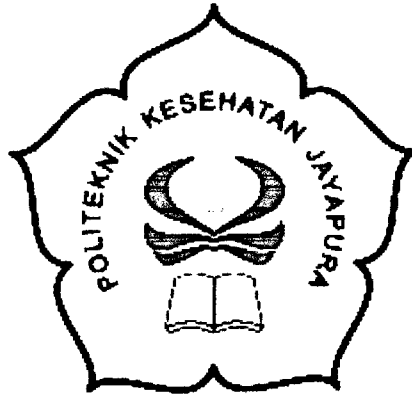


**GAMBARAN PERSEPSI KELUARGA TENTANG KONSUMSI BERAS DAN
PANGAN POKOK LOKAL DI KAMPUNG YEPASE, DISTRIK DEPAPRE**



**Karya Tulis Ilmiah ini Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Menyelesaikan Pendidikan Akhir Diploma III Gizi**

Oleh :

MELKIOR GESAUR
PO. 71. 32. 2. 09. 30

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN JAYAPURA
JURUSAN GIZI
TAHUN 2012**

LEMBAR PERSETUJUAN**GAMBARAN PERSEPSI KELUARGA TENTANG KONSUMSI BERAS DAN PANGAN
POKOK LOKAL DI KAMPUNG YEPASE, DISTRIK DEPAPRE**

Diajukan Oleh :

MELKIOR GESAUR

NIM.PO.71.32.2.09.30

Telah Disetujui dan Dipertahankan Didepan

Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah

Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Jayapura

Jayapura, september 2012

Pembimbing I



Budi Kristanto, STP, M. si
NIP.1971061199203 1 002

Pembimbing II



Berhana Tampubolon SKM. M.kes
NIP. 19560229 197804 2 001

Mengetahui

Ketua Jurusan Gizi



I Rai Ngardita, SKM, M, Kes
NIP. 19660315 198903 1 002

LEMBAR PENGESAHAN

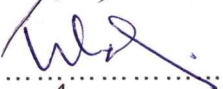
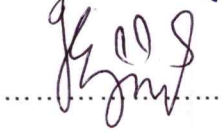
GAMBARAN PERSEPSI KELUARGA TENTANG KONSUMSI BERAS DAN PANGAN POKOK LOKAL DI KAMPUNG YEPASE, DISTRIK DEPAFRE

Oleh :

MELKIOR GESAUR
PO. 71. 32. 2. 09. 30

Telah Diuji dan Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
Pada tanggal, ... September 2012

Susunan Tim Penguji :

- | | | |
|------------------------------------|--|-----------|
| 1. Budi Kristanto, STP, M.si |  | (Ketua) |
| 2. Berliana Tampubolon, SKM, M.Kes |  | (Anggota) |
| 3. Ir. Marlin P Gultom, M.Kes |  | (Anggota) |
| 4. Enda Sri Rahayu, S. Gz,D |  | (Anggota) |

Telah Diterima
Pada Tanggal, ... September 2012
Ketua Jurusan Gizi



I Rai Ngardita, SKM..M.Kes
NIP. 19660315 198903 2 001

Lembar Pernyataan Keaslian

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam KTI ini tidak terdapat karya yang pernah digunakan untuk memperoleh kesamaan di suatu perguruan dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali yang tertulis dalam masalah disebutkan dalam daftar pustaka,

Jayapura, September 2012

Melkior gesaur

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : MELKIOR GESAUR
Tempat Tanggal Lahir : Bade, 5 November 1989
Agama : Katolik
Alamat : Jl.Baru Kota Raja

Pendidikan

1. SD Di SD YPPK ST.DONBOSCO BADE Tamat Tahun 2003
2. SLTP Di SLTP YPPK ST. MIKAEL MERUKE Tamat Tahun 2006
3. SMA Di SMA PGRI JAYAPURA Tamat Tahun 2009
4. Jurusan Gizi-Poltekes Jayapura di Jayapura, Tahun 2009 – 2012.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yesus yang telah memberikan Nafas Kehidupan dan Kebijaksanaan sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah dengan judul “GAMBARAN PERSEPSI KELUARGA TENTANG KONSUMSI BERAS DAN PANGAN POKOK LOKAL DI KAMPUNG YEPASE, DISTRIK DEPAPRE”, sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma III Gizi di Politeknik Kesehatan Jayapura.

Berbagai hambatan Penulis hadapi selama penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini, namun berkat bimbingan, arahan dan bantuan moril maupun material yang tulus dan berbagai pihak, sehingga penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini dapat terselesaikan.

Demikian pula ucapan terima kasih dan penghargaan yang tulus penulis sampaikan kepada yang terhormat :

1. Isak J. H. Tukayo, SKp M. Sc sebagai Direktur Politeknik Kesehatan Jayapura.
2. I Rai Ngardita, SKM. M. Kes sebagai Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Jayapura.
3. Budi Kristanto, STP, Msi sebagai dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan tenaga untuk memberikan bimbingan dan arahan dalam menyusun materi dan isi penulisan, sehingga dapat terbentuk suatu Karya Tulis Ilmiah.
4. Berliana Tampubolon, SKM. M. Kes sebagai dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan tenaga untuk memberikan bimbingan dan

arahan dalam menyusun materi dan isi penulisan, sehingga dapat terbentuk suatu Karya Tulis Ilmiah.

5. Keluarga (Mama dan Bapak tersayang) yang telah memberikan Doa, arahan, semangat dan material kepada penulis dalam menyusun Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Bapak Yeremias Bisai, yang telah membantu material, mendidik dan memberikan kesempatan untuk bersekolah sehingga penulis dapat menyusun Karya Tulis Ilmiah ini.
7. Rekan – rekan Gizi 09, yang telah memberikan dukungan berupa, semangat dan motifasi dan juga terimakasih buat Julen, yang telah meminjamkan notebooknya dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
8. Tati Tandipanga yang telah memberikan bantuan, masukan serta motivasi kepada penulis dalam menyusun Karya Tulis Ilmiah ini.

Akhirnya dengan penuh kerendahan hati penulis mengucapkan terimakasih yang setulus – tulusnya serta penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang penulis tidak dapat sebutkan satu persatu yang telah membantu mulai saat pendidikan sampai selesainya Karya Tulis Ilmiah ini. Semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat manfaat bagi pembaca dan pengembangan ilmu pengetahuan. Amin

Jayapura

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Dasar Teori	8
1. Pengertian Persepsi	8
3. Faktor-faktor yang mempengaruhi persepsi	10
4. Persepsi dan preferensi konsumen	11
5. Pola konsumsi pangan	12
6. Pengukuran konsumsi pangan	16
B. Kerangka Konsep	23
1. Kerangka Teori	23
2. Kerangka Pikir	24
C. Variabel Penelitian	
E. Definisi Operasional dan Kriteria Objektif	25

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian.....	28
B. Waktu dan Tempat Penelitian	28
C. Populasi dan Sampel	28
D. Tahapan Penelitian	28
E. Teknik Pengumpulan Data.....	29
F. Pengolahan Data	30
G. Analisis Data	30

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN..... 31

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	31
1. Keadaan Geografis.....	31
2. Keadaan Topografi.....	32
3. Aspek Orbitasi.....	33
B. Hasil Penelitian.....	33
C. Pembahasan.....	42

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	44
B. Saran.....	44

DAFTAR PUSTAKA**LAMPIRAN**

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Definisi Operasional dan Kriteria Objektif.....	25
2. Distribusi Jumlah Sampel Berdasarkan Kelompok Umur.....	33
3. Distribusi Jumlah Sampel Berdasarkan Tingkat Pendidikan.	33
4. Distribusi Jumlah Sampel Berdasarkan Pekerjaan	34
5. Distribusi Jumlah Sampel Berdasarkan Persepsi pangan pokok lokal	35
6. Distribusi Jumlah Sampel Berdasarkan tingkat penggunaan bahan pangan pokok lokal	41

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Ijin Penelitian Kepada Kepala Kampung Yepase
2. Surat Keterangan Selesai Penelitian
3. Kuisisioner gambaran persepsi keluarga tentang konsumsi Baras dan pangan pokok lokal
4. Master Tabel
5. Grafik ketersediaan dan frekwensi penggunaan bahan pangan pokok lokal

Jurusan Gizi- Politeknik Kesehatan Jayapura

Karya Tulis Ilmiah, September 2012

MELKIOR GESAUR

**"Gambaran Persepsi Keluarga Tentang Konsumsi Beras Dan Pangan
Pokok lokal Di Kampung Yepase Distrik Depapre"**

X, 49 hal, 11 tabel, 4 lampiran

INTISARI

Pangan, adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan dan minuman bagi konsumsi manusia. Kajian Rachman dan Ariani (2008) menunjukkan bahwa sejak tahun 2005 mayoritas masyarakat Indonesia dikota atau desa, kaya atau miskin memiliki satu pola pangan pokok yaitu beras dan mie.

Peneliti tertarik untuk melihat gambaran persepsi tentang konsumsi beras dan pangan pokok lokal di keluarga yang ada di kampung Yepase ,Distrik Depapre Kabupaten Jayapura.

Penelitian dilakukan secara deskriptif dengan pendekatan *Cossectional Observational Study*, dimana pengambilan data variabel yang di teliti dilakukan secara bersamaan. (Riwidigdo, 2008). Dengan populasi adalah semua Kepala keluarga yang ada di kampung Yepase dengan jumlah 42 Kepala Keluarga, dimana jumlah responden yang di ambil datanya yaitu 32 kepala keluarga.

Dari data 32 responden dengan tingkat penggunaan beras dan bahan pangan pokok lokal dalam seminggu untuk setiap hari, untuk beras (84%), sagu (75%), dan untuk 3-4x/ minggu pisang (72%), keladi (25%), singkong, (25%) , ubi jalar (21%) dan gumbili (16%) dan yang paling jarang di konsumsi adalah jagung yaitu (69%). Jadi rata-rata responden hampir setiap hari mengkonsumsi nasi dan sagu.

Daftar Bacaan :

Kata Kunci : Pangan, Persepsi, Konsumsi.

