerjaan Ibu Rumah Tangga dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok

Pekerjaan Ibu Rumah Tangga	Kontribusi Energi Makanan Pokok				Total (%)
	Kurang (< 50% AKE)		Cukup (\geq 50% AKE)		
	n	%	n	%	
Bekerja di luar instansi pemerintah				4	100
	5	58	3	1	
Bekerja pada instansi pemerintah	4	,1	9	,	100
				9	
Bekerja pada instansi pemerintah				1	100
	0	0,	1	0	
		0	4	0	

Kontribusi energi makanan pokok dengan kategori kurang (kurang dari 50% AKE) pada rumah tangga dengan ibu rumah tangga yang bekerja diluar instansi pemerintah jauh lebih besar 58,1% dibandingkan pada rumah tangga dengan ibu rumah tangga bekerja pada instansi pemerintah 0%. Uji *Chi Square* menunjukkan ada perbedaan kontribusi energi makanan pokok yang signifikan antara rumah tangga dengan ibu rumah tangga bekerja di luar instansi pemerintah dan rumah tangga dengan ibu rumah tangga bekerja pada instansi pemerintah ($p= 0,000$). Hasil uji lanjut

dengan uji kontingensi diperoleh hubungan yang kuat antara pekerjaan ibu rumah tangga dan kontribusi energi makanan pokok ($p=0,000$; $C=0,365$). Hal yang sama terjadi pada rumah tangga dengan ibu bekerja pada instansi pemerintah setiap bulan mendapat beras jatah yang dikonsumsi bersama dengan jenis makanan pokok lainnya sehingga kontribusi energi makanan pokok rumah tangga dapat mencapai bahkan lebih dari 50% AKE.

5. Hubungan pendapatan rumah tangga dengan kontribusi energi makanan pokok

Hubungan pendapatan rumah tangga dengan kontribusi energi makanan pokok dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Tabulasi Silang Pendapatan Rumah Tangga Dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok

Pendapatan Rumah Tangga	Kontribusi Energi Makanan Pokok				Total (%)
	Kurang (< 50% AKE)		Cukup (\geq 50% AKE)		
	n	%	n	%	
Miskin	52	69,3	23	30,7	100
Tidak miskin	2	6,3	30	93,8	100

Kontribusi energi makanan pokok dengan kategori kurang (kurang dari 50% AKE) pada rumah tangga miskin jauh lebih besar 69,3% dibandingkan pada rumah tangga tidak miskin 6,3%. Uji *Chi Square* menunjukkan ada perbedaan kontribusi energi makanan pokok yang signifikan antara rumah tangga miskin dengan rumah tangga tidak miskin ($p=0,000$). Hasil uji lanjut dengan uji kontingensi diperoleh hubungan yang kuat antara pendapatan

rumah tangga dan kontribusi energi makanan pokok ($p=0,000$; $0,500$).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Windyastuti (2004) ditemukan ada hubungan yang kuat antara tingkat pendapatan dengan kebiasaan makan. Pada daerah penelitian ini harga bahan makanan cukup tinggi sehingga rumah tangga dengan pendapatan rendah tidak mampu untuk membeli bahan makanan yang beranekaragam. Pada umumnya masyarakat menanami lahan sekitar rumah mereka dengan tanaman bahan makanan pokok seperti ubi jalar, singkong, jagung, dan talas. Selain untuk dikonsumsi sendiri oleh rumah tangga, juga untuk dijual ke pasar tradisional, pada kenyataannya makanan pokok yang dijual lebih baik dalam kualitas maupun kuantitas dibanding yang dikonsumsi sendiri.

6. Hubungan jumlah anggota rumah tangga dengan kontribusi energi makanan pokok

Hubungan jumlah anggota rumah tangga dengan kontribusi energi makanan pokok dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Tabulasi Silang Jumlah Anggota Rumah Tangga dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok

Jumlah Anggota Rumah Tangga	Kontribusi Energi Makanan Pokok				Total (%)
	Kurang (< 50% AKE)		Cukup (≥ 50% AKE)		
	n	%	n	%	
Rumah tangga kecil	6	20,0	24	80,0	100
Rumah tangga sedang	18	43,9	23	56,1	100
Rumah tangga besar	30	83,3	6	16,7	100

Kontribusi energi makanan pokok dengan kategori kurang (kurang dari 50% AKE) pada rumah tangga besar jauh lebih besar (83,3%) dibandingkan pada rumah tangga sedang (43,9%) dan rumah tangga kecil (20%). Uji *Chi Square* menunjukkan ada perbedaan kontribusi energi makanan pokok yang kuat antara rumah tangga besar dengan rumah tangga sedang dan rumah tangga kecil ($p= 0,000$). Hasil uji lanjut dengan uji kontingensi diperoleh hubungan yang kuat antara jumlah rumah tangga dan kontribusi energi makanan pokok ($p=0,000$; 0,452).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Mewa Ariani,dkk (2003) ditemukan bahwa dengan asumsi jumlah makanan yang dikonsumsi adalah sama antar rumah tangga maka rumah tangga yang anggota rumah tangganya lebih besar akan kesulitan untuk memenuhi kebutuhan makanan anggota rumah tangganya.

7. Hubungan pengetahuan gizi ibu dengan kontribusi energi makanan pokok

Hubungan pengetahuan gizi ibu dengan kontribusi energi makanan pokok dapat dilihat pada Tabel 12.

Tabel 12. Tabulasi Silang Pengetahuan Gizi Ibu dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok

Pengetahuan Gizi Ibu	Kontribusi Energi Makanan Pokok				Total (%)
	Kurang (< 50% AKE)		Cukup (\geq 50% AKE)		
	n	%	n	%	
Kurang	50	61,7	31	38,3	100
Baik	4	15,4	22	84,6	100

Kontribusi energi makanan pokok dengan kategori kurang (kurang dari 50% AKE) pada rumah tangga dengan ibu rumah tangga pengetahuan gizi kurang jauh lebih besar dibandingkan pada rumah tangga dengan ibu rumah tangga pengetahuan gizi kurang, dengan perbandingan 61,7% dan 15,4%.

Uji *Chi Square* menunjukkan ada perbedaan kontribusi energi makanan pokok yang signifikan antara rumah tangga dengan ibu rumah tangga berpengetahuan gizi kurang dan ibu rumah tangga berpengetahuan gizi baik ($p=0,000$). Hasil uji lanjut dengan uji kontingensi diperoleh hubungan yang kuat antara pengetahuan gizi ibu dan kontribusi energi makanan pokok ($p=0,000$; $C=0,369$).

Untuk memenuhi kebutuhan gizi rumah tangga, seorang ibu harus mempunyai pengetahuan gizi yang baik dalam memilih makanan dari segi kualitas maupun kuantitas, sebab cara berfikir

dan berpandangan tentang makanan akan dinyatakan dalam bentuk tindakan makan dan memilih makanan untuk seluruh anggota rumah tangga (Khumaidi, 1994).

8. Hubungan preferensi makanan pokok dengan kontribusi energi makanan pokok

Hubungan preferensi makanan pokok dengan kontribusi energi makanan pokok dapat dilihat pada Tabel 13

Tabel 13. Tabulasi Silang Preferensi Makanan Pokok dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok

Preferensi Makanan Pokok	Kontribusi Energi Makanan Pokok				Total (%)
	Kurang (< 50% AKE)		Cukup (≥ 50% AKE)		
	n	%	n	%	
Satu jenis makanan pokok yang disukai	52	94,5	3	5,5	100
Lebih dari satu jenis makanan pokok yang disukai	2	3,8	50	96,2	100

Kontribusi energi makanan pokok dengan kategori kurang (kurang dari 50% AKE) pada rumah tangga dengan satu jenis makanan pokok yang disukai jauh lebih besar dibandingkan pada rumah tangga dengan lebih dari satu jenis makanan pokok yang disukai. dengan perbandingan 94,5% dan 3,8%.

Uji *Chi Square* menunjukkan ada perbedaan kontribusi energi makanan pokok yang signifikan antara rumah tangga dengan satu jenis makanan pokok yang disukai dan rumah tangga dengan lebih dari satu jenis makanan pokok yang disukai ($p=$

0,000). Hasil uji lanjut dengan uji kontingensi diperoleh hubungan yang kuat antara preferensi makanan pokok dan kontribusi energi makanan pokok ($p=0,000$; $C=0,672$).

Pada penelitian ini ditemukan ubi jalar sebagai makanan pokok rumah tangga paling banyak disukai tidak mampu menyumbang energi yang lebih banyak (kurang dari 50% AKE), sedangkan kontribusi energi makanan pokok rumah tangga yang menyukai lebih dari satu jenis makanan pokok mampu mencapai bahkan lebih dari 50% AKE. Hal ini menunjukkan semakin banyak pilihan makanan pokok yang disukai akan meningkatkan kontribusi energi makanan pokok.

9. Hubungan fungsi sosial nilai komunikasi makanan pokok dengan kontribusi energi makanan pokok

Hubungan fungsi sosial nilai komunikasi makanan pokok dengan kontribusi energi makanan pokok terlihat pada Tabel 14.

