

**ANALISIS KANDUNGAN ZAT GIZI MAKANAN TRADISIONAL KABUPATEN
PASAMAN BARAT SEBAGAI PANGAN PENCEGAH STUNTING**

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan (SI)

Universitas Negeri Padang



Oleh :

**INDAH MUTHIA AYUNI
19075166/2019**

Pembimbing :

**Dr.Kasmita,S.Pd,M.Si
Kode : 5640**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2024**

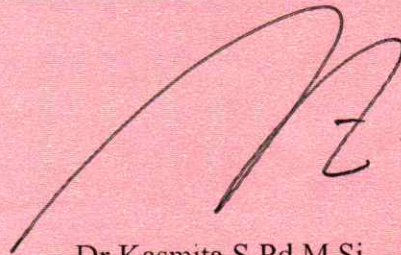
PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : **Analisis Kandungan Zat Gizi Makanan Tradisional Kabupaten Pasaman Barat sebagai Pangan Pencegah Stunting**

Nama : Indah Muthia Ayuni
NIM : 19075166
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

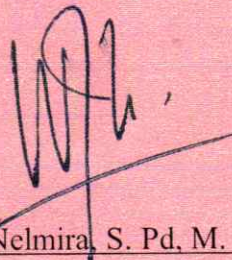
Padang, Februari 2024

Disetujui Oleh:
Pembimbing,



Dr. Kasmita, S. Pd, M. Si
NIP. 197009242003122001

Mengetahui,
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Dr. Weni Nelmira, S. Pd, M. Pd. T
NIP. 19790727 200312 2002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Indah Muthia Ayuni
NIM : 19075166

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Dengan Judul:

**Analisis Kandungan Zat Gizi Makanan Tradisional Kabupaten Pasaman
Barat sebagai Pangan Pencegah Stunting**

Padang, Februari 2024

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Dr.Kasmita,S.Pd, M.Si

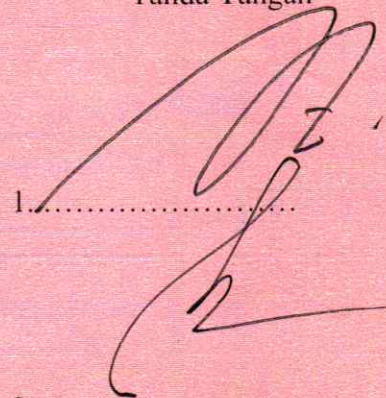
1.

Anggota : Dra.Lucy Fridayati,M.Kes

2.

Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

3.





SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Indah Muthia Ayuni
Nim : 19075166
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan


Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul "**Analisis Kandungan Zat Gizi Makanan Tradisional Kabupaten Pasaman Barat sebagai Pangan Pencegah Stunting**" adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Februari 2024

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Saya yang menyatakan


Dr. Weni Nelmira, S. Pd., M. Pd. T
NIP. 19790727 200312 2002




Indah Muthia Ayuni
NIM. 19075166

**ANALISIS KANDUNGAN ZAT GIZI MAKANAN TRADISIONAL
KABUPATEN PASAMAN BARAT SEBAGAI PANGAN PENCEGAH
STUNTING**

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan (SI)

Universitas Negeri Padang



Oleh :

**INDAH MUTHIA AYUNI
19075166/2019**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2024**

ABSTRAK

Indah Muthia Ayuni.2023. "Analisis Kandungan Zat Gizi Makanan Tradisional Kabupaten Pasaman Barat sebagai Pangan Pencegah Stunting". Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini berawal dari tingginya angka stunting di Kab.Pasaman Barat mencapai angka 35,5% yang berbanding terbalik dengan keadaan Sumber Daya Alam serta hasil buminya. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi jenis-jenis makanan tradisional, bahan pangan dan teknik pengolahan yang digunakan serta menganalisis kandungan zat gizi makro pada makanan tradisional di Kab.Pasaman Barat.

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan data kualitatif dan kuantitatif. Data primer pada penelitian berupa hasil wawancara secara langsung dengan Ketua Bundo Kandung Kab.Pasaman Barat, 16 orang bundo kandung perwakilan 7 kecamatan dan Camat Kec.Pasaman. Data sekunder berupa luas wilayah dan demografi daerah Kab.Pasaman Barat. Data yang di dapatkan di lapangan di analisis dengan cara mereduksi data, menyajikan data, menyimpulkan dan memverikasi.