BAB I

Pendahuluan

A. Latar belakang

Sumberdaya alam Indonesia memiliki potensi ketersediaan pangan yang beragam dari satu wilayah ke wilayah lainnya, baik sebagai sumber karbohidrat maupun protein, vitamin dan mineral, yang berasal dari kelompok padi-padian, umbi-umbian, pangan hewani, kacang-kacangan, sayur, buah dan biji berminyak. Potensi sumberdaya pangan tersebut belum seluruhnya dimanfaatkan secara optimal sehingga pola konsumsi pangan rumah tangga masih didominasi beras dan keanekaragaman konsumsi pangan dan gizi yang sesuai dengan kaidah gizi yang seimbang, belum terwujud.

Hasil analisis terhadap data Susenas tahun 1990 (Ariani dan Ashari, 2003) Sudah menunjukkan tingkat partisipasi konsumsi beras (persentase jumlah orang yang mengkonsumsi beras) di berbagai wilayah cukup tinggi hampir mencapai 100 persen, yang berarti hampir semua rumah tangga telah mengkonsumsi beras. Kecenderungan tersebut tidak hanya terjadi pada rumah tangga perkotaan tetapi juga rumah tangga di pedesaan, walaupun umumnya tingkat partisipasi di desa masih lebih rendah daripada di kota. Bila dilihat antar pulau, maka tingkat partisipasi konsumsi beras tidak jauh berbeda antara pulau yang satu dengan pulau yang lain, yaitu hampir 100 persen. Partisipasi konsumsi beras yang masih rendah hanya terjadi di pedesaan Maluku dan Papua (yang dikenal wilayah dengan ekologi sagu yaitu sekitar 80 persen).

Dengan menggunakan data yang terakhir yaitu Susenas 2002, 2005 dan 2008 menunjukkan semakin nyata bahwa pola konsumsi pangan pokok masyarakat di Indonesia telah bergeser dari pola beragam menjadi pola tunggal

yaitu beras. Pola konsumsi tunggal beras terjadi pada semua tingkatan pendapatan, dari masyarakat miskin sampai masyarakat kaya. Dominasi beras sebagai pola pangan pokok utama terus berlangsung di setiap propinsi dan tidak tergantikan oleh jenis pangan pokok lain. Perubahan jenis pangan pokok hanya terjadi pada komoditas bukan beras, seperti antara jagung dengan umbi dan sebaliknya.

Beras selain sumber energi dan protein utama dalam pola konsumsi masyarakat, juga sebagai *wage goods* dan *political goods*. Banyak kepentingan publik dihasilkan oleh beras, dan beras berperanan dalam ketahanan pangan, stabilitas ekonomi dan lapangan kerja. Sebagian besar masyarakat tetap menghendaki adanya pasokan dan harga beras yang stabil, tersedia sepanjang waktu dan dengan harga yang terjangkau. Kebijakan pemerintah seperti penetapan harga dasar gabah dan pengendalian harga di tingkat konsumen mendorong masyarakat untuk mengkonsumsi beras. Walaupun tingkat konsumsi beras cenderung menurun, namun volume konsumsi beras masih jauh lebih tinggi dibandingkan dengan umbi-umbian dan jagung.

Belum lagi adanya kebijakan program Raskin dalam bentuk beras, yang penyalurannya untuk seluruh masyarakat tanpa memperhatikan pola konsumsi pangan pokok setempat, jelas menyalahi konsep diversifikasi konsumsi pangan yang selama ini juga menjadi program pemerintah. Sebagai gambaran konsumsi beras pada tahun 2008 mencapai 104,9 kg, yang berarti 36,2 kali lebih besar dibandingkan konsumsi jagung (2005 : 31,9 kali), daripada konsumsi jagung; 9,4 kali konsumsi terigu dan 8,1 kali konsumsi ubi kayu dan 37,5 kali konsumsi ubi jalar. (Pambudy,dkk; 2002).

Data SUSENAS tahun 2008 menunjukkan bahwa skor keragaman konsumsi pangan di Indonesia baru mencapai 81.9 dari total Skor Pola Pangan Harapan senilai 100 dengan tingginya kontribusi konsumsi padi – padian yang mencapai 64.1% (anjuran 50%) (BPS 2009). Skor pola konsumsi pangan ini masih mencerminkan ketidak seimbangan pola konsumsi antara lain dicirikan oleh masih sangat tingginya kontribusi beras, rendahnya konsumsi sayuran, buah-buahan, pangan hewani dan kacang-kacangan dalam pola konsumsi pangan masyarakat. Kajian Rachman dan Ariani (2008) menunjukkan bahwa sejak tahun 2005 mayoritas masyarakat Indonesia dikota atau desa, kaya atau miskin memiliki satu pola pangan pokok yaitu beras dan mie.

Konsumsi pangan masyarakat masih belum beragam dan seimbang, dan peranan pangan import seperti terigu, susu, kedele meningkat, sementara konsumsi pangan lokal seperti sagu, jagung dan umbi-umbian cenderung menurun. Konsumsi pangan sumber protein, vitamin dan mineral berupa pangan hewani, sayuran dan buah masih rendah.

Berdasarkan kecukupan pola pangan harapan (PPH), cakupan energi yang diperoleh dari pangan sumber karbohidrat adalah 50% untuk kelompok sereal dan 6% untuk umbi-umbian, hal itu menunjukn posisi penting pangan sumber karbohidrat dalam kecukupan energi penduduk.

Menurut hasil peneltian Mauludyani (2008), konsumsi beras pada tahun 2005 berdasarkan data susenas telah memenuhi 46,56% dari susunan menu makan penduduk. Sementara itu konsumsi jagung, ubi kaju dan ubi jalar berturut-turut 1,23%, 1,88% dan 0,66%. dari data yang sama, diketahui pula konsumsi pangan sumber karbohidrat di wilayah pedesaan lebih besar di dibandingkan dengan wilayah perkotaan meskipun keduanya di dominasi oleh beras. Konsumsi beras,

jagung, ubi kayu dan ubi jalar di pedesaan berturut-turut sebesar 50,8%, 1,87%, 2,50%, 0,9% sedangkan di perkotaan berturut-turut sebesar 41,03%, 0,20%, 0,93%, 0,208%.

Papua merupakan salah satu provinsi yang terletak di wilayah paling timur Indonesia. Provinsi Papua memiliki keragaman yang tinggi dalam kondisi biofisik seperti iklim, topografi, dan vegetasi (Petocz dan Tucker 1987 diacu dalam Kepas 1990). Keragaman ini juga dijumpai dalam kondisi budaya, adat, kepercayaan, dan bahasa ($\pm$ 250 bahasa daerah). Mengingat adanya keragaman biofisik dan sosial budaya, sehingga menimbulkan variasi agroekosistem, maka hal ini akan mempengaruhi penyebaran jenis dan produktifitas tanaman pangan di berbagai daerah yang pada akhirnya menimbulkan keragaman pola konsumsi pangan antara daerah yang satu dengan daerah yang lainnya di Provinsi Papua (Kepas 1990).

Pola pangan masyarakat Papua pada umumnya berpola pangan pokok sagu. Hal ini karena jenis tanaman pangan sagu banyak berkembang di wilayah tersebut. Jenis tanaman pangan yang diusahakan adalah ubi jalar, ubi kayu, dan keladi. Menurut penelitian Apomfires (2002) yang dilakukan di salah satu kabupaten di Provinsi Papua yaitu Kabupaten Merauke, sagu (*bie*) merupakan makanan pokok yang dikonsumsi masyarakat, biasanya diselingi dengan makanan lain seperti pisang, talas, dan ubi jalar yang merupakan makanan yang telah dikenal dan biasa dikonsumsi. Walaupun ada makanan selingan, tetapi sagu tetap diutamakan, karena beberapa orang menyatakan bahwa mengonsumsi sagu membuat kenyang lebih lama dibandingkan mengonsumsi pisang, talas dan ubi jalar.

Berkaitan dengan hal tersebut, untuk mengukur keberhasilan upaya diversifikasi baik di bidang produksi, penyediaan dan konsumsi pangan penduduk diperlukan suatu parameter. Salah satu parameter yang dapat digunakan untuk menilai tingkat keanekaragaman pangan adalah Pola Pangan Harapan (PPH). Dengan PPH diketahui tidak hanya pemenuhan kecukupan gizi tetapi sekaligus juga mempertimbangkan keseimbangan gizi yang didukung oleh cita rasa, daya cerna, daya terima masyarakat, kuantitas dan kemampuan daya beli (widyakarya,1989). Sumber pangan spesifik lokal Papua seperti ubi jalar, talas, gembili dan sagu telah dibudidayakan oleh masyarakat asli Papua secara turun - temurun. Komoditas tersebut telah menjadi sumber bahan makanan utama bagi masyarakat Papua. Husain (2004) menyatakan, pangan lokal adalah panganyang diproduksi setempat (suatu wilayah/daerah tertentu) untuk tujuan ekonomi dan atau konsumsi. Kondisi agroekosistem Papua sangat mendukung pengembangan komoditas pertanian, terutama komoditas panganspesifik lokal. Namun, pengembangan komoditas tersebut tidak merata di dataran Papua, kecuali ubi jalar yang dapat dijumpai di berbagai wilayah, baik pada dataran rendah maupun dataran tinggi, terutama pada wilayah pegunungan tengah. Selain ubi jalar, sagu juga merupakan bahan makanan pokok bagi masyarakat Papua, terutama yang berdomisili didataran rendah atau di pesisir pantai atau danau. Sagu tumbuh baik pada daerah rawa, meskipun dapat pula tumbuh di daerah kering. Papua merupakan salah satu wilayah yang memiliki hutan sagu terluas di Indonesia. Widjono *dkk.* (2000)

B. Rumusan masalah

Oleh karena pola konsumsi pangan masyarakat merupakan hasil perpaduan berbagai faktor, di antaranya yaitu faktor lingkungan alam, kepercayaan, dan sosial budaya masyarakat, maka berdasarkan uraian-uraian di atas, peneliti tertarik untuk melihat gambaran persepsi tentang konsumsi beras dan pangan pokok lokal di keluarga yang ada di kampung Yepase ,Distrik Depapre Kabupaten Jayapura.

berdasarkan uraian pada latar belakang peneliti adalah :

Bagaimana gambaran persepsi tentang tingkat konsumsi beras dan pangan pokok lokal keluarga.

