

PENGETAHUAN, SIKAP DAN PERILAKU IBU BALITA DALAM PEMANFAATAN SISA PRODUK VIRGIN COCONUT OIL (BLONDO VCO) PADA MAKANAN LOKAL UNTUK PENINGKATAN GIZI BALITA DI KABUPATEN BUTON

(Knowledge, Attitude And Practice of Mother with Children Under Five Years on The Use of Virgin Coconut Oil's Residue to Local Foods to Increase Child's Nutritional in Buton)

Murlan¹, Ruwiah¹, Santi Suardi¹, Weny Lestari², Niniek L. Pratiwi²

Naskah masuk: 18 Mei 2015, Review 1: 20 Mei 2015, Review 2: 21 Mei 2015, Naskah layak terbit: 3 Juli 2015

ABSTRAK

Latar Belakang: Jumlah balita penderita gizi kurang dan gizi buruk di Kabupaten Buton tertinggi di Provinsi Sulawesi Tenggara. Masyarakat Buton memiliki budaya membuat Virgin Coconut Oil (VCO) yang terbuat dari kelapa. Budaya ini masih berlangsung sampai saat ini dan cenderung meningkat. Sisa produk dari pembuatan VCO adalah blondo yang belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat. Blondo VCO banyak mengandung gumpalan protein kelapa mirip dengan susu formula yang dapat digunakan untuk tambahan makanan pada anak-anak karena mudah diserap oleh tubuh balita. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui peningkatan pengetahuan, perubahan perilaku, dan sikap pada ibu balita terhadap penggunaan bahan blondo VCO untuk makanan tambahan lokal untuk peningkatan gizi balita. **Metode:** penelitian ini menggunakan metode intervensi pengetahuan gizi berbasis bahan baku lokal. Dilakukan penyuluhan dan praktek pengolahan makanan yang disukai anak berbahan baku Blondo VCO. **Hasil:** Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada perubahan pengetahuan, sikap dan perilaku ibu setelah dilakukan intervensi berupa penyuluhan dan pelatihan pembuatan makanan lokal berbahan baku blondo VCO. Terdapat pengembangan variasi makanan lokal berbahan dari blondo VCO yang dibuat oleh ibu balita selain yang dilatihkan kepada ibu. **Kesimpulan:** Penyuluhan dan pelatihan pemanfaatan blondo VCO dapat meningkatkan pengetahuan, perubahan sikap dan perilaku ibu-ibu yang mempunyai anak balita terhadap pemanfaatan blondo VCO. **Saran:** Hasil olahan blondo VCO dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku campuran pada olahan makanan lokal yang bernilai gizi tinggi untuk masyarakat pada umumnya dan untuk balita pada khususnya.

Kata kunci: Pengetahuan, Sikap, Perilaku, Blondo VCO, Gizi Balita

ABSTRACT

Background: Buton District was had the highest case on children under five years' malnutritions in South East Sulawesi Province. Butonnesse have culture of making Virgin Coconut Oil which made from coconut until now. Side product of VCO was a coconut residue (blondo) which has not been used by the community. Blondo VCO contains a lot of protein clumps of coconut which is similar to the formula that can be used for food additives, especially in children because it is easily to absorb. The aim of this study was to determine increasing of knowledge, changing behavior and attitudes on mothers of children under five years about the use of blondo VCO for additional nutritional improvement of local food. **Methods:** this study used intervention on nutrition's knowledge based on the use of lokal ingredient. Training and practice about children's local food processing with blondo VCO were held. **Results:** The results showed that there was an improvement in knowledge, attitude and practice of mothers after they had been given the intervention with counseling and training of local food with

¹ Program Studi Gizi STIK Avicenna Kendari, Jln. La ode Hadi Bay Pass , Lepo-lepo Kendari Telp/Fax 082384677737, e-mail: muangbaula@gmail.com

² Pusat Humaniora Kebijakan Kesehatan dan Pemberdayaan Masyarakat Balitbangkes Kemenkes RI, Jl. Indrapura 17 Surabaya

blondo VCO ingredients. There were variations of local food made by mothers more than before. Conclusions: It showed that the presence of counseling and training on the use of blondo VCO can increase knowledge, attitudes and behavior towards mothers who have children under five. Recommendation: Suggestions of this study was processed of blondo VCO could be used as ingredient of local food with high nutritional value for society in general and for children in particular.

Key words: Knowledge, Attitude, Behavior, Blondo VCO, Children Under Five Year's Nutrition

PENDAHULUAN

Kabupaten Buton adalah salah satu Daerah Tingkat II di Provinsi Sulawesi Tenggara. Kebanyakan suku di Sulawesi, termasuk suku Buton adalah suku pelaut. Masyarakat Buton sejak zaman dahulu sudah mengenal pertanian selain sebagai pelaut. Komoditas yang ditanam antara lain padi ladang, jagung, singkong, ubi jalar, kapas, kelapa, sirih, nanas, pisang, dan segala kebutuhan hidup sehari-hari.