Kesimpulan dari hasil penelitian ini yaitu jenis-jenis makanan tradisional di Kab.Pasaman Barat terdiri dari lauk pauk, sayuran dan kue tradisional. Bahan makanan tradisional yang digunakan dalam pembuatan makanan tradisional di Kab.Pasaman Barat yaitu : sebagian besar lauk pauk yang dikonsumsi adalah ikan air tawar 35%, sebagian besar sayuran yang dikonsumsi adalah daun singkong, pakis, pisang, umbut sawit dan durian muda yang masing masing sebesar 16,6 %, sebagian besar kue tradisional yang biasa dikonsumsi berbahan dasar singkong sebesar 33,3%. Sebagian besar teknik pengolahan makanan tradisional yaitu dengan cara merebus 62,5%. Kandungan zat gizi makro pada makanan tradisional di Kab.Pasaman Barat 0,5% - 40% dapat memenuhi kebutuhan karbohidrat harian batita dan remaja, 1,8% - 206,5% memenuhi kebutuhan untuk protein dan 0,4% - 66,6% untuk kebutuhan lemak harian batita dan remaja.

Kata kunci : identifikasi, makanan tradisional, Kab.Pasaman Barat.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya , sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Analisis Kandungan Zat Gizi Makanan Tradisional Kabupaten Pasaman Barat sebagai Pangan Pencegah Stunting”**. Shalawat dan salam penulis sampaikan kepada junjungan alam Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu dan akhlakul karimah.

Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini banyak rintangan yang dihadapi, namun dengan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Prof.Dra.Asmar Yulastri,M.Pd.,Ph.D selaku dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Weni Nelmira,S.Pd,M.Pd.T selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Rahmi Holinesti,S.Tp.,M.Si selaku dosen penasehat akademik yang telah memberikan arahan serta bimbingan untuk penulis.
4. Dr.Kasmita,S.Pd.,M.Si selaku dosen pembimbing yang telah memberikan saran, motivasi, bimbingan dan memberi dukungan kepada penulis dalam proses menyusun skripsi ini, semoga ibu selalu sehat dan dalam lindungan Allah SWT.

5. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku dosen penguji satu yang telah memberi masukan dan saran kepada penulis. Semoga ibu selalu sehat dan selalu dalam lindungan Allah SWT.
6. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku dosen penguji kedua yang telah memberikan masukan dan saran kepada penulis. Semoga ibu selalu sehat dan selalu dalam lindungan Allah SWT.
7. Seluruh staff pengajar, karyawan dan teknisi di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Ucapan terimakasih kepada sahabat, rekan sebaya, dan seperjuangan.
8. Teristimewa kepada almarhum Popo, terimakasih sudah berjuang dan selalu memberikan yang terbaik untuk iin. Untuk Bunda tersayang, semoga Bunda selalu sehat dan dalam lindungan Allah. Terimakasih Bunda karena selalu memberikan dukungan, semangat serta do'anya yang tulus sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.

Semoga segala bantuan, dorongan, motivasi, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta membawa berkah dan manfaat bagi kita semua.

Padang, Februari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	6
C. Fokus Penelitian.....	6
D. Pembatasan Masalah	7
E. Rumusan Masalah	7
F. Tujuan Penelitian	8
G. Manfaat Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Deskripsi Teori.....	9
B. Kerangka Konseptual.....	45
C. Pertanyaan Penelitian.....	46
BAB III METODE PENELITIAN	47
A. Jenis Penelitian.....	47
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	47
C. Definisi Operasional Variabel.....	48
D. Jenis Data dan Sumber Data	48
E. Informan Penelitian.....	51
F. Teknik dan Alat Pengumpulan Data	52
G. Instrumen Penelitian	56
H. Teknik Analisis Data.....	56
BAB IV TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	61
A. Temuan Penelitian	61
B. Pembahasan.....	109
DAFTAR PUSTAKA	131

LAMPIRAN..... 135

DAFTAR GAMBAR

Gambar	hal
1. Kerangka Konseptual Penelitian	45
2. Letak Geografis Kab.Pasaman Barat.....	61
3. Gulai langkitang	70
4. Rendang lokan.....	71
5. Rendang ayam pucuk ubi kayu.....	72
6. Samba karambia	73
7. Gulai lobak paik limbek salai	74
8. Gulai sabo-sabo	75
9. Gulai ayam rungu-rungu	76
10. Gulai limbek kampuang	78
11. Pangek ikan gariang kacang Panjang	79
12. Palai lauak budu	80
13. Panggang pacak.....	81
14. Rendang tiram	82
15. Goreng kepah	84
16. Palai lauak asin.....	85
17. Lamang-lamang ikan.....	86
18. Pongek tali-tali	87
19. Punju	88
20. Goreng bilalang	89
21. Limbek alin.....	90
22. Gulai hiu	91
23. Gulai durian mudo.....	95
24. Gulai umbuik pisang	95
25. Gulai umbuik sawit	97
26. Gulai paku	97
27. Gulai pisang.....	98
28. Gulai pucuk ubi tumbuak	99