Tabel 14. Tabulasi Silang Fungsi Sosial Nilai Komunikasi Makanan Pokok dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok

Nilai Komunikasi Makanan Pokok	Kontribusi Energi Makanan Pokok				Total (%)
	Kurang (< 50% AKE)		Cukup (\geq 50% AKE)		
	n	%	r	%	
Satu jenis makanan pokok bernilai komunikasi	5	58,	3	41	100
	2	4	7	,6	
Lebih dari satu jenis makanan pokok bernilai komunikasi	2	11,	1	88	100
		1	6	,9	

Kontribusi energi makanan pokok dengan kategori kurang (kurang dari 50% AKE) pada rumah tangga dengan satu jenis makanan pokok bernilai komunikasi lebih besar dibandingkan pada rumah tangga dengan lebih dari satu jenis makanan pokok bernilai komunikasi. dengan perbandingan 58,4% dan 11,1%. Uji *Chi Square* menunjukkan ada perbedaan kontribusi energi makanan pokok yang signifikan antara rumah tangga dengan satu jenis makanan pokok yang bernilai komunikasi dan rumah tangga dengan lebih dari satu jenis makanan pokok yang bernilai komunikasi ($p= 0,000$). Hasil uji lanjut dengan uji kontingensi diperoleh hubungan antara fungsi sosial nilai komunikasi makanan pokok dan kontribusi energi makanan pokok ($p=0,000$; $C=0,334$). Hal ini disebabkan rumah tangga yang memberi makanan pokok dalam jumlah dan jenis yang lebih banyak mampu untuk meningkatkan kontribusi energi makanan pokok orang yang menerima makanan pokok tersebut.

10. Hubungan fungsi sosial nilai religi makanan pokok dengan kontribusi energi makanan pokok

Hubungan fungsi sosial nilai religi makanan pokok dengan kontribusi energi makanan pokok dapat dilihat pada Tabel 15.

Tabel 15. Tabulasi Silang Fungsi Sosial Nilai Religi dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok

Nilai Religi	Kontribusi Energi Makanan Pokok				Total (%)
	Kurang (< 50% AKE)		Cukup (\geq 50% AKE)		
	n	%	n	%	
Tidak ada makanan pokok bernilai religi	0	0,0	35	100	100
Ada makanan pokok bernilai religi	54	75,0	18	25,0	100

Kontribusi energi makanan pokok dengan kategori kurang (kurang dari 50% AKE) pada rumah tangga yang memilih ada jenis makanan pokok bernilai religi jauh lebih besar dibandingkan pada rumah tangga yang memilih tidak ada jenis makanan pokok bernilai religi, dengan perbandingan 75% dan 0%. Uji *Chi Square* menunjukkan ada perbedaan kontribusi energi makanan pokok yang signifikan antara rumah tangga dengan ada jenis makanan pokok yang bernilai religi dan rumah tangga dengan tidak ada jenis makanan pokok yang bernilai religi ($p= 0,000$). Hasil uji lanjut dengan uji kontingensi diperoleh hubungan antara fungsi sosial nilai religi dan kontribusi energi makanan pokok ($p=0,000$; $C=0,576$). Adanya pemahaman rumah tangga tertentu bahwa ubi jalar adalah makanan pokok yang disakralkan sehingga cenderung untuk lebih memilih mengonsumsi ubi jalar daripada jenis lainnya padahal ubi jalar sendiri hanya mampu menyumbang energi sedikit dalam konsumsi harian, sedangkan rumah tangga yang menganut paham tidak ada satupun jenis makanan pokok yang disakralkan sehingga

rumah tangga tersebut bebas untuk mengkonsumsi semua jenis makanan pokok yang ada.

11. Hubungan fungsi sosial nilai persahabatan makanan pokok dengan kontribusi energi makanan pokok

Hubungan fungsi sosial nilai persahabatan makanan pokok dengan kontribusi energi makanan pokok terlihat pada Tabel 16.

Tabel 16. Tabulasi Silang Fungsi Sosial Nilai Persahabatan Makanan Pokok dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok

Nilai Persahabatan	Kontribusi Energi Makanan Pokok				Total (%)
	Kurang (< 50% AKE)		Cukup (≥ 50% AKE)		
	n	%	n	%	
Satu jenis makanan pokok bernilai persahabatan	51	98,1	1	1,9	100
Lebih dari satu jenis makanan pokok bernilai persahabatan	3	5,5	52	94,5	100

Kontribusi energi makanan pokok dengan kategori kurang (kurang dari 50% AKE) pada rumah tangga dengan satu jenis makanan pokok bernilai persahabatan jauh lebih besar dibandingkan pada rumah tangga dengan lebih dari satu jenis makanan pokok bernilai persahabatan, dengan perbandingan 98,1% dan 5,5%.

Uji *Chi Square* menunjukkan ada perbedaan kontribusi energi makanan pokok yang signifikan antara rumah tangga dengan satu jenis makanan pokok yang bernilai persahabatan dan rumah tangga dengan lebih dari satu jenis makanan pokok yang bernilai

persahabatan ($p= 0,000$). Hasil uji lanjut dengan uji kontingensi diperoleh hubungan yang kuat antara fungsi sosial nilai persahabatan dan kontribusi energi makanan pokok ($p=0,000$; $C=0,679$). Hasil ini menunjukkan semakin banyak jumlah dan jenis makanan pokok yang dikonsumsi dalam jamuan makan bersama akan meningkatkan kontribusi energi makanan pokok.

12. Hubungan fungsi sosial nilai ekonomi makanan pokok dengan kontribusi energi makanan pokok

Hubungan fungsi sosial nilai ekonomi makanan pokok dengan kontribusi energi makanan pokok terlihat pada Tabel 17.

Tabel 17. Tabulasi Silang Fungsi Sosial Nilai Ekonomi Makanan Pokok dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok

Nilai Ekonomi	Kontribusi Energi Makanan Pokok				Total (%)
	Kurang (< 50% AKE)		Cukup (\geq 50% AKE)		
	n	%	n	%	
Satu jenis makanan pokok bernilai ekonomi	49	65,3	26	34,7	100
Lebih dari satu jenis makanan pokok bernilai ekonomi	5	15,6	27	84,4	100

Kontribusi energi makanan pokok dengan kategori kurang (kurang dari 50% AKE) pada rumah tangga yang memilih satu jenis makanan pokok bernilai ekonomi lebih besar dibandingkan pada rumah tangga yang memilih lebih dari satu jenis makanan pokok bernilai ekonomi, dengan perbandingan 65,3% dan 15,6%.

Uji *Chi Square* menunjukkan ada perbedaan kontribusi energi makanan pokok yang signifikan antara rumah tangga yang

memilih satu jenis makanan pokok bernilai ekonomi dan rumah tangga yang memilih lebih dari satu jenis makanan pokok bernilai ekonomi ($p=0,000$). Hasil uji lanjut dengan uji kontingensi diperoleh hubungan yang kuat antara fungsi sosial nilai ekonomi dan kontribusi energi makanan pokok ($p=0,000$; $C=0,414$).

Hal ini disebabkan kuantitas bahan makanan pokok yang dijual ke pasar lebih banyak dibanding yang tinggal dirumah untuk konsumsi sendiri, selain itu ubi jalar juga diperuntukkan untuk konsumsi binatang peliharaan.

13. Hubungan tradisi makanan pokok dengan kontribusi energi makanan pokok

Hubungan tradisi makanan pokok dengan kontribusi energi makanan pokok dapat dilihat pada Tabel 18.

Tabel 18. Tabulasi Silang Tradisi Makanan Pokok dengan Kontribusi Energi Makanan Pokok

Tradisi Makanan Pokok	Kontribusi Energi Makanan Pokok				Total (%)
	Kurang (< 50% AKE)		Cukup (\geq 50% AKE)		
	n	%	n	%	
Satu jenis pilihan makanan pokok	52	61,9	32	38,1	100
Lebih dari satu jenis pilihan makanan pokok	2	8,7	21	91,3	100

Kontribusi energi makanan pokok dengan kategori kurang (kurang dari 50% AKE) pada rumah tangga dengan satu jenis pilihan makanan pokok untuk tradisi lebih besar dibandingkan pada

rumah tangga dengan lebih dari satu jenis pilihan makanan pokok untuk tradisi, dengan perbandingan 61,9% dan 8,7%.

Uji *Chi Square* menunjukkan ada perbedaan kontribusi energi makanan pokok yang signifikan antara rumah tangga dengan satu jenis makanan pokok dalam melaksanakan tradisi dan rumah tangga dengan lebih dari satu jenis makanan pokok dalam melaksanakan tradisi ($p= 0,000$). Hasil uji lanjut dengan uji kontingensi diperoleh hubungan yang kuat antara tradisi dan kontribusi energi makanan pokok ($p=0,000$; $C=0,401$).

Tradisi atau upacara adat orang Wamena selalu mengarah pada makan bersama dengan mengkonsumsi jenis umbi-umbian. Semakin beragam jenis makanan pokok yang dikonsumsi pada berbagai upacara adat (seperti *barapen*/bakar batu) semakin meningkat pula kontribusi energi makanan pokok yang diperoleh, sebaliknya bila hanya mengkonsumsi satu jenis makanan pokok (ubi jalar) tidak mampu menyumbang energi yang lebih banyak.

F. Hubungan Faktor Sosial Budaya Rumah Tangga Dengan Pola Makan Makanan Pokok

1. Hubungan pendidikan kepala rumah tangga dengan pola makan makanan pokok

Hubungan pendidikan kepala rumah tangga dengan pola makan makanan pokok dapat dilihat pada Tabel 19.

Tabel 19. Tabulasi Silang Pendidikan Kepala Rumah Tangga dengan Pola Makan Makanan Pokok

Pendidikan Kepala Rumah Tangga	Pola Makan Makanan Pokok								Total (%)
	Ubi jalar		Ubi jalar + beras		Ubi jalar + beras + non beras lain		Ubi jalar + non beras lain		
	n	%	n	%	n	%	n	%	
Pendidikan dasar	48	78,7	1	1,6	1	1,6	11	18,0	100
Pendidikan lanjut	3	6,5	25	54,3	13	28,3	5	10,9	100

Pola makan makanan pokok dengan menggunakan ubi jalar pada rumah tangga dengan kepala rumah tangga berpendidikan dasar jauh lebih besar dibandingkan pada rumah tangga dengan kepala rumah tangga berpendidikan lanjut, dengan perbandingan 78,7% dan 6,5%. Uji *Chi Square* menunjukkan ada perbedaan pola makan makanan pokok yang signifikan antara rumah tangga dengan kepala rumah tangga berpendidikan dasar dan rumah tangga dengan kepala rumah tangga berpendidikan lanjut ($p=0,000$). Hasil uji lanjut dengan uji kontingensi diperoleh hubungan yang kuat antara pendidikan kepala rumah tangga dan pola makan makanan pokok ($p=0,000$; $C=0,639$).