C. Tujuan penelitian

1. Umum

Untuk mengetahui gambaran persepsi keluarga tentang konsumsi beras dan pangan pokok lokal di kampung Yepase, Distrik Depapre.

2. Khusus

- a. Untuk mengetahui persepsi konsumsi beras dan pangan pokok lokal di keluarga.
- b. Untuk mengetahui ketersediaan, penggunaan beras dan bahan pangan pokok lokal di keluarga.
- c. Untuk Mengetahui gambaran tingkat konsumsi beras dan pangan pokok lokal di keluarga.

D. Manfaat penilitin

1. Keluarga

Sebagai masukan atau informasi kepada keluarga dalam memilih bahan makanan yang beraneka ragam untuk di konsumsi.

2. Pemerintah

Sebagai masukan atau informasi kepada instansi terkait dalam pengambilan kebijakan program pangan di masyarakat

3. Bagi penulis

Sebagai bahan pembelajaran dan juga dapat di gunakan Untuk penelitian lanjutan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

1. Dasar teori

A. Pengertian persepsi

Persepsi adalah suatu proses pengenalan atau identifikasi sesuatu dengan menggunakan panca indera (Dreverdalam Sasanti, 2003). Kesan yang diterima individu sangat tergantung pada seluruh pengalaman yang telah diperoleh melalui proses berpikir dan belajar, serta dipengaruhi oleh faktor yang berasal dari dalam diri individu.

Berikut ini adalah pengertian persepsi oleh para ahli :

- 1) Persepsi merupakan proses yang terjadi didalam diri individu yang dimulai dengan diterimanya rangsang, sampai rangsang itu disadari dan dimengerti oleh individu sehingga individu dapat mengenali dirinya sendiri dan keadaan di sekitarnya (Bimo Walgito, 1996).
- 2) Persepsi merupakan proses pengorganisasian penginterpretasikan terhadap stimulus oleh organisme atau individu sehingga di dapat sesuatu yang berarti dan merupakan aktivitas yang terintegrasi dalam diri individu (Davidoff, 1991).
- 3) Persepsi ialah interpretasi tentang apa yang di inderakan atau dirasakan individu (Bower, 1991).
- 4) Persepsi merupakan suatu proses pengenalan maupun proses pemberian arti terhadap lingkungan oleh individu (Gibson, 1990).
- 5) Persepsi juga mencakup konteks kehidupan sosial, sehingga dikenallah persepsi sosial. Persepsi sosial merupakan suatu proses yang terjadi

dalam diri seseorang yang bertujuan untuk mengetahui, menginterpretasi, dan mengevaluasi orang lain yang dipersepsi, baik mengenai sifatnya, kualitasnya, ataupun keadaan lain yang ada dalam diri orang yang dipersepsi sehingga terbentuk gambaran mengenai orang lain sebagai objek persepsi tersebut (Lindzey & Aronson, 1993).

- 6) Persepsi merupakan proses pemberian arti terhadap lingkungan oleh seorang individu (Krech, 1992).
- 7) Persepsi merupakan suatu proses yang di mulai dari penglihatan hingga terbentuk tanggapan yang terjadi dalam diri individu sehingga individu sadar akan segala Sesuatu dalam lingkungannya melalui indera-indera yang dimilikinya (<http://id.shvoong.com>).

Dengan demikian persepsi adalah suatu proses dimana seseorang mulai Memberikan tanggapan atau kesan terhadap suatu kejadian disekelilingnya.

B. Faktor-faktor yang mempengaruhi persepsi

Aryanti, (1995) mengemukakan bahwa persepsi dipengaruhi oleh :

Pengalaman, proses belajar, cakrawala, Pengetahuan terhadap objek Psikologis.

Selain itu persepsi juga ditentukan oleh dua faktor :

1. Faktor fungsional atau faktor yang bersifat personal antara kebutuhan individu, pengalaman, usia, masa lalu, kepribadian, jenis kelamin, dan lain-lain yang bersifat subyektif.
2. Faktor struktural atau faktor dari luar individu antara lain : lingkungan keluarga, hukum-hukum yang berlaku, dan nilai-nilai dalam masyarakat.

Jadi, faktor-faktor yang mempengaruhi persepsi terdiri dari faktor personal dan struktural. Faktor-faktor personal antara lain pengalaman, proses belajar, kebutuhan, motif dan pengetahuan terhadap objek psikologis. Faktor-faktor struktural meliputi lingkungan keadaan sosial, hukum yang berlaku, nilai-nilai dalam masyarakat.

C. Persepsi dan preferensi konsumen

Persepsi dapat diartikan sebagai respon yang bersifat spontan dan instinktif terhadap sebuah pertanyaan atau pertanyaan mengenai sesuatu hal. Sementara preferensi diartikan sebagai suka atau tidak suka oleh seseorang terhadap sesuatu produk atau jasa yang dikonsumsi (Azam, N dkk, 2006). Persepsi menurut Assael (1992) adalah cara memandang konsumen terhadap sesuatu objek. Kotler et.al. (2000) mendefinisikan persepsi adalah proses seseorang individu memilih, mengorganisasikan dan menafsirkan masukan-masukan informasi untuk menciptakan sebuah gambar yang bermakna. Persepsi tidak hanya bergantung pada fisik, tapi juga pada stimuli yang berhubungan pada lingkungan sekitar (ide Gestalt) dan kondisi individu yang bersangkutan. Persepsi adalah proses kognitif yang memungkinkan kita dapat menafsirkan dan memahami lingkungan sekitar kita. Pengenalan benda merupakan salah satu fungsi utama dari proses ini. (Kraitner dan Kinick, 2005). Dalam penelitian ini yang menjadi objek adalah pangan lokal yang setiap hari dikonsumsi oleh keluarga, bagaimana pandangan keluarga terhadap pangan lokal yang merupakan salah satu kebutuhan dasar dari setiap individu, bagaimana sikap, motivasi yang mendorong keluarga dalam penilaian dan memilih pangan lokal sebagai bahan makan dalam keluarga. (Azam, N, dkk, 2006).

D. Pangan

1. Pengertian pangan

Pangan, adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan dan minuman bagi konsumsi manusia termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan dan minuman. Konsumsi Pangan, adalah sejumlah makanan dan minuman yang dimakan atau diminum penduduk/seseorang dalam rangka memenuhi kebutuhan hayati. Penganekaragaman Konsumsi Pangan, adalah beranekaragam jenis pangan yang dikonsumsi penduduk mencakup pangan sumber energi, protein dan zat gizi lainnya, dalam bentuk bahan mentah maupun pangan olahan sehingga dapat memenuhi kebutuhan pangan penduduk baik kuantitas maupun kualitas. Diversifikasi/Penganekaragaman Pangan, adalah proses pemilihan pangan yang tidak tergantung kepada satu jenis saja, tetapi terhadap macam-macam bahan pangan mulai dari aspek produksi, aspek pengolahan, aspek distribusi hingga aspek konsumsi pangan tingkat rumah tangga.

Pola Konsumsi Pangan, adalah susunan makanan yang mencakup jenis dan jumlah bahan makanan rata-rata perorang perhari yang umum dikonsumsi/dimakan penduduk dalam jangka waktu tertentu. Pangan Pokok, adalah pangan sumber karbohidrat yang sering dikonsumsi atau dikonsumsi secara teratur sebagai makanan utama, selingan, sebagai sarapan atau sebagai makanan pembuka atau penutup. Pangan Lokal,

adalah pangan yang diproduksi setempat (daerah) untuk tujuan ekonomi dan atau konsumsi. Pangan lokal tersebut berupa bahan pangan baik komoditas primer maupun sekunder. Pangan asli, adalah pangan yang asal-usulnya secara biologis ditemukan di suatu daerah. Makanan Tradisional, adalah makanan yang dikonsumsi masyarakat golongan etnik dan wilayah yang spesifik, diolah dari resep yang dikenal masyarakat, bahan-bahannya diperoleh dari sumber lokal dan memiliki rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat. Kecukupan pangan, menunjukkan sejumlah energi dan zat gizi yang diperlukan untuk kesehatan. Hal ini diperuntukan bagi semua golongan umur.

Neraca Bahan Makanan adalah suatu bentuk tabel yang terdiri dari kolom-kolom yang memuat berbagai informasi berupa data tentang situasi dan kondisi penyediaan bahan pangan, mulai dari data produksi, pengadaan serta perubahan-perubahan yang terjadi hingga suatu komoditas tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk suatu daerah/negara dalam satu kurun waktu tertentu. Pola Pangan Harapan adalah komposisi/susunan pangan atau kelompok pangan yang didasarkan pada kontribusi energinya baik mutlak maupun relatif, yang memenuhi kebutuhan gizi secara kuantitas, kualitas maupun keragamannya dengan mempertimbangkan aspek sosial, ekonomi, budaya, agama dan cita rasa.

E. Pola konsumsi pangan

Pola konsumsi pangan merupakan suatu kebiasaan tentang makan dan jenis makanan yang dikonsumsi oleh mayoritas masyarakat sebagai refleksi dari keadaan lingkungan, sosial budaya, dan ekonomi. Pola makan masyarakat di

Indonesia pada umumnya diwarnai oleh jenis-jenis bahan makanan yang umumnya dapat diproduksi setempat. Misalnya, pada masyarakat nelayan di daerah pantai, ikan merupakan makanan sehari-hari yang dipilih karena dapat dihasilkan sendiri. Daerah pertanian padi masyarakatnya berpola pangan beras, begitu pula dengan daerah-daerah pangan jagung seperti Madura dan Jawa Timur bagian selatan, masyarakatnya berpola pangan jagung. Di wilayah propinsi Papua secara umum masyarakat berpola pangan sagu sebagai bahan pangan pokok, karena sagu merupakan pangan yang berkembang di daerah tersebut. Seperti yang dikemukakan oleh Suharjito et al. (1988) jenis dan pangan dalam pola konsumsi pangan di wilayah biasanya berkembang dari pangan setempat atau pangan yang ditanam di tempat tersebut dalam jangka waktu yang lama atau panjang. Selain faktor lingkungan alam, faktor lingkungan budaya dapat berpengaruh seseorang dalam memilih jenis pangan, pengolahan pangan dan cara mengonsumsi pangan (termasuk dengan siapa, kapan dan dimana) (Baliati et al. 2004).