29. Lapek kundua	102
30. Kolak papaya	103
31. Sarang balam	104
32. Lapek sukun	105
33. Tongkang	106
34. Panggang pisang	107
35. Bundo kanduang perwakilan Kec. Pasaman	176
36. Bundo kanduang perwakilan Kec.Sasak Ranah Pasisie	176
37. Bundo Kanduang Perwakilan Kec. Gunung Tuleh	177
38. Bundo Kanduang Perwakilan Kec. Talamau	177
39. Camat Kec.Pasaman	178
40. Acara FGD di Kantor Camat Kec.Pasaman	178
41. Foto bersama camat Kec.Pasaman dan Bundo Kanduang	179

DAFTAR TABEL

Tabel	hal
1. Data Luas Lahan dan Hasil Produksi 5 Komoditas di Pasaman Barat.....	2
2. Angka Kecukupan Energi, Protein, Lemak,Karbohidrat	34
3. Kisi-kisi wawancara makanan tradisional di Kab. Pasaman Barat	55
4. Statistik Ketenagakerjaan Kab.Pasaman Barat Tahun 2022	63
5. Jenis-jenis Makanan Tradisional di Kab.Pasaman Barat	69
6. Teknik Pengolahan Makanan Tradisional di Kab.Pasaman Barat	69
7. Kandungan Zat Gizi Makro Gulai Langkitang.....	70
8. Kandungan Zat Gizi Makro Rendang Lokan	72
9. Kandungan Zat Gizi Makro Samba Karambia	73
10. Kandungan Zat Gizi Makro Randang Ayam Pucuak Ubi.....	74
11. Kandungan Zat Gizi Makro Lobak Paik Limbek Salai.....	75
12. Kandungan Zat Gizi Makro Gulai Sabo-sabo	76
13. Kandungan Zat Gizi Makro Gulai Ayam Rungu-rungu.....	77
14. Kandungan Zat Gizi Makro Gulai Limbek Kampuang.....	78
15. Kandungan Zat Gizi Makro Pangek Ikan Gariang Kacang Panjang.....	80
16. Kandungan Zat Gizi Makro Palai Lauak Budu	81
17. Kandungan Zat Gizi Makro Panggang Pacak	82
18. Kandungan Zat Gizi Makro Rendang Tiram.....	83
19. Kandungan Zat Gizi Makro Goreng Kepah	84
20. Kandungan Zat Gizi Makro Palai Lauak Asin	85
21. Kandungan Zat Gizi Makro Lamang-lamang Ikan	87
22. Kandungan Zat Gizi Makro Pongek Tali-tali.....	88
23. Kandungan Zat Gizi Makro Punju	89
24. Kandungan Zat Gizi Makro Goreng Bilalang	90
25. Kandungan Zat Gizi Makro Limbek Alin	91
26. Kandungan Zat Gizi Makro Gulai Hiu.....	92
27. Bahan Utama Lauk Pauk Tradisional Kab.Pasaman Barat	93
28. Teknik Pengolahan Lauk Pauk Tradisional Kab.Pasaman Barat	93

29. Kandungan Zat Gizi Makro Gulai Durian Mudo	94
30. Kandungan Zat Gizi Makro Gulai Umbuik Pisang	95
31. Kandungan Zat Gizi Makro Gulai Umbuik Sawit.....	96
32. Kandungan Zat Gizi Makro Gulai Paku.....	97
33. Kandungan Zat Gizi Makro Gulai Pisang	99
34. Kandungan Zat Gizi Makro Gulai Pucuak Ubi Tumbuak.....	100
35. Bahan Utama Pengolahan Sayur Tradisional Kab.Pasaman Barat	101
36. Teknik Pengolahan Sayur Tradisional Kab.Pasaman Barat	101
37. Kandungan Zat Gizi Makro Lapek Kundua	102
38. Kandungan Zat Gizi Makro Kolak Pepaya	103
39. Kandungan Zat Gizi Makro Sarang Balam	104
40. Kandungan Zat Gizi Makro Lapek Sukun	105
41. Kandungan Zat Gizi Makro Tongkang	106
42. Kandungan Zat Gizi Makro Panggang Pisang	108
43. Bahan Utama Kue Tradisional Kab.Pasaman Barat.....	108
44. Teknik Pengolahan Kue Tradisional Kab.Pasaman Barat.....	109