Pada penelitian ini ditemukan semakin tinggi tingkat pendidikan kepala rumah tangga semakin beragam pula jenis makanan pokok yang dikonsumsi rumah tangga. Pada lokasi penelitian ditemukan rumah tangga yang dikepalai oleh seorang dengan tingkat pendidikan rendah cenderung lebih miskin

dibandingkan dengan rumah tangga yang dikepalai oleh mereka yang lebih berpendidikan, sehingga secara ekonomi mempunyai keterbatasan akses terhadap konsumsi jenis makanan pokok yang beragam dan terbatas hanya pada ubi jalar.

Hasil penelitian ini didukung dengan hasil penelitian Hermanto dkk (1996) menunjukkan bahwa pendidikan kepala rumah tangga berpengaruh nyata pada perilaku konsumsi makanan rumah tangga.

2. Hubungan pendidikan ibu rumah tangga dengan pola makan makanan pokok

Hubungan pendidikan ibu rumah tangga dengan pola makan makanan pokok dapat dilihat pada Tabel 20.

Tabel 20. Tabulasi Silang Pendidikan Ibu Rumah Tangga dengan Pola Makan Makanan Pokok

Pendidikan Ibu Rumah Tangga	Pola Makan Makanan Pokok								Total (%)
	Ubi jalar		Ubi jalar + beras		Ubi jalar + beras + non beras lain		Ubi jalar + non beras lain		
	n	%	n	%	n	%	n	%	
Pendidikan dasar	51	58,6	14	16,1	8	9,2	14	16,1	100
Pendidikan lanjut	0	0,0	12	60,0	6	30,0	2	10,0	100

Pola makan makanan pokok dengan menggunakan ubi jalar pada rumah tangga dengan ibu rumah tangga berpendidikan dasar lebih besar dibandingkan pada rumah tangga dengan ibu rumah tangga berpendidikan lanjut, dengan perbandingan 58,6% dan 0%. Uji *Chi Square* menunjukkan ada perbedaan pola makan

makanan pokok yang signifikan antara rumah tangga dengan ibu rumah tangga berpendidikan dasar dan rumah tangga dengan ibu rumah tangga berpendidikan lanjut ($p= 0,000$). Hasil uji lanjut dengan uji kontingensi diperoleh hubungan yang kuat antara pendidikan ibu rumah tangga dan pola makan makanan pokok ($p=0,000$; $C=0,470$).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Hardinsyah (1996) mendapatkan rumah tangga dengan pendidikan SLTP mempunyai skor PPH (Pola Pangan Harapan) konsumsi makanan 3,5 lebih tinggi dibandingkan dengan rumah tangga dengan pendidikan ibu setara sekolah dasar atau tidak sekolah.

3. Hubungan pekerjaan kepala rumah tangga dengan pola makan makanan pokok

Hubungan pekerjaan kepala rumah tangga dengan pola makan makanan pokok dapat dilihat pada Tabel 21.

Tabel 21. Tabulasi Silang Pekerjaan Kepala Rumah Tangga dengan Pola Makan Makanan Pokok

Pekerjaan Kepala Rumah Tangga	Pola Makan Makanan Pokok								Total (%)
	Ubi jalar		Ubi jalar + beras		Ubi jalar + beras + non beras lain		Ubi jalar + non beras lain		
	n	%	n	%	n	%	n	%	
Bekerja di luar instansi pemerintah	50	73,5	1	1,5	3	4,4	14	20,6	100
Bekerja pada instansi pemerintah	1	2,6	25	64,1	11	28,2	2	5,1	100

Pola makan makanan pokok dengan menggunakan ubi jalar pada rumah tangga dengan kepala rumah tangga bekerja diluar instansi pemerintah jauh lebih besar dibandingkan pada rumah tangga dengan kepala rumah tangga bekerja pada instansi pemerintah, dengan perbandingan 73,5% dan 2,6%.

Uji *Chi Square* menunjukkan ada perbedaan pola makan makanan pokok yang signifikan antara rumah tangga dengan kepala rumah tangga bekerja diluar instansi pemerintah dan rumah tangga dengan kepala rumah tangga bekerja pada instansi pemerintah ($p= 0,000$). Hasil uji lanjut dengan uji kontingensi diperoleh hubungan yang kuat antara pekerjaan kepala rumah tangga dan pola makan makanan pokok ($p=0,000$; $C=0,656$).

Kepala rumah tangga yang bekerja sebagai petani konsumsi makanan pokok rumah tangganya didominasi ubi jalar dan umbi-umbin lainnya, hal ini disebabkan jenis makanan pokok tersebut yang bisa diproduksi sendiri, sedangkan rumah tangga dengan kepala rumah tangga bekerja sebagai pegawai negeri sipil mengkonsumsi selain umbi-umbian juga mengkonsumsi beras jatah sehingga membentuk pola makan yang berbeda.

4. Hubungan pekerjaan ibu rumah tangga dengan pola makan makanan pokok

Hubungan pekerjaan ibu rumah tangga dengan pola makan makanan pokok dapat dilihat pada Tabel 22.

Tabel 22. Tabulasi Silang Pekerjaan Ibu Rumah Tangga dengan Pola Makan Makanan Pokok

Pekerjaan Ibu Rumah Tangga	Pola Makan Makanan Pokok								Total (%)
	Ubi jalar		Ubi jalar + beras		Ubi jalar + beras + non beras lain		Ubi jalar + non beras lain		
	n	%	n	%	n	%	n	%	
Bekerja di luar instansi pemerintah	51	54,8	18	19,4	9	9,7	15	16,1	100
Bekerja pada instansi pemerintah	0	0,0	8	57,1	5	35,7	1	7,1	100

Pola makan makanan pokok dengan menggunakan ubi jalar pada rumah tangga dengan ibu rumah tangga yang bekerja di luar instansi pemerintah lebih besar dibandingkan pada rumah tangga dengan ibu rumah tangga yang bekerja pada instansi pemerintah, dengan perbandingan 54,8% dan 0%. Uji *Chi Square* menunjukkan ada perbedaan pola makan makanan pokok yang signifikan antara rumah tangga dengan ibu rumah tangga bekerja di luar instansi pemerintah dengan ibu rumah tangga yang bekerja pada instansi pemerintah ($p=0,000$). Hasil uji lanjut dengan uji kontingensi diperoleh hubungan yang kuat antara pekerjaan ibu rumah tangga dengan pola makan makanan pokok ($p=0,000$; $C=0,411$). Hal ini disebabkan faktor pekerjaan ibu sebagai petani dengan kewajiban tetap sebagai ibu rumah tangga, sehingga pola pemilihan bahan makana pokok lebih pada bahan makanan yang mudah didapat dan cepat dalam pengolahannya. Pada umumnya ibu yang pulang dari kebun

selalu membawa ubi jalar untuk dikonsumsi oleh seluruh anggota rumah tangga, hal ini dilakukan tiap hari sehingga membentuk pola makan ubi jalar sebagai makanan pokok.

5. Hubungan pendapatan rumah tangga dengan pola makan makanan pokok

Hubungan pendapatan rumah tangga dengan pola makan makanan pokok dapat dilihat pada Tabel 23.

Tabel 23. Tabulasi Silang Pendapatan Rumah Tangga dengan Pola Makan Makanan Pokok

Pendapatan Rumah Tangga	Pola Makan Makanan Pokok								Total (%)
	Ubi jalar		Ubi jalar + beras		Ubi jalar + beras + non beras lain		Ubi jalar + non beras lain		
	n	%	n	%	n	%	n	%	
Miskin	51	68,0	5	6,7	6	8,0	13	17,3	100
Tidak miskin	0	0,0	21	65,6	8	25,0	3	9,4	100

Pola makan makanan pokok dengan menggunakan ubi jalar pada rumah tangga miskin jauh lebih besar dibandingkan pada rumah tangga tidak miskin, dengan perbandingan 68,0% dan 0%. Uji *Chi Square* menunjukkan ada perbedaan pola makan makanan pokok yang signifikan antara rumah tangga miskin dengan rumah tangga tidak miskin ($p=0,000$). Hasil uji lanjut dengan uji kontingensi diperoleh hubungan yang kuat antara pendapatan rumah tangga dan pola makan makanan pokok ($p=0,000$; $C=0,599$). Hal ini disebabkan rendahnya pendapatan rumah tangga menyebabkan daya beli terhadap jenis makanan

pokok yang beragam tidak terpenuhi. Masyarakat pada umumnya mengkonsumsi jenis makanan pokok produksi sendiri, sehingga bisa mengurangi pengeluaran makanan rumah tangga dan uang bisa digunakan untuk keperluan lain. Pada lokasi penelitian ini harga bahan makanan maupun non makanan sangat tinggi, disebabkan distribusi berbagai keperluan rumah tangga pengangkutannya dari Kota Jayapura hanya menggunakan transportasi udara.

6. Hubungan jumlah anggota rumah tangga dengan pola makan makanan pokok

Hubungan jumlah anggota rumah tangga dengan pola makan makanan pokok dapat dilihat pada Tabel 24.