Menurut Baliwati dan Roosita (2004) konsumsi pangan adalah jenis dan jumlah pangan yang di makan oleh seseorang atau kelompok dengan tujuan tertentu pada waktu tertentu. Konsumsi pangan dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan individu secara biologis, psikologi maupun sosial. Hal ini terkait dengan fungsi makanan yaitu gastronomik, identitas budaya, religi, magis, komunikasi, lambang status ekonomi serta kekuatan dan kekuasaan. Konsumsi pangan dan gizi cukup merupakan salah satu faktor penting yang menentukan tingkat kesehatan dan intelegensia manusia, sebab tingkat kecukupan gizi seseorang dapat mempengaruhi keseimbangan perkembangan jasmani dan rohani yang bersangkutan.

Pola konsumsi pangan dan gizi rumah tangga di pengaruhi oleh kondisi ekonomi, sosial dan budaya masyarakat. Pola konsumsi pangan adalah susunan dan jenis jumlah pangan yang dikonsumsi seseorang atau kelompok orang pada waktu tertentu (Madanijah, 2004).Konsumsi pangan berkaitan dengan masalah gizi dan kesehatan, kemiskinan dan serta perencanaan produksi daerah. Konsumsi masyarakat terhadap pangan dapat di lihat dari kecenderungan masyarakat mengkonsumsi jenis pangan tertentu. Secara umum ditingkat wilayah faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi pangan adalah faktor ekonomi (pendapatan dan harga), faktor sosial, budaya dan religi (Hardinsyah, et al. 2002). Menurut Riyadi (1996) pola konsumsi pangan di pengaruhi oleh banyak faktor 1. Ketersedian pangan, jenis dan jumlah pangan dalam pola makanan di suatu daerah tertentu, biasa berkembang dari pangan setempat atau pangan yang ditanam.Bila pangan tersedia secara kontinyu,maka dapat membentuk kebiasaan makan. 2. Pola sosial budaya, pola kebudayaan mempengaruhi jenis pangan apa yang harus di produksi, bagaimana cara pengelolannya, penyalurannya, penyiapannya dan penyajiannya. Pilihan pangan biasanya ditentukan oleh adanya faktor–faktor penerimaan atau penolakan terhadap pangan oleh seseorang atau sekelompok orang.

F. Pengukuran konsumsi pangan

Berdasarkan Supariasa (2001), konsumsi pangan baik tingkat kelompok / rumah tangga dan perorangan dapat diketahui dari berbagai macam metode.

Metode yang digunakan pada tingkat rumah tangga yaitu:

1. Metode pencatatan (*food account*)

Metode pencatatan dilakukan dengan cara keluarga mencatat setiap hari semua makanan yang dibeli, diterima dari orang lain ataupun dari hasil produksi sendiri.

Kelebihan metode pencatatan :

- a. Cepat dan relatif murah
- b. Dapat diketahui tingkat ketersediaan bahan makanan keluarga pada periode tertentu.
- c. Dapat diketahui daya beli keluarga terhadap bahan makanan.
- d. Dapat menjangkau responden lebih banyak

Kekurangan metode pencatatan :

- a. Kurang teliti, sehingga tidak dapat menggambarkan tingkat konsumsi rumah tangga.
- b. Sangat tergantung pada kejujuran responden untuk melaporkan/mencatat makanan dalam keluarga.

2. Metode pendaftaran makanan (*food list*)

Metode pendaftaran ini dilakukan dengan menanyakan dan mencatat seluruh bahan makanan yang digunakan keluarga selama

periode survei dilakukan (biasanya 1-7 hari), termasuk makanan yang dimakan di luar rumah.

Kelebihan metode pendaftaran makanan :

- a. Relatif murah, karena membutuhkan waktu yang singkat.

Kekurangan metode pendaftaran makanan :

- b. Hasil yang diperoleh kurang teliti karena berdasarkan estimasi atau perkiraan.
- c. Sangat subjektif, tergantung kejujuran dari responden.
- d. Sangat bergantung pada daya ingat responden.

3. Metode inventaris (*inventory method*)

Metode ini juga sering disebut dengan *log book method*. Prinsipnya dengan cara menghitung/mengukur semua persediaan makanan di rumah tangga (berat dan jenisnya) mulai dari awal sampai akhir survei.

Kelebihan metode inventaris :

- a. Hasil yang diperoleh lebih akurat, karena memperhitungkan adanya sisa dari makanan, terbuang dan rusak selama survei dilakukan.

Kekurangan metode inventaris :

- a.) Petugas harus terlatih dalam menggunakan alat ukur dan formulir pencatatan.
- b.) Tidak cocok untuk responden yang buta huruf, bila pencatatan dilakukan oleh responden.
- c.) Memerlukan peralatan sehingga biaya relatif lebih mahal.

4. Pencatatan makanan rumah tangga (*household food records*)

Pengukuran dengan metode ini dilakukan sedikitnya dalam periode satu minggu oleh responden sendiri. Dilaksanakan dengan menimbang atau mengukur dengan ukuran rumah tangga seluruh makanan yang ada di rumah, termasuk cara pengolahannya.

Kelebihan metode *household food records* :

- a. Hasil yang diperoleh lebih akurat, bila dilakukan dengan menimbang makanan.
- b. Dapat dihitung intake zat gizi keluarga.

Kekurangan metode *household food records* :

- a. Terlalu membebani responden.
- b. Memerlukan biaya cukup mahal, karena responden harus dikunjungi lebih sering.
- c. Memerlukan waktu yang cukup lama.
- d. Tidak cocok untuk responden yang buta huruf.

5. Metode *recall* 24 jam

Prinsip dari metode *recall* 24 jam, dilakukan dengan mencatat jenis dan jumlah bahan makanan yang dikonsumsi pada periode 24 jam yang lalu.

Kelebihan metode *recall* 24 jam :

- a. Mudah melaksanakannya serta tidak terlalu membebani responden.
- b. Biaya relatif murah, karena tidak memerlukan peralatan khusus dan tempat yang luas untuk wawancara.

- c. Cepat, sehingga dapat mencakup banyak responden.
- d. Dapat digunakan untuk responden yang buta huruf.
- e. Dapat memberikan gambaran nyata yang benar-benar dikonsumsi individu sehingga dapat dihitung intake zat gizi sehari.

Kekurangan metode *recall* 24 jam :

- a. Tidak dapat menggambarkan asupan makanan sehari-hari, bila dilakukan *recall* satu hari.
- b. Ketepatannya sangat tergantung pada daya ingat dan kejujuran responden.
- c. *The flat slope syndrome*, yaitu kecenderungan bagi responden yang kurus untuk melaporkan konsumsinya lebih banyak (*over estimate*) dan bagi responden yang gemuk cenderung melaporkan konsumsinya lebih sedikit (*under estimate*).
- d. Membutuhkan tenaga atau petugas yang terlatih dan terampil dalam menggunakan alat-alat bantu ukuran rumah tangga.

6. Metode frekuensi makanan (*food frequency*)

Metode frekuensi makanan adalah untuk memperoleh data tentang jumlah konsumsi bahan makanan atau makanan jadi selama periode tertentu seperti hari, minggu, bulan atau tahun.

Kelebihan metode frekuensi makanan :

- a. Relatif murah dan sederhana
- b. Dapat dilakukan sendiri oleh responden

- c. Tidak membutuhkan latihan khusus
- d. Dapat menjelaskan hubungan antara penyakit dan kebiasaan makan.

Kekurangan metode frekuensi makanan:

- a. Tidak dapat untuk menghitung intake zat gizi sehari
- b. Sulit mengembangkan kuesioner pengumpulan data
- c. Cukup menjemukan bagi pewawancara
- d. Responden harus jujur dan mempunyai motivasi tinggi.

7. Metode riwayat makan (*dietary history method*)

Metode ini memberikan gambaran pola konsumsi berdasarkan pengamatan dalam waktu yang cukup lama (biasanya 1 minggu, 1 bulan, 1 tahun).

Kelebihan metode riwayat makan :

- a. Dapat memberikan gambaran konsumsi pada periode yang panjang secara kualitatif dan kuantitatif.
- b. Biaya relatif murah
- c. Dapat digunakan di klinik gizi untuk membantu mengatasi masalah kesehatan yang berhubungan dengan diet pasien.

Kekurangan metode riwayat makan :

- a. Terlalu membebani pihak pengumpul data dan responden.
- b. Sangat sensitif dan membutuhkan pengumpul data yang sangat terlatih.
- c. Tidak cocok dipakai untuk survei-survei besar.
- d. Data yang dikumpulkan lebih bersifat kualitatif.

- e. Responden harus diberi motivasi dan penjelasan tentang tujuan dari penelitian.

8. Perkiraan makanan (*estimated food records*)

Metode ini disebut juga *food records* atau *diary records* yang digunakan untuk mencatat jumlah yang dikonsumsi.

Kelebihan metode *estimated food records* :

- a. Metode ini relatif murah dan cepat
- b. Dapat menjangkau sampel dalam jumlah besar
- c. Dapat diketahui konsumsi zat gizi sehari.
- d. Hasilnya relatif lebih akurat

Kekurangan metode *estimated food records* :

- a. Metode ini terlalu membebani responden, sehingga sering menyebabkan responden merubah kebiasaan makanannya.
- b. Tidak cocok untuk responden yang buta huruf.
- c. Sangat tergantung pada kejujuran dan kemampuan responden dalam mencatat dan memperkirakan jumlah konsumsi.