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	hal
1. Panduan Observasi.....	135
2. Panduan Wawancara.....	136
3. Surat Izin Penelitian	137
4. Resep dan Hitungan Kandungan Gizi.....	173
5. Pedoman Observasi Penelitian.....	174
6. Pedoman Wawancara.....	175
7. Surat Tugas Seminar.....	176
8. Pengajuan Judul Skripsi.....	178
9. Permohonan Pembimbing Skripsi.....	179

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Setiap daerah memiliki Sumber Daya Alam (SDA) yang berbeda, begitu juga dengan budaya dan adat istiadat. Keberagaman tersebut juga memberi pengaruh pada makanan tradisional yang ada di setiap daerah, salah satunya adalah di Kabupaten Pasaman Barat. Pasaman Barat adalah salah satu Kabupaten yang berada di Provinsi Sumatera Barat, Indonesia. Sesuai dengan UU No.38 Tahun 2003 ibu kota Kabupaten Pasaman Barat adalah Simpang Ampek. Luas wilayah Kabupaten Pasaman Barat adalah 3.887,77 km². Pasaman Barat terdiri dari 11 Kecamatan dan 90 Nagari. Secara topografi daerah Pasaman Barat adalah datar dan sedikit bergelombang, sedangkan daerah bukit dan bergunung hanya terdapat di Kecamatan Talamau dan Gunung Tuleh. Ketinggian daerah bervariasi dari 0 sampai 913 meter di atas permukaan laut. Serta kawasan pantai dan laut dengan garis pantai lebih kurang 152 km (Statistik, 2023).

Keberagaman SDA tersebut menjadikan Kabupaten Pasaman Barat berpotensi di bidang ekonomi baik di bidang pertambangan, kehutanan, perkebunan, tanaman pangan, peternakan, perikanan, serta pariwisata dan potensi lainnya. Sebagian besar penduduk di Pasaman Barat bekerja pada sektor pertanian, kehutanan, dan perburuan (45,38%), sektor industri pengolahan (11,45%) dan (43,17%) pada sektor jasa (Statistik,2023). Letak dan kondisi tanah sangat memberikan keuntungan bagi masyarakat

Pasaman Barat sebab tanah berada disekitar pegunungan dan dapat digunakan secara baik untuk sektor pertanian dan perkebunan.

Hasil pertanian dan perkebunan Pasaman Barat antara lain sawit, jagung, padi, pisang, ubi jalar, jeruk, papaya, kelapa, nilam, dan beberapa jenis kayu. Komoditas unggulan daerah adalah sawit, jagung, padi, pisang, dan ubi jalar dengan sebaran produksi ada pada 11 kecamatan, yaitu Kecamatan Talamau, Pasaman, Luhak Nan Duo, Sasak Ranah Pasisie, Kinali, Gunung Tuleh, Sungai Aua, Lembah Melintang, Koto Balingka, Sungai Beremas, dan Ranah Batahan.

Tabel 1. Data luas lahan dan hasil produksi 5 komoditas di Pasaman Barat

No.	Komoditas	Luas (Ha)	Hasil (Ton)
1.	Sawit	126.934	2.023.211
2.	Jagung	34.297	215.250
3.	Padi	27.856	120.704
4.	Pisang	1.102	7.063
5.	Ubi Jalar	163	5.283

Sumber : Statistik 2023

Selain hasil pertanian dan perkebunan, Kab. Pasaman Barat juga memiliki hasil laut yang melimpah karena sebagian daerah Kab.Pasaman Barat merupakan daerah pantai. Kecamatan yang merupakan daerah pantai adalah Kec.Sungai Beremas, Kinali, Koto Balingka, Sungai Aur, dan Sasak Ranah Pasisie. Menurut Kepala Dinas Perikanan Pasaman Barat, Zulfi Agus pada saat memberikan masukan dan meninjau nelayan dalam rangka meningkatkan produksi ikan di Kab.Pasaman Barat, menyatakan bahwa hasil laut Kab.Pasaman Barat pada tahun 2022 mencapai 27.159 ton dan ditargetkan mencapai 114.356 ton dari sektor budidaya dan ikan tangkap.