Tabel 24. Tabulasi Silang Jumlah Anggota Rumah Tangga dengan Pola Makan Makanan Pokok

Jumlah Anggota Rumah Tangga	Pola Makan Makanan Pokok								Total (%)
	Ubi jalar		Ubi jalar + beras		Ubi jalar + beras + non beras lain		Ubi jalar + non beras lain		
	n	%	n	%	n	%	n	%	
Rumah tangga kecil	6	20,0	13	43,3	6	20,0	5	16,7	100
Rumah tangga sedang	18	43,9	11	26,8	6	14,6	6	14,6	100
Rumah tangga besar	27	75,0	2	5,6	2	5,6	5	13,9	100

Pola makan makanan pokok dengan menggunakan ubi jalar pada rumah tangga besar (75,0%) jauh lebih besar dibandingkan pada rumah tangga sedang (43,9%) dan rumah tangga kecil (20,0%). Uji *Chi Square* menunjukkan ada

perbedaan pola makan makanan pokok yang signifikan antara rumah tangga kecil, rumah tangga sedang, dan rumah tangga besar ($p=0,000$). Hasil uji lanjut dengan uji kontingensi diperoleh hubungan yang kuat antara jumlah anggota rumah tangga dan pola makan makanan pokok ($p=0,001$; $C=0,422$). Hal ini menunjukkan semakin besar jumlah anggota rumah tangga semakin tidak beragam jenis makanan pokok yang dikonsumsi. Hal ini disebabkan jumlah orang dalam rumah tangga yang harus diberi makan lebih banyak sehingga membutuhkan lebih banyak pula jumlah bahan makanan pokok yang harus dimasak. Hal yang terjadi bahwa pada umumnya rumah tangga mampu memproduksi sendiri bahan makanan ubi jalar sehingga jenis makanan pokok tersebut yang paling sering dikonsumsi.

7. Hubungan pengetahuan gizi ibu dengan pola makan makanan pokok

Hubungan pengetahuan gizi ibu dengan pola makan makanan pokok dapat dilihat pada Tabel 25.

Tabel 25. Tabulasi Silang Pengetahuan Gizi Ibu dengan Pola Makan Makanan Pokok

Pengetahuan Gizi Ibu	Pola Makan Makanan Pokok								Total (%)
	Ubi jalar		Ubi jalar + beras		Ubi jalar + beras + non beras lain		Ubi jalar + non beras lain		
	n	%	n	%	n	%	n	%	
Kurang	48	59,3	16	19,8	4	4,9	13	16,0	100
Baik	3	11,5	10	38,5	10	38,5	3	11,5	100

Pola makan makanan pokok dengan menggunakan ubi jalar pada rumah tangga dengan ibu berpengetahuan gizi kurang (59,3%) lebih besar dibandingkan pada rumah tangga dengan ibu berpengetahuan gizi baik (11,5%).

Uji *Chi Square* menunjukkan ada perbedaan pola makan makanan pokok yang signifikan antara rumah tangga dengan ibu berpengetahuan gizi kurang dan rumah tangga dengan ibu berpengetahuan gizi baik ($p= 0,000$). Hasil uji lanjut dengan uji kontingensi diperoleh hubungan yang kuat antara pengetahuan gizi ibu dan pola makan makanan pokok ($p=0,000$; $C=0,464$). Semakin baik pengetahuan gizi ibu semakin beragam pula jenis makanan pokok yang dikonsumsi rumah tangga.

Pengetahuan gizi ibu memegang peranan yang sangat penting dalam menggunakan makanan yang baik sehingga dapat mencapai keadaan gizi yang cukup. Tingkat pengetahuan gizi ibu sebagai pengelola rumah tangga akan berpengaruh pada jenis bahan makanan yang dikonsumsi dalam rumah tangga setiap hari (Suhardjo,1989).

8. Hubungan preferensi makanan pokok dengan pola makan makanan pokok

Hubungan preferensi makanan pokok dengan pola makan makanan pokok dapat dilihat pada Tabel 26.

Tabel 26. Tabulasi Silang Preferensi Makanan Pokok dengan Pola Makan Makanan Pokok

Preferensi Makanan Pokok	Pola Makan Makanan Pokok								Total (%)
	Ubi jalar		Ubi jalar + beras		Ubi jalar + beras + non beras lain		Ubi jalar + non beras lain		
	n	%	n	%	n	%	n	%	
Satu jenis makanan pokok yang disukai	51	92,7	1	1,8	0	0,0	3	5,5	100
Lebih dari satu jenis makanan pokok yang disukai	0	0,0	25	48,1	14	26,9	13	25,0	100

Pola makan makanan pokok dengan menggunakan ubi jalar pada rumah tangga yang hanya menyukai satu jenis makanan pokok (92,7%) jauh lebih besar dibandingkan pada rumah tangga yang menyukai lebih dari satu jenis makanan pokok (0%). Uji *Chi Square* menunjukkan ada perbedaan pola makan makanan pokok yang signifikan antara rumah tangga yang menyukai satu jenis makanan pokok dengan rumah tangga yang menyukai lebih dari satu jenis makanan pokok ($p=0,000$). Hasil uji lanjut dengan uji kontingensi diperoleh hubungan yang kuat antara preferensi makanan pokok dan pola makan makanan pokok ($p=0,000$; $C=0,683$). Oleh karena semua anggota rumah tangga menyukai ubi jalar sehingga ibu sebagai penentu konsumsi makanan rumah tangga dengan mudah menyiapkan jenis makanan tersebut, selain itu faktor ketersediaan ubi jalar yang dapat diambil dari kebun sekitar rumah tersedia sepanjang tahun dibanding jenis

makanan pokok lainnya seperti jagung, singkong, talas yang lebih mengenal musim panen. Hal ini dilakukan ibu rumah tangga setiap hari sehigga membentuk suatu pola makan ubi jalar sebagai makanan pokok.

9. Hubungan fungsi sosial nilai komunikasi dengan pola makan makanan pokok

Hubungan fungsi sosial nilai komunikasi dengan pola makan makanan pokok dapat dilihat pada Tabel 27.

Tabel 27. Tabulasi Silang Fungsi Sosial Nilai Komunikasi dengan Pola Makan Makanan Pokok

Fungsi Sosial Nilai Komunikasi	Pola Makan Makanan Pokok								Total (%)
	Ubi jalar		Ubi jalar + beras		Ubi jalar + beras + non beras lain		Ubi jalar + non beras lain		
	n	%	n	%	n	%	n	%	
Satu jenis makanan pokok bernilai komunikasi	51	57,3	26	29,2	8	9,0	4	4,5	100
Lebih dari satu jenis makanan pokok bernilai komunikasi	0	0,0	0	0,0	6	33,3	12	66,7	100

Pola makan makanan pokok dengan menggunakan ubi jalar pada rumah tangga yang hanya memilih satu jenis makanan pokok bernilai komunikasi (57,3%) lebih besar dibandingkan pada rumah tangga yang memilih lebih dari satu jenis makanan pokok bernilai komunikasi (0%). Uji *Chi Square* menunjukkan ada perbedaan pola makan makanan pokok yang signifikan antara rumah tangga yang memilih satu jenis makanan pokok bernilai

komunikasi dengan rumah tangga yang memilih lebih dari satu jenis makanan pokok bernilai komunikasi ($p= 0,000$). Hasil uji lanjut dengan uji kontingensi diperoleh hubungan yang kuat antara fungsi sosial nilai komunikasi dan pola makan makanan pokok ($p=0,000$; $C=0,603$).

Makanan merupakan media penting dalam upaya manusia berhubungan satu sama lain. Antar tetangga, sering dilakukan tukar menukar makanan (Almatsier, 2001).

10. Hubungan fungsi sosial nilai religi rumah tangga dengan pola makan makanan pokok

Hubungan fungsi sosial nilai religi dengan pola makan makanan pokok dapat dilihat pada Tabel 28.

Tabel 28. Tabulasi Silang Fungsi Sosial Nilai Religi Rumah Tangga dengan Pola Makan Makanan Pokok

Fungsi Sosial Nilai Religi	Pola Makan Makanan Pokok								Total (%)
	Ubi jalar		Ubi jalar + beras		Ubi jalar + beras + non beras lain		Ubi jalar + non beras lain		
	n	%	n	%	n	%	n	%	
Tidak ada	0	0,0	25	71,4	8	22,9	2	5,7	100
Ada (ubi jalar)	51	70,8	1	1,4	6	8,3	14	19,4	100

Pola makan makanan pokok dengan menggunakan ubi jalar pada rumah tangga yang menganggap ada makanan pokok (ubi jalar) bernilai religi (70,8%) jauh lebih besar dibandingkan rumah tangga yang menganggap tidak ada satupun jenis makanan pokok bernilai religi (0%). Uji *Chi Square* menunjukkan ada

perbedaan pola makan makanan pokok yang signifikan antara rumah tangga yang menganggap ada makanan pokok bernilai religi dengan rumah tangga yang menganggap tidak ada satupun jenis makanan pokok bernilai religi ($p= 0,000$). Hasil uji lanjut dengan uji kontingensi diperoleh hubungan yang kuat antara fungsi sosial nilai religi makanan pokok dan pola makan makanan pokok ($p=0,000$; $C=0,652$). Hal ini disebabkan penghargaan terhadap ubi jalar sebagai makanan pokok yang disakralkan oleh orang Wamena sehingga mempengaruhi pola makan makanan pokok rumah tangga.

11. Hubungan fungsi sosial nilai persahabatan makanan pokok dengan pola makan makanan pokok

Hubungan fungsi sosial nilai persahabatan makanan pokok dengan pola makan makanan pokok dapat dilihat pada Tabel 29.