9. Penimbangan makanan (*food weighing*)

Pada metode ini, responden atau petugas menimbang dan mencatat seluruh makanan yang dikonsumsi responden selama 1 hari.

Kelebihan metode penimbangan :

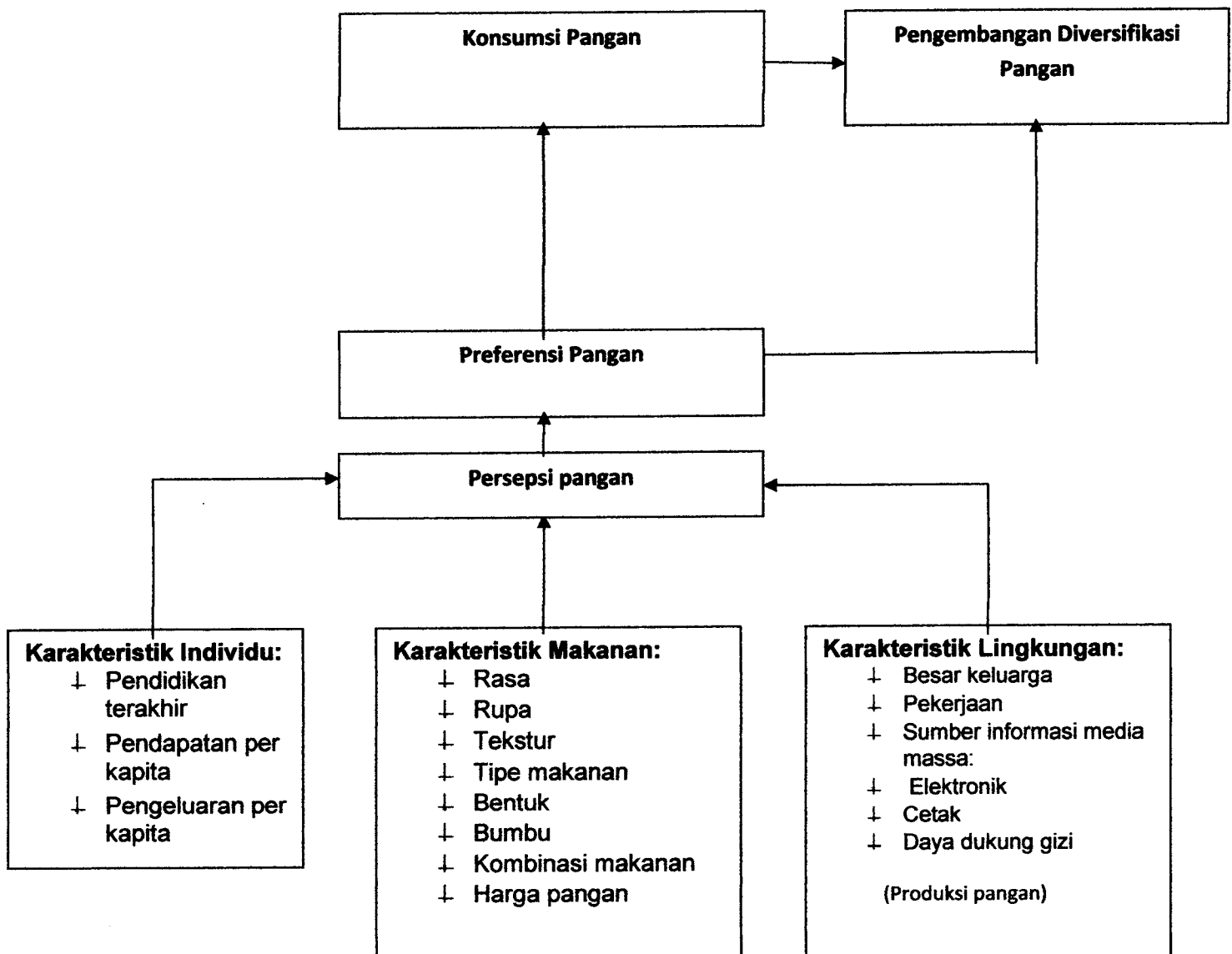
- a. Data yang diperoleh lebih akurat / teliti

Kekurangan metode penimbangan :

- a. Memerlukan waktu dan cukup mahal karena perlu peralatan.
- b. Bila penimbangan dilakukan dalam periode yang cukup lama, maka responden dapat merubah kebiasaan makan mereka.
- c. Tenaga pengumpul data harus terlatih dan terampil.
- d. Memerlukan kerjasama yang baik dengan responden.

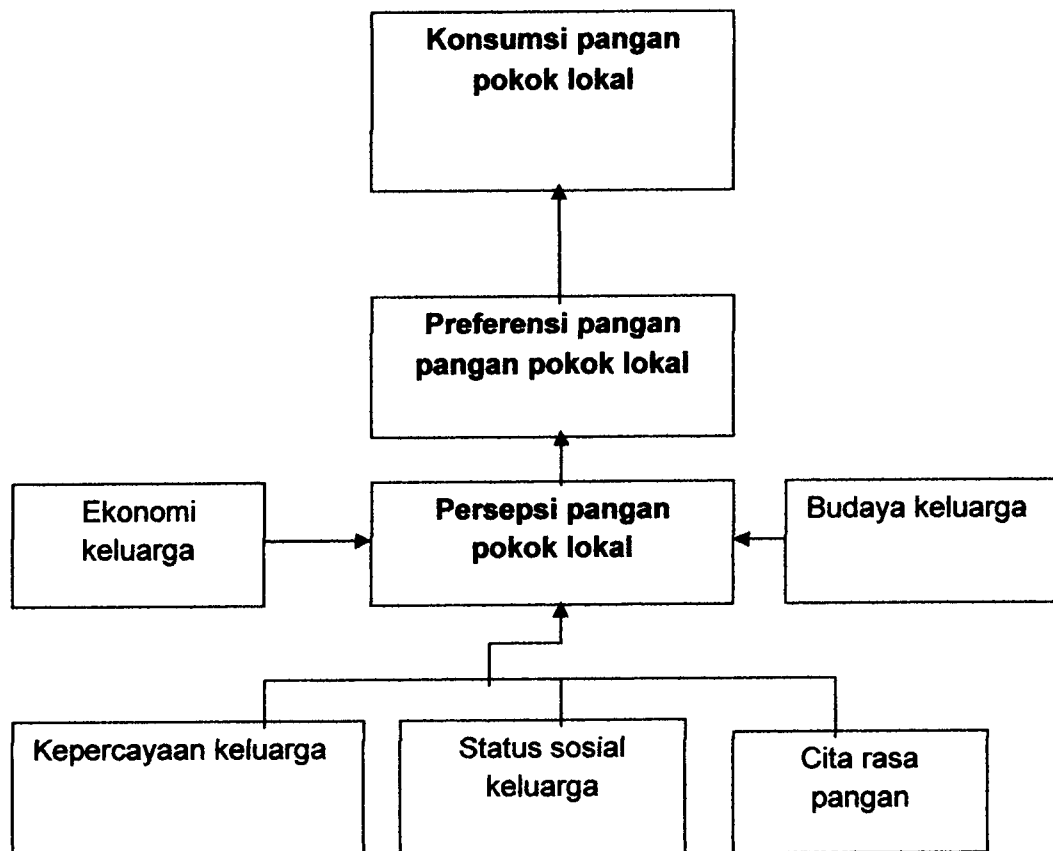
Metode yang umum digunakan adalah *recall* makanan yang dikonsumsi selama 24 jam terakhir, dalam melaksanakannya harus menggunakan makanan buatan yang diketahui beratnya, sehingga dapat membantu orang yang diwawancarai untuk dapat menafsirkan makanan yang telah dikonsumsi sehari sebelumnya. (Supriasa dkk, 2001).

10. Kerangka konsep



(Menurut Suhardjo, (1989))

11. Kerangka pikir



Gambar 1.2. Hubungan Variabel Penelitian

12. Definisi Operasional

NO	Definisi Operasional	Kriteria Objektif
1.	Persepsi keluarga adalah pengelompokkan tanggapan dan intervensi responden tentang beras dan pangan pokok lokal (sagu, pisang, keladi dan ubi jalar) berdasarkan objek yang diamati dan ditentukan dengan skor, dimana Persepsi tentang mutu pangan lokal, Persepsi tentang kuantitas pangan lokal di keluarga dan Persepsi tentang minat keluarga terhadap pangan lokal.	Dikatakan baik jika presentase lebih 70% dari pertanyaan yang diajukan. Dikatakan kurang jika presentase < 70 % dari pertanyaan yang diajukan.
2	Konsumsi adalah sejumlah makanan yang dimakan penduduk/seseorang dalam rangka memenuhi kebutuhan hayati, yang mengkonsumsi bahan pangan. dimana konsumsi beras dan pangan pokok lokal (Sagu, keladi, pisang, singkong, ubi jalar dan jagung) Ditentukan dengan metode Frekwensi makanan (food frequency dan food list)	▪ Baik : apabila penggunaan bahan pangan lokal > setiap hari /minggu ▪ cukup : apabila penggunaan bahan pangan lokal >3-4x/minggu ▪ Kurang : apabila penggunaan bahan pangan lokal <2x/minggu.

3.	Pangan Lokal, adalah pangan yang diproduksi setempat (satu wilayah/daerah) untuk tujuan ekonomi atau konsumsi. Pangan lokal tersebut berupa bahan pangan baik komoditas primer maupun sekunder. Pangan lokal yang ada di daerah tersebut dan sudah menjadi pangan lokal daerah setempat dan Ditanam atau diproduksi di daerah tersebut juga dikonsumsi keluarga di daerah tersebut secara terus-menerus.	
4	Pengertian Keluarga adalah susunan orang yang disatukan oleh ikatan-ikatan perkawinan, darah atau adopsi. Perkawinan antara suami dan istri adalah perkawinan dan hubungan antara orang tua dan anak biasanya adalah darah atau kadang kala adopsi, anggota-anggota keluarga ditandai dengan hidup bersama di bawah satu atap dan merupakan susunan satu rumah tangga.	