Ikan yang dihasilkan di Kab.Pasaman Barat adalah tongkol, tenggiri, kakap merah, bawal, udang kelong, kerapu dan teri.

Keberagaman SDA serta hasil bumi yang melimpah memberi pengaruh pada keberagaman makanan tradisional. Karena makanan tradisional yang ada di daerah pegunungan akan berbeda dengan makanan tradisional yang ada di daerah pantai. Makanan tradisional dapat diartikan sebagai makanan yang memiliki ciri khas yang tidak dapat ditemukan di daerah lain (Noviadji, Benny Rahmawan 2014). Ciri khas yang dimaksud pada makanan tradisional berasal dari bahan serta teknik yang digunakan dalam proses pengolahan. Bahan pangan yang di gunakan masyarakat di dataran tinggi akan berbeda dengan masyarakat yang tinggal di dataran rendah begitu pula dengan masyarakat di daerah pesisir pantai. Ketersediaan bahan pangan ditentukan oleh kondisi geografis (termasuk topografis) wilayah karena akan berpengaruh pada jumlah dan jenis pangan yang dapat dihasilkan oleh wilayah tersebut (Yuni Hamid, Dkk.2013).

Selain keberagaman bahan pangan yang digunakan, perbedaan teknik pengolahan makanan tradisional juga menyebabkan perbedaan pada rasa yang dihasilkan. Teknik pengolahan makanan tradisional umumnya bersifat turun temurun serta sedikit sekali inovasi. Teknik pengolahan pada makanan tradisional ini akan sangat berpengaruh pada cita rasanya yang dihasilkan sebab jika menggunakan teknik yang berbeda maka akan menghilangkan cita rasa khas yang ada pada makanan tradisional tersebut (Al Nguju, 2018).

Perbedaan penggunaan bahan pangan serta teknik yang digunakan juga akan berpengaruh pada nilai gizi yang terkandung pada makanan tradisional tersebut (Dian Sundari,*et.al.*.2015). Kandungan gizi utama pada makanan tradisional adalah zat gizi makro. Zat gizi makro terdiri dari karbohidrat, protein dan lemak. Zat gizi makro adalah makanan utama yang membina tubuh dan memberi energi sehingga dibutuhkan oleh tubuh dalam jumlah yang besar. Zat gizi makro memainkan peran penting dalam mencegah stunting sebab sebagian besar balita stunting memiliki tingkat konsumsi karbohidrat, lemak, dan protein, pada kategori kurang (Ulul Azmy,*dkk.*,2018).

Berdasarkan penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa Kab. Pasaman Barat memiliki keberagaman SDA yang sangat berpotensi di bidang ekonomi baik itu dibidang, pertanian, perikanan,dan tanaman pangan, akan tetapi keberagaman SDA yang tersedia di Kab.Pasaman Barat tidak menjadikan masyarakat di kabupaten ini sejahtera dan terpenuhi kebutuhan gizinya. Berdasarkan Survey Status Gizi Indonesia (SSGI) diketahui bahwa angka stunting di Kab.Pasaman Barat tahun 2022 berada pada angka 35,5% atau diatas rata-rata nasional yang tercatat 21,6%. Sedangkan berdasarkan data Elektronik Pencatatan Pelaporan Gizi Berbasis Masyarakat (ePPGBM) pada tahun 2023 menunjukkan bahwa sebanyak 5.170 (15,35 %) bayi dan balita stunting di Kab.Pasaman Barat. Ini menunjukkan bahwa status gizi khususnya balita di Pasaman Barat masih sangat rendah dan berbanding terbalik dengan SDA yang tersedia.

Salah satu penyebab tingginya angka stunting di Kab.Pasaman Barat sesuai dengan yang di sampaikan oleh wakil gubernur Sumatera Barat, Audy Joinaldi (2023) pada kegiatan Roadshow Dialog Penanganan Stunting dan Penghapusan Kemiskinan Ekstrem secara daring, mengatakan bahwa salah satu penyebab tingginya angka stunting di Pasaman Barat adalah kurang beragamnya asupan makanan yang dikonsumsi masyarakat, serta belum optimalnya penggunaan bahan pangan lokal yang digunakan dalam pengolahan makanan tradisional. Penggunaan bahan pangan lokal ini perlu di tingkatkan serta dioptimalkan kualitasnya dengan menjadikan makanan tradisional menjadi makanan sehat (*functional food*). Pada kesempatan itu wakil gubernur Sumatera Barat, Audi Joinaldi juga mengatakan bahwa pengoptimalan penggunaan bahan pangan lokal perlu dilakukan karena bahan pangan lokal memiliki banyak keuntungan, yaitu keamanan makanan yang terjamin ketersediannya, tidak memiliki efek samping, mudah diperoleh dengan biaya yang murah, mudah di budidayakan, dan bernilai gizi yang baik.