Tabel 29. Tabulasi Silang Fungsi Sosial Nilai Persahabatan Rumah Tangga dengan Pola Makan Makanan Pokok

Fungsi Sosial Nilai Persahabatan	Pola Makan Makanan Pokok								Total (%)
	Ubi jalar		Ubi jalar + beras		Ubi jalar + beras + non beras lain		Ubi jalar + non beras lain		
	n	%	n	%	n	%	n	%	
Satu jenis makanan pokok bernilai persahabatan	51	98,1	0	0,0	0	0,0	1	1,9	100
Lebih dari satu jenis makanan pokok bernilai persahabatan	0	0,0	26	47,3	14	25,5	15	27,3	100

Pola makan makanan pokok dengan menggunakan ubi jalar pada rumah tangga yang menggunakan satu jenis makanan pokok bernilai persahabatan (98,1%) jauh lebih besar dibandingkan rumah tangga yang menggunakan lebih dari satu jenis makanan pokok bernilai persahabatan (0%). Uji *Chi Square* menunjukkan ada perbedaan pola makan makanan pokok yang signifikan antara rumah tangga yang menggunakan satu jenis makanan pokok bernilai persahabatan dengan rumah tangga yang menggunakan lebih dari satu jenis makanan pokok bernilai persahabatan ($p= 0,000$). Hasil uji lanjut dengan uji kontingensi diperoleh hubungan yang kuat antara fungsi sosial nilai persahabatan makanan pokok dan pola makan makanan pokok ($p=0,000$; $C=0,701$). Hal ini disebabkan suatu rumah tangga lebih senang bila menjamu tamunya dengan ubi jalar yang pengolahannya direbus atau dibakar dibanding jenis makanan lain karena pandangan terhadap ubi jalar yang begitu tinggi. Rumah tangga yang biasanya menjamu tamu dengan makanan pokok yang beragam karena pada dasarnya rumah tangga tersebut dengan pola makan makanan pokok beragam.

Di dalam rumah tangga kehangatan hubungan antar anggotanya terjadi pada waktu makan bersama. Begitupun diantara rumah tangga besar diupayakan pertemuan secara

berkala dengan makan untuk memelihara dan mempererat hubungan silaturahmi (Almatsier, 2001).

12. Hubungan fungsi sosial nilai ekonomi makanan pokok dengan pola makan makanan pokok

Hubungan fungsi sosial nilai ekonomi rumah tangga dengan pola makan makanan pokok dapat dilihat pada Tabel 30.

Tabel 30. Tabulasi Silang Fungsi Sosial Nilai Ekonomi Rumah Tangga dengan Pola Makan Makanan Pokok

Fungsi Sosial Nilai Ekonomi	Pola Makan Makanan Pokok								Total (%)
	Ubi jalar		Ubi jalar + beras		Ubi jalar + beras + non beras lain		Ubi jalar + non beras lain		
	n	%	n	%	n	%	n	%	
Satu jenis makanan pokok bernilai ekonomi	48	64,0	25	33,3	0	0,0	2	2,7	100
Lebih dari satu jenis makanan pokok bernilai ekonomi	3	9,4	1	3,1	14	43,8	14	43,8	100

Pola makan makanan pokok dengan menggunakan ubi jalar pada rumah tangga yang memilih satu jenis makanan pokok bernilai ekonomi (64,0%) lebih besar dibandingkan rumah tangga yang memilih lebih dari satu jenis makanan pokok bernilai ekonomi (9,4%). Uji *Chi Square* menunjukkan ada perbedaan pola makan makanan pokok yang signifikan antara rumah tangga yang memilih satu jenis makanan pokok bernilai ekonomi dengan rumah tangga yang memilih lebih dari satu jenis makanan pokok bernilai ekonomi ($p= 0,000$). Hasil uji lanjut dengan uji kontingensi diperoleh hubungan yang kuat antara fungsi sosial

nilai ekonomi makanan pokok dan pola makan makanan pokok ($p=0,000$; $C=0,655$). Dalam penelitian ini terbentuknya pola makan antar rumah tangga berbeda disebabkan asal bahan makanan pokok diperoleh, kepala dan ibu rumah tangga yang bekerja sebagai petani lebih cenderung dengan pola makan ubi jalar bersama umbi-umbian lainnya, sedangkan kepala dan ibu rumah tangga yang bekerja sebagai pegawai negeri sipil akan condong mengikuti pola makan nasi karena setiap bulan secara rutin menerima beras jatah dari kantor.

13. Hubungan tradisi rumah tangga dengan pola makan makanan pokok

Hubungan tradisi makanan pokok dengan pola makan makanan pokok dapat dilihat pada Tabel 31.

Tabel 31. Tabulasi Silang Tradisi Makanan Pokok dengan Pola Makan Makanan Pokok

Tradisi Makanan Pokok	Pola Makan Makanan Pokok								Total (%)
	Ubi jalar		Ubi jalar + beras		Ubi jalar + beras + non beras lain		Ubi jalar + non beras lain		
	n	%	n	%	n	%	n	%	
Satu jenis pilihan makanan pokok	51	60,7	26	31,0	3	3,6	4	4,8	100
Lebih dari satu jenis pilihan makanan pokok	0	0,0	0	0,0	11	47,8	12	52,2	100

Pola makan makanan pokok dengan menggunakan ubi jalar pada rumah tangga yang memilih satu jenis makanan pokok yang digunakan untuk tradisi (60,7%) lebih besar dibandingkan rumah tangga yang memilih lebih dari satu jenis makanan pokok

digunakan untuk tradisi (0%). Uji *Chi Square* menunjukkan ada perbedaan pola makan makanan pokok yang signifikan antara rumah tangga yang menggunakan satu jenis makanan pokok untuk tradisi dengan rumah tangga yang menggunakan lebih dari satu jenis makanan pokok untuk tradisi ($p= 0,000$). Hasil uji lanjut dengan uji kontingensi diperoleh hubungan yang kuat antara tradisi makanan pokok dan pola makan makanan pokok ($p=0,000$; $C=0,643$).

Kurang beragamnya makanan pokok yang digunakan sebagian besar rumah tangga dalam melaksanakan tradisi disebabkan ada anggapan ubi jalar sudah mampu untuk mewakili jenis makanan pokok lain, selain itu pilihan jenis makanan pokok juga terbentuk dari tingkat kesukaan dan fungsi sosial nilai religi ubi jalar sebagai makanan yang disakralkan. Bahkan pada acara kematian, menghadirkan ubi jalar bagi para pelayat menjadi suatu keharusan, karena pemahaman masyarakat tentang ubi jalar sebagai makanan yang disakralkan.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian

Ada dua metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode kualitatif dan kuantitatif. Penelitian pendahuluan menggunakan metode kualitatif dengan wawancara mendalam (*indepth interview*) dan FGD (*Focus Group Discussion*), bertujuan untuk menggali informasi sebagai acuan pembuatan kuesioner. Sedangkan penelitian inti menggunakan metode kuantitatif dengan jenis penelitian observasional (*non experimental*), desain penelitian *Cross Sectional* yaitu suatu penelitian survei yang pengukuran variabel-variabelnya dilakukan hanya satu kali dan pada waktu yang bersamaan.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Wamena, Kabupaten Jayawijaya, Propinsi Papua. Waktu pelaksanaan pada bulan Nopember 2005 – Agustus 2006.

C. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh rumah tangga di Kecamatan Wamena, Kabupaten Jayawijaya. Penentuan lokasi kecamatan penelitian dilakukan secara *purposive* berdasarkan kriteria jumlah penduduk yang terbanyak tetapi dengan jumlah

produksi makanan pokok paling rendah, sedangkan untuk penentuan lokasi desa penelitian berdasarkan kriteria topografi yaitu kemudahan dalam menjangkau lokasi penelitian dan lokasi penelitian ini mewakili seluruh desa di Kecamatan Wamena.

2. Sampel

Sampel penelitian adalah rumah tangga sebagai unit analisis, sedangkan responden yang digunakan adalah ibu rumah tangga, dengan alasan bahwa ibu rumah tangga adalah penentu konsumsi makanan rumah tangga di masyarakat Papua.

Penghitungan sampel dilakukan dengan teknik *Simple Random Sampling*. Besar sampel dihitung berdasarkan rumus (Lemeshow, dkk, 1997).

$$n = \frac{Z^2 \alpha p q}{d^2} = \frac{Z^2 p (1-p)}{d^2}$$

Keterangan :

n = jumlah sampel minimal yang diperlukan

Z = derajat kepercayaan (untuk $\alpha = 0,05$ adalah 1,96)

p = proporsi rumah tangga yang mengkonsumsi makanan pokok bervariasi

q = proporsi rumah tangga yang tidak mengkonsumsi makanan pokok bervariasi (1-p)

d = limit dari error atau presisi absolut (10 %)

Jika ditetapkan $\alpha = 0,05$ atau $Z_{1-\alpha/2} = 1,96$, dengan nilai $p = 0,5$, maka jumlah sampel yang dibutuhkan sebesar :

$$N = \frac{1,96^2 \cdot 0,25 \cdot (1-0,5)}{0,1^2}$$

$$= 96,04 \text{ rumah tangga (angka minimal)}$$

Untuk menghindari sampel yang *drop out* maka dilakukan koreksi terhadap besar sampel yang telah dihitung dengan menambahkan sejumlah sampel agar besar sampel tetap terpenuhi dengan rumus (Sastroasmoro & Ismael, 2002) :

$$n' = n / (1-f)$$

$$= 96,04 / (1-10\%)$$

$$= 107 \text{ rumah tangga}$$

Kriteria inklusi :

1. Anggota rumah tangga yang tercatat sebagai penduduk Kabupaten Jayawijaya
2. Penduduk suku asli Papua
3. Kepala dan ibu rumah tangga mampu berkomunikasi baik
4. Anggota rumah tangga yang tinggal di Kabupaten Jayawijaya minimal 6 bulan.

Kriteria eksklusi :

1. Rumah tangga dengan perkawinan campuran suku (suku asli Papua dengan suku non asli Papua).

D. Variabel Penelitian

1. Variabel bebas :

- a. Faktor sosial : tingkat pendidikan kepala rumah tangga, tingkat pendidikan ibu rumah tangga, status pekerjaan kepala rumah tangga, status pekerjaan ibu rumah tangga, tingkat pendapatan rumah tangga, jumlah anggota rumah tangga, dan pengetahuan gizi ibu.
- b. Faktor budaya : preferensi makanan pokok, fungsi sosial makanan pokok, dan tradisi makanan pokok.