5.	▪ semua Keluarga dengan bapak atau ibu, sekurang – kurangnya mempunyai satu orang anak. ▪ <i>Tinggal dalam satu rumah.</i> Masak menggunakan satu tungku sendiri. Ketersedian bahan pangan adalah ketersediaan beras dan Bahan pangan pokok lokal yang ada pada keluarga, baik yang di beli, di tanam di kebun, ataupun di distribusikan dari daerah lain yang di konsumsi oleh masyarakat setempat.	
6.	Preferensi pangan adalah proses pemilihan bahan pangan oleh keluarga yang tidak tergantung pada satu jenis bahan pangan tertentu untuk di konsumsi, namun dapat mengkonsumsi bahan pangan yang beraneka ragan. Misalnya dapat mengkonsumsi bahan pangan pokok lokal, seperti sagi, keladi, pisang, singkong dan beras.	

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Penelitian dilakukan secara deskriptif dengan pendekatan *Crosssectional Observational Study*, dimana pengambilan data variabel yang di teliti dilakukan secara bersamaan. (Riwidigdo, 2008).

B. Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian di rencanakan pada bulan Agustus 2012 di kampung Yepase, Distrik Depapre.

C. Populasi dan sampel

1. Populasi

Populasi adalah semua keluarga yang ada di kampung Yepase Distrik Depapre dengan 42 kepala keluarga

2. Sampel

Sampel adalah total sampling keluarga yang berada di kampung Yepase Distrik Depapre. Total sampling 42 kepala keluarga.

D. Tahapan Penelitian

1. Persiapan

- a. Pembuatan kuisisioner.
- b. Persiapan formulir FFQ dan Food List
- c. Pembuatan surat izin kepada kepala Kampung Yepase
- d. Meminta kesediaan keluarga untuk di wawancarai.

2. Pelaksanaan

- a. Mencatat identitas keluarga (Nama, Umur, Jenis kelamin, Pendidikan dan Pekerjaan)
- b. Mewawancarai keluarga tentang persepsi beras dan pangan pokok lokal.
- c. Mewawancarai keluarga tentang konsumsi beras dan pangan pokok lokal.
- d. Melakukan food frequency dan food list selama 3 hari

E. Teknik Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data primer yang di kumpulkan adalah :

- a. Identitas sampel diperoleh melalui wawancara.
- b. Persepsi keluarga

Diperoleh dengan malakukan wawancara langsung sesuai pertanyaan yang ada di kuisisioner.

- c. Persepsi beras dan pangan pokok lokal

Persepsi pangan, diperoleh dengan wawancara langsung dengan responden menggunakan quisioner yang telah disiapkan.

- d. Konsumsi pangan lokal

Konsumsi pangan lokal diperoleh dengan cara food frenkwensi dan food list dan di katagorikan berdasarkan tingkat konsumsi dan di narasikan.

2. Data sekunder

- a. Data demografi dan geografis di peroleh di Kantor Kelurahan Distrik Depapre.

F. Pengolahan Data

Pengolahan data dilakukan dengan menggunakan bantuan kalkulator dan aplikasi komputer.

- a. Data konsumsi pangan lokal diperoleh dengan cara wawancara keluarga menggunakan food list dan inventory method yang ada pada kuisioner kemudian katagorikan dan dinarasikan.
- b. Data persepsi keluarga, diperoleh melalui kuosioner yang di nilai kemudian di katekorikan dan dinarsikan.

G. Analisis Data

1. Analisa data

Statistik deskriptif dalam penelitian ini analisa data menggunakan frekuensi mean (nilai rata-rata) untuk memberikan gambaran atau deskripsi tentang konsumsi beras dan pangan pokok lokal.

2. Penyajian data

Dari hasil pengolahan data kemudian dimasukkan ke dalam master tabel, disajikan dalam bentuk tabel dan dinarasikan.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. HASIL PENELITIAN

1. Gambaran Umum Lokasi

a. Batas-batas Wilayah

Kampung Yepase merupakan salah desa yang ada di kecamatan Sentani Barat Kabupaten Jayapura, secara geografis Kampung Yepase berbatasan dengan :

Sebelah Utara Berbatasan dengan Samudera Pasifik. Sebelah Selatan Berbatasan dengan Kampung Tablasupa. Sebelah Timur Hutan Rawa/Tanjung Tanah Merah. Sebelah Barat Berbatasan dengan Kampung Wambena.

Kampung Yepase merupakan bagian dari Distrik Depapre yang terdiri 2 RT. Kampung Yepase cukup bervariasi mulai dari ketinggian tanah dari permukaan laut 60-90 M.

Adapun kondisi jalan di Kampung Yepase RT 01 dan 02 dalam keadaan beraspal karena jalan utama terletak di atas kampung. Walaupun sebagian kecil jalan yang berbatu tapi tidak mengganggu aktifitas masyarakat Kampung Yepase. Transportasi yang digunakan masyarakat yaitu mobil, motor dan angkutan umum yang ada setiap harinya untuk memenuhi kebutuhan masyarakat sehari – hari. Di

Kampung Yepase terdapat satu Gereja, sekolah (SD), Paud, Pustu dan taman Bermain bagi anak –anak di bawah lima tahun.

Di lingkungan Kampung Yepase tidak semua di dukung dengan sarana pembuangan air limbah seperti selokan atau parit.

b. Keadaan topografis

Topografis kampung Yepase sebagian besar merupakan dataran yang tinggi dengan struktur tanah merah dan berbatu karena terletak didekat kali, selain itu didaerah ini juga berdekatan dengan gunung – gunung, serta mata pencarian penduduk pada umumnya adalah bertani, berkebun dan nelayan.

Dari pendataan awal yang kami lakukan, didapatkan data penduduk yang berjumlah 208 jiwa yang terdiri dari 42 Kepala Keluarga. Tetapi pada saat penelitian di dapat 32 kepala keluarga, hal ini disebabkan pada saat penelitian kepala keluarga berada di luar wilayah.

c. Iklim

Wilayah kampung Yepase pada umumnya beriklim tropis, dengan temperature rata-rata antara $21,5^{\circ}\text{C}$ – $34,5^{\circ}\text{C}$. secara umum pada bulan April – September musim kemarau dan bulan Oktober – Maret musim hujan.

d. Hidrologi

Sumber air di wilayah kampung Yepase pada umumnya dari sungai dan sebagian kecil dari sumber air kali.

e. Penggunaan lahan

Pola penggunaan lahan di kampung Yepase terdiri dari hutan lindung, perkebunan / pertanian masyarakat, perumahan, lahan sagu.

f. Jumlah Kepala Keluarga

a. Data pemerintahan yepase

Jumlah kepala keluarga di kampung yepase sebanyak 42 kepala keluarga.

b. Jumlah responden Kepala Keluarga di kampung Yepase yaitu sebanyak 42 kepala keluarga. kepala keluarga sebagai sampel sebanyak 32 kepala keluarga.

2. Karakteristik Responden

Data kampung Yepase sebagai sampel didapat 32 kepala keluarga. Dimana dari hasil penelitian 32 kepala keluarga dengan tingkat pendidikan dan pekerjaan yang mereka lakukan, dapat dilihat pada tabel 1 dan 2 berikut :

Tabel 1: Distribusi Responden berdasarkan tingkat pendidikan

No	Tingkat Pendidikan	n	%
1	SD	18	56%
2	SMP	10	31%
3	SMA	4	13%
4	S1	-	
Total		32	100%

Tabel 2 : Distribusi Responden Dengan Jenis Pekerjaan

No	Jenis Pekerjaan	n	%
1	Tani / Nelayan	30	94%
2	PNS	2	6%
Total		32	100%

Dari data responden dengan jenis pekerjaan 94% responden pekerjaannya adalah Tani/Nelayan.

3. Tingkat Konsumsi Beras dan Pangan Pokok Lokal

Dari data geografis kampung Yepase terletak di atas bukit berbatasan dengan laut, dimana penduduk kampung yepase bermata pencarian berkebun dan nelayan. Dimana setiap kepala keluarga masih mendapatkan beras raskin 50 kg/ 3 bulan. Berdasarkan hasil penelitian pada 32 kepala keluarga dimana tingkat penggunaan beras dan bahan pangan pokok lokal pada keluarga untuk setiap hari dalam seminggu dapat di lihat pada tabel 3 berikut ini :

Tabel 3 : Distribusi Responden berdasarkan Konsumsi Beras dan Bahan Pangan Pokok Lokal.

No	Bahan Pangan	Setiap Hari/ Minggu		3-4x/ Minggu		< 2x/ Minggu		Tidak Pernah		Total	Total
		n	%	n	%	n	%	n	%	%	32
1	Sagu	23	72%	7	21%	2	6%	-		100%	
2	Pisang	1	3%	23	72%	8	25%	-		100%	
3	Keladi	-		8	25%	17	53%	7	21%	100%	
4	Singkong	-		8	25%	22	69%	2	6%	100%	
5	Ubi jalar	-		7	21%	15	47%	10	31%	100%	
6	Gumbili	-		5	16%	12	38%	15	47%	100%	
7	Jagung	-		-		10	31%	22	69%	100%	
8	Beras	27	84%	5	16%	-		-			32

Dari tabel 3 : dapat dikatakan bahwa frekuensi makan nasi dan sagu terbanyak dimana hampir semua responden makan nasi dan sagu setiap harinya dengan presentase Nasi 84% dan Sagu 72% dan diikuti dengan konsumsi pisang 3-4x/minggu yaitu 72% . dan yang jarang di konsumsi adalah jagung dengan presentase 69%.