Pangan lokal yang dibudidayakan oleh masyarakat memiliki zat gizi tinggi, salah satunya adalah zat gizi makro yang sangat di butuhkan oleh tubuh serta memainkan peran penting dalam pencegahan stunting (Yuli Kurniyati,2014). Maka dari itu perlu dilakukan studi lebih mendalam, dalam bentuk penelitian. Salah satu langkah awal yang dapat dilakukan adalah dengan cara mengkaji jenis-jenis makanan tradisional,lalu teknik pengolahan dan bahan yang digunakan, serta menganalisis kandungan zat

gizi makro yang terkandung dalam makanan tradisional yang ada di Kab. Pasaman Barat.

Berdasarkan penjelasan diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai **“Analisis Kandungan Zat Gizi Makanan Tradisional Kabupaten Pasaman Barat sebagai Pangan Pencegah Stunting”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Tingginya angka stunting di Kab.Pasaman Barat tahun 2022, yang berada pada angka 35,5%.
2. Belum diketahui hidangan apa saja yang biasa dijadikan makanan tradisional oleh masyarakat di Kab. Pasaman Barat.
3. Belum diketahui teknik yang di gunakan dalam proses pengolahan makanan tradisional di Kab. Pasaman Barat.
4. Belum diketahui kandungan zat gizi makro yang terkandung pada makanan tradisional di Kab. Pasaman Barat.

C. Fokus Penelitian

Berdasarkan uraian pada latar belakang yang sudah dijelaskan di atas, maka fokus penelitian pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi jenis makanan tradisional di Kab. Pasaman Barat.
2. Mengidentifikasi bahan pangan yang digunakan oleh masyarakat Kab. Pasaman Barat dalam proses pengolahan makanan tradisional.

3. Mengidentifikasi teknik yang digunakan dalam proses pengolahan makanan tradisional oleh masyarakat Kab. Pasaman Barat.
4. Menganalisis kandungan zat gizi makro yang terkandung dalam makanan tradisional di Kab.Pasaman Barat.

D. Pembatasan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang dan identifikasi masalah, pembatasan masalah pada penelitian ini adalah **“Analisis Kandungan Zat Gizi Makanan Tradisional Kabupaten Pasaman Barat sebagai Pangan Pencegah Stunting”**.

E. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Apa jenis-jenis makanan tradisional yang ada di Kabupaten Pasaman Barat.
2. Apa bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan makanan tradisional di Kabupaten Pasaman Barat.
3. Bagaimana teknik pengolahan makanan tradisional di Kabupaten Pasaman Barat.
4. Apa kandungan zat gizi makro yang terkandung dalam makanan tradisional di Kabupaten Pasaman Barat.

F. Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi jenis-jenis makanan tradisional di Kabupaten Pasaman Barat.
2. Mengidentifikasi bahan pangan yang digunakan oleh masyarakat dalam proses pengolahan makanan tradisional di Kabupaten Pasaman Barat.
3. Mengidentifikasi teknik yang digunakan dalam proses pengolahan makanan tradisional di Kabupaten Pasaman Barat.
4. Menganalisis kandungan zat gizi makro yang terkandung dalam makanan tradisional di Kabupaten Pasaman Barat.

G. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang hendak dicapai, diharapkan penelitian ini dapat bermanfaat sebagai :

1. Sumber informasi untuk memperkenalkan makanan tradisional khas Kabupaten Pasaman Barat kepada masyarakat luar.
2. Sumber informasi masyarakat di Kabupaten Pasaman Barat mengenai kandungan gizi pada makanan tradisional di Kab.Pasaman Barat.
3. Referensi atau pengetahuan terhadap lembaga yang terkait dalam bidang makanan seperti dinas kesehatan dan dinas kebudayaan dan pariwisata.
4. Bagi penulis manfaat dari penelitian ini sebagai salah satu syarat penulis untuk mendapatkan gelar sarjana di Universitas Negeri Padang.