2. Variabel terikat : konsumsi makanan pokok.

E. Definisi Operasional

1. Faktor sosial budaya rumah tangga

Adalah faktor-faktor rumah tangga meliputi : tingkat pendidikan kepala dan ibu rumah tangga, jenis pekerjaan kepala dan ibu rumah tangga, pendapatan rumah tangga, jumlah anggota rumah tangga, pengetahuan gizi ibu, preferensi makanan, fungsi sosial makanan, dan tradisi.

2. Makanan Pokok

Adalah makanan utama (*meal*) dengan porsi yang lebih banyak dibanding makanan lain dan sebagai penyumbang energi minimal 50% energi terhadap Angka Kecukupan Gizi (AKG).

2. Konsumsi makanan pokok

Adalah jumlah dan jenis makanan utama (*meal*) dalam konsumsi sehari-hari yang pengukurannya dalam penelitian ini dinyatakan dalam bentuk pola makan dan kontribusi energi.

- a. Pola makan makanan pokok adalah variasi makanan pokok dalam sehari yang dihitung dari jenis makanan pokok.

Kategori :

1. bervariasi : jika jenis makanan pokok yang dikonsumsi lebih dari satu jenis.
0. tidak bervariasi : jika jenis makanan pokok yang dikonsumsi hanya satu jenis.

Skala : nominal

- b. Kontribusi makanan pokok adalah konsumsi energi berasal dari makanan pokok yang dikonsumsi selama satu hari dinyatakan dalam persen energi terhadap total konsumsi energi per hari.

Kategori : (Almatsier, 2003)

- b. Kurang : jika kurang dari 50% energi makanan pokok yang dikonsumsi terhadap total konsumsi energi per hari.
- c. Cukup : jika lebih atau sama dengan 50% energi makanan pokok yang dikonsumsi terhadap total konsumsi energi per hari.

Skala : nominal.

3. Tingkat Pendidikan Kepala Rumah Tangga

Adalah tingkat pendidikan kepala rumah tangga yang ditempuh sukses dengan tidak menghitung jumlah tahun tinggal kelas.

Kategori :

0. Pendidikan dasar : lama pendidikan yang ditempuh sukses selama kurang dari atau sama dengan 9 tahun.
1. Pendidikan lanjut : lama pendidikan yang ditempuh sukses selama lebih dari 9 tahun atau lulus SMTP ke atas.

Skala : nominal

4. Tingkat Pendidikan Ibu Rumah Tangga

Adalah tingkat pendidikan ibu yang ditempuh sukses dengan tidak menghitung jumlah tahun tinggal kelas.

Kategori :

0. Pendidikan dasar : lama pendidikan yang ditempuh sukses selama kurang dari atau sama dengan 9 tahun.
1. Pendidikan lanjut : lama pendidikan yang ditempuh sukses selama lebih dari 9 tahun atau lulus SMTP ke atas.

Skala : nominal.

5. Status Pekerjaan Kepala Rumah Tangga

Adalah jenis aktifitas sehari-hari sebagai sumber utama pendapatan kepala rumah tangga yang diperoleh tiap bulan.

Kategori :

0. Tidak bekerja atau bekerja di luar instansi pemerintah
1. Bekerja pada instansi pemerintah

Skala : nominal

6. Status Pekerjaan Ibu Rumah Tangga

Adalah jenis aktifitas sehari-hari sebagai sumber utama pendapatan ibu rumah tangga yang diperoleh tiap bulan.

Kategori :

0. Tidak bekerja atau bekerja di luar instansi pemerintah
1. Bekerja pada instansi pemerintah

Skala : nominal

7. Tingkat Pendapatan Rumah Tangga

Adalah rata-rata pendapatan per bulan rumah tangga yang dihitung dari total pengeluaran makanan dan non makanan kemudian dibagi dengan jumlah anggota rumah tangga. Dari data pendapatan per kapita dikelompokkan lagi menjadi dua menurut batas garis kemiskinan untuk daerah pedesaan.

Kategori : (BPS, 2004)

0. Miskin: \leq Rp 175.000,00/kapita/bulan (daerah pedesaan)
1. Tidak miskin : $>$ Rp 175.000,00/kapita/bulan (daerah pedesaan)

Skala : nominal.

8. Jumlah Anggota Rumah Tangga

Adalah jumlah orang yang tinggal dalam satu rumah terdiri dari ayah, ibu, anak, dan orang lain dan memasak dari satu dapur yang sama.

Kategori jumlah anggota rumah tangga : (BPS, 2000).

1. Rumah tangga kecil (≤ 4 orang);
2. Rumah tangga sedang (5-6 orang)
3. Rumah tangga besar (≥ 7 orang).

Skala : interval

9. Pengetahuan Gizi Ibu

Adalah total skor jawaban yang benar terhadap serangkaian pertanyaan tentang kandungan gizi dari makanan pokok, manfaat makanan pokok dan sumber makanan pokok (Khomsan, 2000).

Kategori :

1. Baik : skor ≥ 80 %
0. Kurang : skor < 80 %

Skala : nominal

10. Preferensi Makanan Pokok

Adalah total skor terhadap jumlah jenis makanan pokok yang disukai.

Kategori :

1. Suka lebih dari satu jenis : jika lebih dari satu jenis makanan pokok yang disukai.

0. Satu jenis : jika hanya satu jenis makanan pokok yang disukai.

Skala : nominal

11. Fungsi Sosial Makanan Pokok

Adalah fungsi makanan pokok untuk memenuhi kebutuhan sosial rumah tangga yaitu naluri untuk hidup, naluri untuk perasaan aman, naluri untuk diakui kelompok, naluri untuk gengsi, naluri untuk menonjolkan diri yang kemudian dibagi atas nilai komunikasi, nilai religi, nilai persahabatan, dan nilai ekonomi.

a. Nilai komunikasi adalah peranan makanan pokok sebagai tanda imbalan jasa atau pemberian kepada orang lain.

Kategori :

1. Skor 1 : jika lebih dari satu jenis makanan pokok yang digunakan sebagai tanda imbalan jasa atau pemberian kepada orang lain.
2. Skor 0 : jika hanya satu jenis makanan pokok yang digunakan sebagai tanda imbalan jasa atau pemberian kepada orang lain.

Skala : nominal

b. Nilai religi adalah peranan makanan pokok sebagai makanan yang disakralkan atau dikeramatkan.

Kategori :

1. Skor 1 : jika ada jenis makanan pokok yang disakralkan atau dikeramatkan.

2. Skor 0 : jika tidak ada jenis makanan pokok yang disakralkan atau dikeramatkan.

Skala : nominal

- c. Nilai persahabatan adalah peranan makanan pokok sebagai hidangan makan bersama dengan orang atau kerabat lain.

Kategori :

1. Skor 1 : jika lebih dari satu jenis makanan pokok yang dihidangkan makan bersama dengan orang atau kerabat lain.
2. Skor 0 : jika hanya satu jenis makanan pokok yang dihidangkan makan bersama dengan orang atau kerabat lain.

Skala : nominal

- d. Nilai ekonomi adalah peranan makanan pokok sebagai nilai jual guna peningkatan pendapatan rumah tangga.

Kategori :

1. Skor 1 : jika lebih dari satu jenis makanan pokok yang biasanya dijual ke pasar .
2. Skor 0 : jika hanya satu jenis makanan pokok yang biasanya dijual ke pasar.

Skala : nominal

12. Tradisi

Adalah kegiatan adat yang terkait dengan makanan pokok dalam pengukurannya dibedakan menjadi satu jenis atau lebih dari satu jenis makanan pokok yang digunakan.

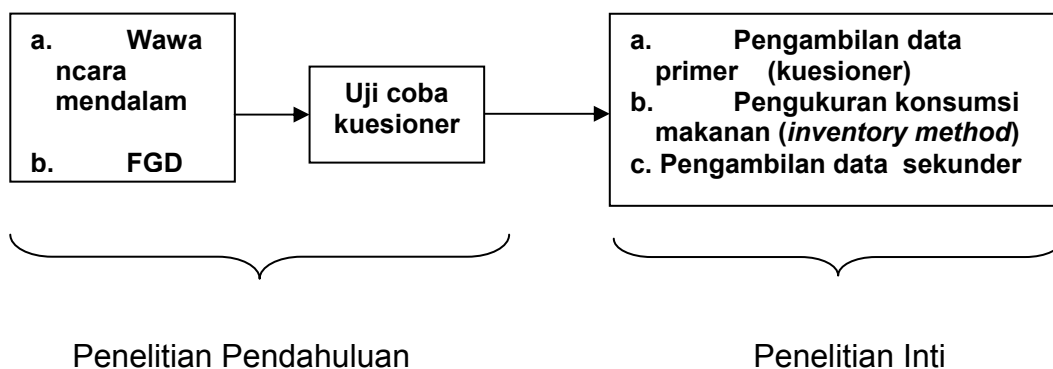
Kategori :

1. Skor 1 : lebih dari jenis satu makanan pokok yang digunakan dalam pesta bakar batu, pernikahan, syukuran, dan kematian.
2. Skor 0 : hanya satu jenis makanan pokok yang digunakan dalam pesta bakar batu, pernikahan, syukuran, dan kematian.

Skala : nominal.

F. Prosedur Pengambilan Data

1. Tahapan Penelitian



Gambar 5. Tahapan Penelitian

2. Tahapan pengambilan data

a. Penelitian Pendahuluan

Pada penelitian pendahuluan dilakukan wawancara mendalam (*indepth interview*) dan FGD (*Focus Group Discussion*)

pada rumah tangga sebagai acuan untuk pembuatan kuesioner penelitian. Selanjutnya dilakukan lagi uji coba kuesioner. Tujuan dari uji coba kuesioner untuk mengetahui tingkat reliabilitas dan validitas data yang akan dikumpulkan. Uji coba kuesioner ini dilakukan pada masyarakat di Desa Wesaput, Kecamatan Wamena, Kabupaten Jayawijaya.