Tabel 4 : Persepsi Responden terhadap bahan Beras dan bahan Pangan Pokok Lokal

N O	PERTANYAAN	SANGAT SETUJU		SETUJU		AGAK SETUJU		TIDAK SETUJU		Total
		n	%	n	%	n	%	n	%	
1	Bahan pangan pokok lokal (sagu) sangat enak dari pada beras/nasi	4	12,5 %	24	75 %	1	3%	3	9%	32/100 %
2	Keluarga lebih memilih Beras/nasi untuk di makan dari pada pangan pokok lokal (sagu, singkong) karna nasi lebih mengenyangkan			17	53 %	8	25 %	7	22%	32/100 %
3	Beras lebih bergizi dari pada pangan pokok lokal (sagu, pisang dan keladi)			10	31 %	2	6%	20	62%	32/100 %
4	Bahan pangan pokok lebih banyak di makan oleh keluarga	6	19%	20	62 %	3	9%	1	3%	32/100 %
5	Keluarga lebih memilih memasak keladi dan pisang dari pada ubi jalar			15	47 %	10	31 %	7	22%	32/100 %
6	Sagu, tersedia di Rumah Tangga			32	100%					32/100 %
7	Pisang, keladi, jagung dan singkong banyak atau tersedia di Rumah Tangga			25	78 %			7	22%	32/100 %
8	Keluarga sudah tidak menanam atau jarang menanam bahan pangan pokok (keladi, singkong, pisang) lagi di kebun.					5	16 %	27	84%	32/100 %
9	Bahan pangan pokok sulit atau jarang di temukan			5	16 %			27	84%	32/100 %

	di pasar									
10	Harga bahan pangan pokok di pasar lebih mahal dari beras			22	69 %			10	31%	32/100 %
11	Harga beras lebih murah dari bahan pangan pokok lokal (sagu, pisang, keladi dan singkong) di pasar			24	75 %			8	25%	32/100 %
12	Pola makan keluarga disini adalah pagi pisang, siang nasi, malam papeda.			28	88 %	4	12 %			32/100 %
13	Harga bahan pangan pokok di pasar lebih murah dari pada beras			5	16 %	5	16 %	22	68%	32/100
14	Keluarga lebih memilih makan nasi dari pada singkong, sagu, keladi dan pisang karna malu atau gengsi			7	22 %			25	78%	32/100 %
15	Keluarga tidak lagi makan makanan pokok (sagu, pisang, keladi, ubi jalar) karna tidak ada kebun atau malas untuk menanam.			5	16 %			27	84%	32/100 %
16	Pola makan disini adalah pagi nasi, siang nasi, malam papeda.			15	47 %	8	25 %	9	28%	32/100 %
17	Pola makan disini adalah pagi pisang, siang papeda, malam papeda			30	94 %			2	6%	32/100 %

Pernyataan Sikap

Tabel 4 : Penilaian Nilai Gizi pada Beras

Persepsi Responden terhadap Beras dan pangan lokal	Pernyataan								Total
	Sangat setuju		Setuju		Agak tidak setuju		Tidak setuju		
	n	%	n	%	n	%	n	%	32
Beras lebih bergizi dari pada pangan pokok lokal	-		10	31%	2	6%	20	63%	

Dari tabel 4 di atas : Dapat dilihat yang setuju dengan beras lebih bergizi dari pada pangan pokok lokal yaitu 31% dan tidak setuju 63% dari 32 Responden.

Tabel 5 : Penilaian Harga Pangan

Persepsi responden terhadap harga pangan	Pernyataan								Total
	Sangat setuju		Setuju		Agak tidak setuju		Tidak setuju		
	n	%	n	%	n	%	n	%	32
Harga pangan beras lebih murah dari pada pangan pokok lokal	-		24	75%	-		8	25%	

Dari tabel 5 di atas : Dapat dilihat yang setuju dengan harga Beras lebih murah 75% dan tidak setuju 25% dari 32 Responden.

Tabel 6 : Penilaian Pangan Yang Lebih Mengenyangkan

Persepsi responden tentang memilih beras karna lebih mengenyangkan	Pernyataan								Total
	Sangat setuju		Setuju		Agak tidak setuju		Tidak setuju		
	n	%	n	%	n	%	n	%	32
Makan nasi lebih mengenyangkan dari pada makan pangan pokok lokal (sagu, dan keladi)	-		17	53%	8	25%	7	22%	

Dari tabel 6 di atas : Dapat dilihat yang setuju dengan Beras lebih mengenyangkan yaitu 53% dan tidak setuju 22% dari 32 Responden.

Table 7 : Penilaian Penggunaan Beras di Keluarga

Persepsi pangan tentang penggunaan Beras	Pernyataan							
	Sangat setuju		Setuju		Agak tidak setuju		Tidak setuju	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Penggunaan pangan beras pada keluarga	-		7	22%	-		25	78%

Dari tabel 7 di atas : Dapat dilihat yang setuju dengan penggunaan Beras pada keluarga yaitu 22% dan tidak setuju 78% dari 32 Responden.

Tabel 8 : Penilaian Penggunaan Bahan Pangan Pokok

Persepsi tentang penggunaan bahan pangan pokok	Pernyataan								Total
	Sangat setuju		Setuju		Agak tidak setuju		Tidak setuju		
	n	%	n	%	n	%	n	%	
Penggunaan bahan pangan pokok lebih mengenyangkan	6	19%	20	63%	3	9%	1	3%	32

Dari tabel di atas : Dapat dilihat yang sangat setuju 19%, setuju 63%, agak tidak setuju 9% dan tidak setuju 3% dari 32 Responden.

Tabel 9 : Penilaian Harga Bahan Pangan Pokok

Persepsi tentang harga pangan pokok	Pernyataan							
	Sangat setuju		Setuju		Agak tidak setuju		Tidak setuju	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Harga bahan pangan pokok lokal di pasar lebih murah dari pada beras	-		5	16%	5	16%	22	69%

Dari tabel 9 di atas : Dapat dilihat yang setuju 16%, agak tidak setuju 16% dan tidak setuju 69% dari 32 Responden.

Tabel 10 : Penilaian Ketersediaan Pangan Pokok Lokal di Keluarga

Persepsi tentang ketersediaan pangan pokok	Pernyataan							
	Sangat setuju		Setuju		Agak tidak setuju		Tidak setuju	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Keluarga Tidak ada kebun atau malas menenam bahan pangan pokok lokal	-		5	16%	-		27	84%

Dari tabel 10 di atas : Dapat dilihat yang setuju 16% dan tidak setuju 84% dari

32 Responden.

Tabel 11 : Pengeluaran Pembelian Bahan Pangan Tiap Minggu/Bulan

No	Bahan Pangan	Berat/banyaknya / kepala keluarga/bulan/kg		Harga	Jumlah harga/bulan	Keterangan
1	Beras	15 kg	32 kk	Rp.110.000	Rp.220.000	Dari pasar / 2 minggu
2	Beras Raskin	50 kg	32 kk	Rp.100.000	Rp.32.000	Raskin dari pemerintah/3 bulan
3	Keladi	1 Tumpuk	15 kk	Rp.30.000	Rp.120.000	Dari pasar/ sekali makan
4	Ubi jalar	1 Tumpuk	8 kk	Rp.30.000	Rp.120.000	Pasar / sekali makan
5	Singkong	1 tumpuk	11 kk	Rp.20.000	Rp.80.000	Pasar / sekali makan
6	Rata – rata pengeluaran perbulan				Rp. 572.000	

Dari tabel 11 diatas : Dapat dilihat bahwa pengeluaran keluarga untuk pembelian bahan pangan pokok dalam seminggu/ bulannya.

B. Pembahasan

1. Berdasarkan penelitian terhadap 32 responden untuk mengetahui gambaran persepsi keluarga tentang konsumsi beras dan pangan pokok lokal. Dimana tingkat pendidikan responden 56% berpendidikan SD dan 31 % berpendidikan SMP, dengan pekerjaan 94% adalah Tani atau Nelayan. Dari data konsumsi beras dan bahan pangan pokok lokal dimana frekwensi makan untuk setiap hari Beras 84% dan konsumsi pangan pokok sagu 72% dan untuk konsumsi bahan pangan pokok lokal yang 3-4x/minggu untuk pisang 72%, keladi 25%, dan konsumsi pangan pokok lokal <2x/ minggu ubi jalar 47%, gumbili 36%, dan jagung 31%. Dan yang jarang konsumsi bahan pangan pokok lokal yaitu jagung dengan presentase 69% dan gumbili 47%.

2. Dan dari data menilai persepsi beras dan pangan pokok lokal, dimana yang setuju dengan harga beras lebih murah dari pada pangan pokok lokal (75%), tidak setuju (25%), yang setuju beras lebih mengenyangkan (53%), tidak setuju (22%) dan yang setuju beras lebih bergizi (31%) tidak setuju (63%) . Dan yang setuju dengan pangan pokok lokal lebih murah dari beras (16%), tidak setuju (69%), yang setuju pangan pokok lokal lebih mengenyangkan dari beras (82%), tidak setuju (3%) dan yang setuju ketersediaan pangan pokok lokal di keluarga (84%). Dengan pengeluaran untuk pembelian beras dan bahan pangan pokok, dimana keluarga membelih beras 15 kg untuk 2 minggu Rp. 110.000 dan membeli umbi – umbian satu tumpuk untuk sekali makan Rp. 30.000 adapun keluarga mendapatkan beras raskin 50 kg untuk 3 bulan dengan harga Rp. 100.000 tiap kepala keluarga.

3. Dari data diatas dapat menggambarkan bahwa rata-rata penduduk kampung Yepase berpendidikan SD dan SMP dengan mata pencarian Berkebun atau Nelayan, dimana hampir semua masyarakat pagi mereka bergi berkebun sampai sore kemudian malam mereka pergi ke laut mencari ikan. Tingkat penggunaan Beras dan bahan pangan pokok lokal dimana hampir semua masyarakat mengkonsumsi nasi dan sagu setiap hari dengan pola makan, pagi makan pisang, siang makan nasi dan malam makan papeda. Dan juga masyarakat mengkonsumsi umbi-umbian yang di dapat dari hasil berkebun, dimana hampir semua keluarga mempunyai kebun, yang biasa di panen dalam 3- 6 bulan. Adapun keluarga biasa membeli beras dan bahan pangan pokok lokal di pasar, dengan harga beras untuk 15 kg berkisar Rp.110.000 dan juga umbi - umbian 1 tumpuk berkisar Rp. 30.000, dimana keluarga mendapatkan beras Raskin untuk tiap keluarga 50 kg/3 bulan dengan harga Rp. 100.000.