Uji validitas yang digunakan adalah validitas muka yaitu alat ukur dikatakan memiliki validitas muka yang baik apabila dapat dipahami oleh populasi sasaran. Jika pertanyaan pada kuesioner dapat dipahami oleh responden maka kuesioner dapat dikatakan mempunyai validitas yang baik (Bisma Murti, 2003). Uji validitas dilakukan pada 30 sampel pada lokasi yang mempunyai karakteristik sama (Sugiyono, 2003). Reliabilitas adalah indeks yang menunjukkan sejauh mana pengukuran instrumen pada situasi yang berbeda memberikan hasil sama (Bisma Murti, 2003). Reliabilitas diukur dengan koefisien korelasi *produk moment*, jika r hitung $>$ r tabel maka instrumen dikatakan reliabel (Sugiyono, 2003). Dari uji coba kuesioner diperoleh nilai $r = 0,8870$ sehingga kuesioner layak untuk digunakan.

b. Penelitian Inti

1). Pengumpulan data primer dan data sekunder

Jenis data yang dikumpulkan berupa data primer dan data sekunder. Data primer terdiri dari data identitas rumah tangga,

meliputi, tingkat pendidikan kepala dan ibu rumah tangga, jumlah anggota rumah tangga, status pekerjaan kepala rumah tangga dan ibu, pendapatan rumah tangga. Data pengetahuan gizi meliputi pengetahuan tentang makanan pokok dan fungsinya, kandungan gizi makanan pokok, frekuensi makan. Data diperoleh dengan cara wawancara yang berpedoman pada kuesioner yang telah dipersiapkan sebelumnya. Data sekunder meliputi keadaan geografis serta keadaan umum Kecamatan Wamena diperoleh dari Kantor Kecamatan Wamena, Kabupaten Jayawijaya.

2). Pengukuran Konsumsi Makanan (tingkat rumah tangga)

Penelitian ini menggunakan metode inventaris (*inventory method*), dilakukan selama satu minggu.

Alat yang digunakan :

- b. Kuesioner metode inventaris (Lampiran 14).
- c. Alat timbang makanan dengan ketelitian 0,01 kg.

Prosedur pelaksanaan :

- a. Peneliti mencatat dan menimbang semua jenis bahan makanan pokok yang ada di rumah pada hari pertama survei.
- b. Jenis bahan makanan yang diperoleh rumah tangga (dibeli, dari kebun, dari sawah, pemberian orang lain, dan makan di

luar rumah) juga ikut dicatat dan ditimbang selama hari survei.

- c. Mencatat dan menimbang semua bahan makanan pokok yang diberikan kepada orang lain, rusak, terbuang, dan sebagainya selama hari survei.
- d. Mencatat dan menimbang semua jenis bahan makanan pokok di rumah pada hari terakhir survei (hari ke -7)
- e. Menghitung berat bersih dari tiap-tiap bahan makanan yang digunakan rumah tangga selama periode survei.
- f. Menghitung rata-rata perkiraan konsumsi rumah tangga membagi konsumsi rumah tangga dengan jumlah anggota rumah tangga.

G. Pengolahan Data

1. Data kualitatif

Data kualitatif dikumpulkan dengan teknik wawancara mendalam dan *Focus Group Discussion* (FGD), kemudian diolah menjadi butir-butir pertanyaan untuk kuesioner. Alasan menggunakan dua teknik ini adalah untuk saling melengkapi data yang diperoleh baik dari wawancara mendalam maupun *Focus Group Discussion*. Dari hasil wawancara mendalam kemudian diolah menjadi butir-butir pertanyaan untuk kuesioner.

Wawancara mendalam :

Pemilihan informan dalam penelitian ini adalah dengan teknik *snow ball* artinya menentukan informan berikutnya yang berasal dari informan sebelumnya, hal ini dilakukan karena tidak ada data mengenai informan siapa saja yang dapat dimintai keterangan. Jadi pada saat wawancara mendalam dilakukan, pada saat itu juga ditanyakan informan siapa lagi yang bisa diminta keterangannya. Dalam wawancara mendalam peneliti menggunakan pedoman wawancara yang telah disiapkan (Lampiran 1).

Focus Group Discussion :

Pada penelitian ini peneliti meminta bantuan kepala suku sebagai informan pangkal untuk mengumpulkan ibu rumah tangga (9 orang) sebagai peserta FGD, hal ini dimaksudkan karena kepala suku lebih berperan dan disegani dibanding pemerintah setempat. Dalam pelaksanaannya peneliti menggunakan panduan pertanyaan yang telah disiapkan sebelumnya (Lampiran 10), dan menggunakan alat bantu *tape recorder* untuk menyaring pendapat para peserta FGD.

2. Data kuantitatif

Pengolahan data dilakukan dengan langkah sebagai berikut :

a. Koding

Jawaban responden yang diperoleh melalui wawancara dengan berpedoman kuesioner selanjutnya diberi kode untuk memudahkan pengolahan data.

b. Editing

Jawaban yang telah diberi kode dilakukan pengecekan ulang terhadap jawaban responden, apabila ada kesalahan maka jawaban tersebut harus dicek ulang kepada responden yang bersangkutan.

c. Entry data

Tahap selanjutnya data dimasukkan ke dalam program SPSS Windows versi 12.0 sedangkan untuk kontribusi energi makanan pokok menggunakan Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) Tahun 2005.

2. Analisis Data Kuantitatif

a. Analisis Univariat

Dilakukan untuk menyajikan distribusi frekuensi.

c. Analisis Bivariat

Untuk mengetahui hubungan faktor sosial (tingkat pendidikan kepala rumah tangga dan ibu, status pekerjaan kepala rumah tangga dan ibu, tingkat pendapatan, dan jumlah anggota rumah tangga) dan faktor budaya (preferensi makanan, tradisi makanan pokok, fungsi sosial makanan pokok, dan

pengetahuan gizi ibu) rumah tangga dengan konsumsi makanan pokok. Uji yang digunakan adalah uji *Chi square* (X^2) dengan ketentuan :

- 1). Bila n lebih dari 40, menggunakan X^2 dengan koreksi kontinuitas.
- 2). Bila n ada diantara 20 dan 40, tes X^2 boleh digunakan jika semua frekuensi diharapkan adalah lima atau lebih. Jika frekuensi diharapkan yang terkecil kurang dari 5 menggunakan Fisher Exact.
- 3). Bila n kurang dari 20, menggunakan Fisher Exact untuk kasus apapun (Siegel, 1997).

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian ini dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Sebagian besar rumah tangga termasuk dalam strata sosial yang rendah yang ditunjukkan dengan pendidikan ibu dan kepala rumah tangga rendah, sebagian besar ibu dan kepala rumah tangga bekerja sebagai petani tradisional, pengetahuan gizi ibu yang masih kurang, sebagian besar termasuk rumah tangga miskin dengan jumlah anggota rumah tangga banyak.
2. Masyarakat Wamena pada umumnya menyukai lebih dari satu jenis makanan pokok. Mereka juga menggunakan makanan pokok sebagai hadiah atau pemberian kepada orang lain sebagai imbalan jasa. Pada masyarakat ada fenomena bahwa ubi jalar sebagai makanan pokok utama sangat dijunjung tinggi dan dikeramatkan dengan pemahaman ubi jalar adalah warisan leluhur mereka.
3. Dari 107 sampel rumah tangga sebanyak 47% rumah tangga masih menggunakan ubi jalar sebagai satu-satunya makanan pokok yang hanya mampu memberi kontribusi 46,6 % AKE.
4. Semakin tinggi strata sosial rumah tangga semakin beragam konsumsi makanan pokok.

5. Faktor budaya juga sangat berperan dalam konsumsi makanan pokok rumah tangga beragam. Semakin kuat faktor budaya yang dianut, semakin sedikit jenis makanan pokok yang dikonsumsi.
6. Faktor sosial budaya dapat mendukung konsumsi makanan pokok yang beragam. Hal tersebut dapat dijadikan acuan dalam merancang program intervensi untuk penganekaragaman makanan pokok khususnya di Kabupaten Jayawijaya.

B. Saran

1. Saran Bagi Dinas Kesehatan perlu melakukan penyuluhan kesehatan dan gizi untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat khususnya ibu sebagai penentu konsumsi makanan rumah tangga, dengan pertimbangan masih kurangnya pengetahuan gizi ibu.
2. Bagi Dinas Pertanian dan Tanaman Hortikultura perlu melakukan penyuluhan pertanian tentang cara bercocok tanam yang baik untuk meningkatkan produksi hasil pertanian khususnya jenis tanaman pokok sebagai penyumbang energi terbesar dalam konsumsi harian.
3. Perlu dilakukan penyuluhan tentang diversifikasi konsumsi makanan pokok dengan menitikberatkan pada jenis tanaman bahan makanan pokok lokal seperti ubi jalar, singkong, dan talas
4. Sehubungan dengan penelitian ini perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan penekanan pada metode kualitatif.

Keterbatasan Penelitian

Dalam penelitian ini pengukuran konsumsi rumah tangga dengan metode inventaris dilakukan sebagian oleh penelitian pada rumah tangga yang dianggap tidak mampu untuk mengukur konsumsi makanannya sendiri. Sebagian lagi dilakukan sendiri oleh ibu rumah tangga yang dianggap mampu untuk melakukan pengukuran dengan benar, sehingga dimungkinkan terjadi bias dalam pengukuran.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S 2001, *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta, pp. 281-285.
- Apomfires, F 2002, Makanan pada Komuniti Adat Jae : Catatan Sepintas Lalu dalam Penelitian Gizi. *Jurnal Antropologi Papua*. Vol. 1, No.2.
- Apriadi, 1986, *Gizi Keluarga*, Penebar Swadaya, Jakarta, pp.8
- Ariani, M, Handewi, & Rachmat, PS,2003, Analisis Tingkat Ketahanan Pangan Rumah Tangga, *Media Gizi dan Keluarga*, vol. 27, pp1-6.
- Arifin, M & Sudaryanto, T 1991, *Pola Konsumsi Makanan Pokok, Konsumsi Energi dan Protein di Pedesaan Jawa Tengah*, Berita Pergizi Pangan, vol. 8, pp. 10-16.
- Atmarita & Fallah, YS 2004, Analisis Situasi Gizi dan Kesehatan. *WNPG VIII, LIPI*. Jakarta, pp.147.
- Badan Pusat Statistik, 2003, Jayawijaya dalam Angka 2003. *BPS Kabupaten Jayawijaya*, pp.114-117.
- Badan Ketahanan Pangan Sulteng, 2004, Rekomendasi Widiakarya Pangan dan Gizi VIII Tahun 2004. Download tanggal 11 Agustus 2006 dari <http://www.bkpsulteng.go.id>
- Baliwati, YI & Roosita, K, 2002, *Sistem Pangan dan Gizi dalam Pengantar Pangan dan Gizi*, Penebar Swadaya Masyarakat, pp.37.
- Biro Pusat Statistik, 2000., *Indikator Kesejahteraan Rakyat*. Jakarta, pp.17.
- Biro Pusat Statistik, 2002, *Konsumsi Kalori dan Protein Penduduk Indonesia dan Propinsi*, BPS, Jakarta, Indonesia.
- Biro Pusat Statistik, 2004. *Statistik Kesejahteraan Rakyat*, BPS, Jakarta, Indonesia, pp. 7.
- Crotty, PA 1992, Food in Low Income Families. *Aust. Journal Public Health*, vol.16, pp.168-74.

- Departemen Kesehatan RI, 1991, *Menu Keluarga Sehari-hari Berdasarkan 4 Sehat 5 Sempurna*, Direktorat Bina Gizi Masyarakat Jakarta.
- Depkes RI, 1994, *Buletin Perbaikan Menu Makanan Rakyat*. Tahun XIV vol. 60, pp. 4.
- Deritana N, Kombong M, Yuritianti GA 2000, *Gizi untuk Pertumbuhan dan Perkembangan. Nutrition Paper*, Jayawijaya WATCH Project, AUSAID-World Vision-Depkes RI.
- Drewnowski, A & Clayton, H 1999, 'Food Preferences and Reported Frequencies of Food Consumption as Predictor of Current Diet in Young Women', *American Journal Clinical Nutrition*, vol 70 pp.28-36
- Erinoso, HO Hoare, S & Weaver, LT 1992 'Is Cow's Milk Suitable for the Dietary Supplementation of Rural Gambian Children ? II. Patterns of Cow's Milk Intake' *Ann Trop Pediatr* , vol .12 , pp. 367-373.
- Gibson, RS 1990, Principles of Nutritional Assesment, Oxford University Press, New York, pp.27.*
- Gibson, RS 2005, Principles of Nutrition Assesment, Oxford University Press, New York, pp.34.*
- Hardinsyah & Suhardjo 1987, *Ekonomi Gizi*, Jurusan GMSK, IPB. Bogor.
- Haskell, MJ 2004, 'Daily Consumption of Indian spinach (*Basella alba*) or sweet potatoes has a positive effect on total-body vitamin A stores in Bangladeshi men', *Am J of Clin Nutr* vol.80,pp705-714.
- Hidayat, S 2005, *Masalah Gizi di Indonesia, Kondisi Gizi Masyarakat Memprihatinkan*,
<http://www.suara.pembaruan.online>.
 Tanggal download : 23 Juli 2006
- Harrison, GG 2004, 'Methodologic Considerations in Descriptive Food Consumption Survey in Developing Countries,' Food Nutr Bull, vol 25, pp. 415 - 419.*
- Indrawasih Ratna, 1997, *Kedudukan Wanita dalam Mengambil Keputusan di Kalangan Keluarga Nelayan Hitu Maluku Tengah. Majalah Ilmu-Ilmu Sosial Indonesia*, vol. 23 pp.91.

- Khomsan, A 2000, *Teknik Pengukuran Pengetahuan Gizi*, Diktat yang Tidak Dipublikasikan. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, IPB. Bogor.
- Khomsan, A 2004, *Peranan Pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup*. Grasindo, Jakarta, pp.87-88.
- Koblinsky, M, Timyan, Y & Jill G, 1997, Kesehatan Wanita Sebuah Perspektif Global, *Utarini A (Alih Bahasa)*, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Khumaidi, 1994, *Gizi Masyarakat*, BPK Gunung Mulia, Jakarta, pp.40.
- Lemeshow, David, WH, Janelle, K & Stephen KL, 1997, Penerjemah Pramono, Kusnanto, *Besar Sampel dalam Penelitian Kesehatan*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta, pp.46.
- Madanijah, S 2004, *Pola Konsumsi Pangan, dalam Pengantar Pangan dan Gizi*, Penebar Swadaya, Jakarta, pp.70.
- Moehji, S 1989, Ilmu Gizi Jilid II, *Bharata Karya Aksara*, Jakarta, pp.9.
- Moeljono, D 2003, Budaya Korporat dan Keunggulan Korporasi. Penerbit Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Murti, B 2003, *Prinsip dan Metode Riset Epidemiologi*. Gadjah Mada University Pess, pp.167.
- Notoatmodjo, S 1993, *Pengantar Pendidikan Kesehatan dan Ilmu Perilaku*, Andi Offset, Yogyakarta.
- Notoatmojo, 2003, *Prinsip-Prinsip Dasar Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Rineka Cipta., Jakarta.
- Suparlan, P 1993, *Manusia, Kebudayaan, dan Lingkungannya*. Raja Grafindo Persada, Jakarta, pp.23-24.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia, 2005, *Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)*, Persagi Jakarta.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia, 1994, Penuntun Diit Anak, Gramedia, Jakarta.*
- Prentice, AM 1983, 'Dietary Supplementation of Lactating Gambian Women I. Effect on Breast-Milk Volume and Quality' *Hum Nutr Clin Nutr* vol. 37, pp. 53-64.

- Sanjur, D 1982, *Social and Cultural Perspectives in Nutrition*, Prentice - Hall, Inc. Enlewood Cliffs, N.Y, pp.5.
- Sediaoetama, AD 1999, *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid II*. Dian Rakyat, Jakarta, pp.19.
- Siegel, S 1997, *Statistik Non Parametrik Untuk Ilmu-ilmu Sosial*, Gramedia, Jakarta, pp. 137.
- Singarimbun, M & Effendi, S 1995, *Metode Penelitian Survei*, LP3ES, Jakarta, pp.149-170.
- Soekirman 1991, *Dampak Pembangunan terhadap Keadaan Gizi Masyarakat*. Majalah Gizi Indonesia, vol.16, pp. 64-98
- Soekirman 2000, *Ilmu Gizi dan Aplikasinya*, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta, pp.147.
- Sudigdo, S & Sofyan, I 2002, *Dasar-Dasar Metodologi Penelitian Klinis*. Sagung Seto, Jakarta, pp.283.
- Sugiyono, 2003, *Statistika untuk Penelitian*, CV. Alfabeta, Bandung, pp.272-275.
- Suhardjo, 1985, *Perencanaan Pangan dan Gizi*, Depdikbud dan PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian, Bogor.
- Suhardjo, 1989, *Sosial Budaya Gizi*. IPB, Bogor.
- Surbakti, 1995, *Survey Sosial Ekonomi Nasional : Suatu Sumber Data Berkesinambungan untuk Analisis Kesejahteraan di Indonesia*. BPS-RI, Jakarta, pp.49.
- Suryana, A 2004, *Ketahanan Pangan dan Gizi di Indonesia dalam WKPG VIII*, LIPI, Jakarta, pp.40.
- Susanto, 1987, *Kebiasaan Makan dalam Rangka Penganekaragaman Makanan Pokok*, Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi, Bogor.
- Sutarwodjo, 1983, *Penyelenggaraan Makanan Keluarga*, Departemen Kesehatan RI. AKZI, Jakarta.
- Tee, ES, Drop, MC & Winichagoon, P, 2004, 'Future Challenger', Food Nutr Bull, vol. 25, pp. 407-414.

- Teejasari, 2003, Diverisifikasi Konsumsi Pangan Berdasarkan Pendekatan Pola Pangan Harapan (PPH) di Daerah Rawan Gizi, Media Gizi dan Keluarga, vol. 27, pp.46-53.*
- Tinuk Istiarti, 2000, *Menanti Buah Hati*, Media Presindo, Yogyakarta, pp.23.
- Widarti, I 2001, *Pengaruh Konseling Gizi Kepada Ibu terhadap Pola Konsumsi Makanan dan Status Gizi Anak Balita di Kabupaten Tabanan Bali*, Tesis (tidak dipublikasikan) Yogyakarta. Program Pasca Sarjana, UGM
- Whitehead, RG,1979, Infant Feeding Practices and The Development of Malnutrition in Rural Gambia. *UNU Food Nutr Bull*, vol. 1:36-41.
- Winarno, 1987, Gizi dan Makanan Bayi Anak Sapihan Pengadaan dan Pengolahannya. New Aqua Press, Jakarta.*
- Winarno, FGH 1990, *Gizi dan Makanan bagi Bayi dan Anak Sapihan*. Pustaka Sinar harapan, Jakarta, pp. 19.
- Windyastuti, 2004, Penentu Konsumsi Pangan dan Kebiasaan Makan Keluarga Pada Rumah Tangga Dengan dan Tanpa Keberadaan Ibu (Studi Kasus Di Desa Kepatihan), Kecamatan Selogiri, Kabupaten Wonogiri), *Jurnal Media Gizi dan Keluarga*, vol.28 No.2 ,IPB, Bogor.
- Worsley, A 2000, Nutrition. Knowledge and Food Comsumption : Can Nutrition Knowledge Change Food Behaviour. Asia Pasific. *Am J of Clin Nutr* vol. 11, pp. 5579-5585.