4. Kelurga masih makan sagu atau papeda karna dengan makan papeda mereka merasa badan lebih segar atau bersemangat, kuat dan mereka menganggap bahwa makan papeda merupakan budaya yang mempersatukan keluarga. Keluarga juga mulai bergantung pada beras, dimana keluarga setiap hari mengkonsumsi nasi dengan alasan bahwa makan nasi lebih enak, mengenyangkan, mudah di dapat dan juga hasil berkebun yang di panen tiap 3-6 bulan sekali, memaksa masyarakat untuk bergantung pada beras ditambah lagi dengan masyarakat mendapatkan beras raskin 50 kg tiap 3 bulan sekali.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Dari hasil penelitian pada 32 responden diketahui bahwa rata-rata tingkat pendidikan responden yaitu SD (56%) dan SMP (31%) dan jenis pekerjaan respon rata-rata Tani atau Nelayan (94%).
2. Dari data 32 responden dengan tingkat penggunaan beras dan bahan pangan pokok lokal dalam seminggu untuk setiap hari, untuk beras (84%), sagu (75%), dan untuk 3-4x/ minggu pisang (72%), keladi (25%), singkong, (25%) , ubi jalar (21%) dan gumbili (16%) dan yang paling jarang di konsumsi adalah jagung yaitu (69%). Jadi rata-rata responden hampir setiap hari mengkonsumsi nasi dan sagu.
3. Dari data 32 responden dengan tingkat pengeluaran untuk pembelian beras dan bahan pangan pokok lokal. Dimana pembelian beras 15 kg untuk dua minggu Rp. 110.000, beras raskin 50 kg/ 3 bulan Rp. 100.000, pembelian keladi satu tumpuk Rp. 30.000 dan pembelian singkong satu tumpuk Rp. 20.000. jadi rata-rata pengeluaran responden untuk pembelian beras untuk sebulan Rp. 220.000 dan pangan pokok Rp.120.000.
4. Tingkat penggunaan beras dan sagu hampir merata dimana hampir semua kepala keluarga mengkonsumsi nasi (84%) dan papeda (75%) setiap harinya, dan juga masyarakat masih mengkonsumsi umbi – umbian. Dengan konsumsi pagi makan pisang, siang makan nasi dan malam makan papeda.

DAFTAR PUSTAKA

Almatsier sunita,2003. Prinsip dasar ilmu gizi, cet ke 3. Jakarta.

Budi, 2003. Kajian tingkat konsumsi pangan di papua.Jakarta.

Dirjen Bina Gizi 2000. Kajian tingkat partisipasi pangan dan gizi pada keluarga, Depkes dan Depsos ,jakarta.

Depkes RI , 2000. Gizi seimbang hidup sehat bagi keluarga. Jakarta.

<http://teori-psikologi.blogspot.com>. Di akses tanggal 5 februari 2012.

[http : // www. Digilip.ui.AC.id](http://www.Digilip.ui.AC.id). diakses tanggal 18 juli 2012.

[http : // id. Kiwipedia](http://id.Kiwipedia). Orang, diakses tanggal 25 juli 2012.

Khamsan A, dkk 1999,stimulus psikososial perkembangan psikomotorik dan mental anak. Media gizi dan keluarga. Jakarta.

Lipi, 1988. Widya Karya Nasional Pangan dn Gizi V. Jakarta.

Natoadmodjo, dkk, 2003. Pendidikan ilmu kesehatan dan perilaku dalam kesehatan masyarakat. Rineka.

Purnomo s, 1989. Distribusi pangan dan dampaknya terhadap penganekaragaman pangan. Jakarta.

Rauf dan lestari, 2008. Kajian tingkat konsumsi pangan lokal di Papua.

Suhardjo, 1989. Sosial budaya Gizi Institusi pertanian Bogor (IPB), Bogor.

Suparias I Dawa nyoman,dkk, 2001. Penilaian status gizi, EGC. Jakarta.

Yayuk Farida Baliwati dkk, 2004, Pengantar Pangan dan Gizi, Jakarta: Penebar Swadaya,opta. Jakarta.

SURAT PERNYATAAN KESEDIAN MENJADI RESPONDEN PENELITIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

1. Nama Responden :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :
4. Alamat :
5. Pendidikan :
 - a. Tamat SD
 - b. Tamat SMP/SL
 - c. tamat SMA
 - d. Tamat Akademi/Perguruan Tinggi
 - f. Tidak Tamat SD

Dengan ini menyatakan bersedia menjadi responden penelitian atas nama Melkior Gesaur
"NIM : PO.71.32.2.09.30. dengan Judul Penelitian : " Gambaran Persepsi keluarga tentang
konsumsi Beras dan Makanan Pokok lokal Di Kampung Yepase ,Distrik Depapre".

Demikian surat pernyataan ini di buat tanpa paksaan dan pengaruh dari pihak manapun.

Yepase.....

Mengetahui

Peneliti

Kepala Keluarga

Melkior Gesaur

NIM : PO.71. 32.2.09.30

(.....)

C. Pertanyaan

1. Frekwensi/ jumlah makan keluarga berapa kali dalam sehari
 - a. 1 kali
 - b. 2 kali
 - c. 3 kali
2. Pantangan atau alergi terhadap bahan makan
 - a. Ada,sebutkan,,,,,,,,,,,,,
 - b. Tidak
3. Apakah bapak/ibu membeli beras setiap..hari,minggu/bulan.....
4. Biasa ibu/ bapak membeli beras dimana.....berapa banyak.....kg/keluarga
5. Apakah bapak ibu masih membeli beras Raskin.....kalau ya berapa bayak.....
6. apakah beras Raskin berjalan rutin tiap bulan.....
7. Bahan makan pokok yang di gunakan untuk makan dalam seminggu

Bahan pangan	Frekwensi penggunaan bahan pangan lokal			Berat (gr)
	pagi	siang	malam	
Sagu				
Singkong				
Ubi jalar				
Pisang				
Keladi				
Gumbili				
Beras				

8. Frekwensi penggunaan Beras dan bahan pangan pokok lokal dalam 1 minggu

Bahan pangan lokal	Frekwensi/Berapa kali makan bapak/ ibu dalam seminggu			
	Sitiap hari/minggu	3 -4x/ minggu	< 2x / minggu	Tidak pernah
Sagu				
Ubi jalar				
Singkong				
Keladi				
pisang				
jagung				
Gumbili/ siafu				
Beras				

D. Daftar Pangan yang di Beli

Hari/ Tgl	Nama Bahan	Bayaknya	Harga	Keterangan

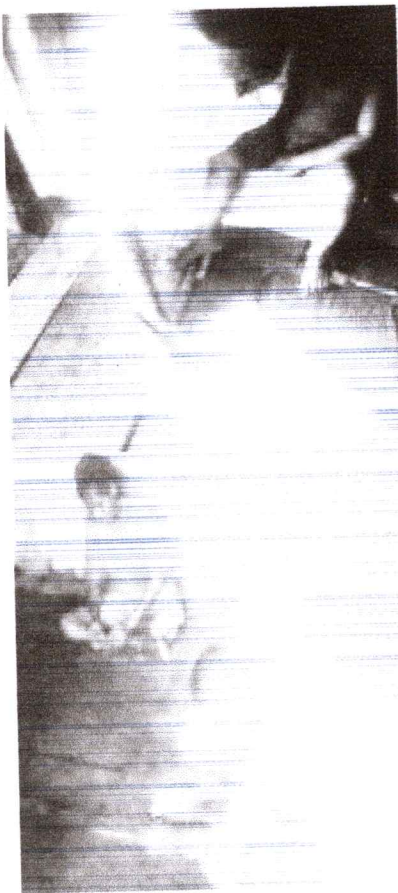
E. Pangan dan Hasil usaha Tani Sendiri dan Pemberian dari Luar

Hari/ Tgl	Nama Bahan	Banyaknya	Nilai Uang	Asal	Keterangan

B. Quisioner tentang Pemilihan Beras dan bahan Pangan Pokok Lokal.

NO	PERTANYAAN	SANGAT SETUJU	SETUJU	AGAK SETUJU	TIDAK SETUJU
1	Bahan pangan pokok lokal (sagu) sangat enak dari pada beras/nasi				
2	Keluarga lebih memilih Beras/nasi untuk di makan dari pada pangan pokok lokal (sagu, singkong) karna nasi lebih mengenyangkan				
3	Beras lebih bergizi dari pada pangan pokok lokal (sagu, pisang dan keladi)				
4	Bahan pangan pokok lebih banyak di makan oleh keluarga karna mengenyangkan				
5	Keluarga lebih memilih memasak keladi dan pisang dari pada ubi jalar				
6	Sagu, tersedia di Rumah Tangga karna banyak bayak pohon sagu di kampung.				
7	Pisang, keladi, jagung dan singkong banyak atau tersedia di Rumah Tangga karna semua keluarga mempunyai kebun				
8	Keluarga sudah tidak menanam atau jarang menanam bahan pangan pokok (keladi, singkong, pisang) lagi di kebun karna banyak beras yang di jual di kampung.				
9	Bahan pangan pokok sulit atau jarang di temukan di pasar karna banyak masyarakat sudah tidak mau jual bahan pangan pokok tersebut				
10	Harga bahan pangan pokok di pasar lebih mahan dari beras				
11	Harga beras lebih murah dari				

Gambar Penelitian



	bahan pangan pokok lokal (sagu, pisang, keladi dan singkong) di pasar				
12	Pola makan keluarga disini adalah pagi pisang, siang nasi, malam papeda.				
13	Harga bahan pangan pokok di pasar lebih murah dari pada beras				
14	Keluarga lebih memilih makan nasi dari pada singkong,sagu, keladi dan pisang karna malu atau gengsi				
15	Keluarga tidak lagi makan makanan pokok (sagu, pisang, keladi, ubi jalar) karna tidak ada kebun atau malas untuk menanam.				
16	Pola makan disini adalah pagi nasi, siang nasi, malam papeda.				
17	Pola makan disini adalah pagi pisang, siang papeda, malam papeda				