Produksi kelapa pada tahun 2008 mencapai 3.593 ton dengan luas tanam berjumlah 4.105 ha. Sementara itu, tanaman jambu mete yang mencapai luas tanam 7.044 ha memperoleh produksi sebanyak 2.505,8 ton, sedangkan jumlah produksi tanaman kakao tahun 2008 mencapai 851,7 ton. Potensi ini sebagai mata pencaharian masyarakat Buton. Mereka menambah pendapatan dengan membuat minyak kelapa, *Virgin Coconut Oil* (VCO) dan kopra. Budaya masyarakat Buton dalam membuat VCO sudah menjadi industri rumah tangga yang ada di Kecamatan Mawasangka. Budaya ini masih berlangsung sampai saat ini dan pembuatan produk VCO cenderung meningkat.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan pada tahun 2014, Ketua Lembaga Ekonomi (LEM) Sejahtera yang melakukan pemberdayaan terhadap petani di Kecamatan Mawasangka, menyebutkan bahwa setiap bulan pihak LEM mengirimkan 500 liter minyak goreng VCO produksi LEM ke Negara Kanada. Salah satu keunggulan dari VCO buatan petani Mawasangka adalah prosesnya yang tanpa melalui pemanasan, sehingga kadar air yang dikandung VCO lebih rendah. Masa kedaluwarsa VCO tersebut jauh lebih lama dibandingkan minyak yang diproduksi melalui pemanasan. VCO yang diproduksi petani Mawasangka dijual dengan harga lebih tinggi dibanding minyak goreng jenis lainnya.

Tanaman kelapa merupakan salah satu tanaman perkebunan yang mampu tumbuh dan memproduksi dengan baik sampai saat ini. Pengolahan daging buah kelapa menjadi minyak VCO masih diperoleh hasil sampingan, berupa sisa produk VCO yaitu

blondo yang masih bisa digunakan sebagai bahan untuk pembuatan roti. Blondo VCO yang dihasilkan dapat dikonsumsi dengan aman dan rasa yang enak. Berdasarkan hasil yang telah diperoleh dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat, maka dapat disimpulkan bahwa penggunaan mikroorganisme pada pengolahan minyak kelapa dari santan kelapa memiliki prospek untuk dikembangkan (Winarno, 2006).

Kandungan asam lemak jenuh minyak kelapa didominasi oleh asam laurat (44–52%) yang merupakan MCT (*Medium Chain Triglyserida*). Asam laurat menjadikan minyak kelapa menjadi unik, karena kebanyakan minyak tidak mengandung MCT. Keunikan ini membuat minyak kelapa berbeda dari semua minyak nabati lain dan mampu menambah kesehatan bagi tubuh serta mudah dicerna. Kandungan antioksidan di dalam VCO juga sangat tinggi diantaranya tokoferol dan betakarotin. Kandungan kimia yang paling utama (tinggi) dalam sebutir kelapa yaitu air, protein dan lemak (Setiaji, 2006). Minyak kelapa tersusun dari 48% asam lauric, 7% asam capric, 8% asam caprylic dan 0,5% asam caproic. Blondo banyak mengandung gumpalan protein kelapa yang mirip dengan susu formula yang dapat digunakan untuk tambahan makanan khususnya pada anak-anak karena mudah diserap oleh tubuh balita (Anonim, 2006).

Tabel 1. Kandungan Unsur Gizi Blondo VCO per 100 gram

Unsur Gizi	Persentase (%)
Karbohidrat	10,2
Lemak	17,7
Protein	8,31
Calsium	0,11
Phospor	0,19
Fe	0,054
Abu	0,65
Zn	0,22
Air	49,80

Sumber: FKM Universitas Hasanuddin Makassar, 2007

Prevalensi nasional gizi buruk pada Balita adalah 5,4%, dan gizi kurang pada Balita adalah 13,0%. Keduanya menunjukkan bahwa baik target Rencana Pembangunan Jangka Menengah (RPJM) untuk pencapaian program perbaikan gizi sebesar 20%, maupun target *Millenium Development Goals* pada 2015 sebesar 18,5% telah tercapai pada 2007 (Depkes RI, 2008).

Faktor utama terjadinya gizi kurang dan gizi buruk di Kabupaten Buton disebabkan karena masalah ekonomi atau kemiskinan. Hal tersebut sangat berkorelasi mengingat makin tinggi angka kemiskinan yang tercermin dari rendahnya tingkat pendapatan, makin tinggi pula potensi terjadinya balita gizi kurang dan gizi buruk. Selain itu, terjadinya balita gizi kurang dan gizi buruk karena adanya pola asuh anak yang salah serta akibat penyakit infeksi.

Sisa produk VCO (blondo) oleh masyarakat Buton biasanya dibuang dan tidak dimanfaatkan padahal blondo mempunyai kandungan gizi yang bisa dimanfaatkan untuk perbaikan gizi balita. Pola pemberian makan yang terjadi di Kabupaten Buton masih kurang bervariasi hal ini karena cara menyusun dan memilih bahan makanan tertentu, mengonsumsi dan menggunakan bahan makanan yang tersedia didasarkan atas faktor sosial budaya, selera, kebiasaan hidup, adat istiadat, pendidikan, pengetahuan, pendapatan keluarga serta keadaan lingkungan sekitar sehingga dapat mempengaruhi asupan makanan.

Data Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Tenggara pada tahun 2012 menunjukkan jumlah penderita gizi kurang dan gizi buruk mencapai 327 balita, terbanyak terdapat di Kabupaten Buton yakni 94 balita (Dinkes Provinsi Sulawesi Tenggara, 2012). Pada tahun 2013 jumlah penderita gizi kurang dan gizi buruk mencapai 333 balita, jumlah terbanyak balita penderita gizi kurang dan gizi buruk terdapat di Kabupaten Buton yakni 99 balita (Dinkes Provinsi Sulawesi Tenggara, 2013).

Blondo VCO belum banyak dimanfaatkan masyarakat Buton untuk perbaikan gizi balita, karena itu dilakukan intervensi berupa penyuluhan dan pelatihan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya peningkatan pengetahuan, perubahan perilaku, dan sikap pada ibu anak balita gizi kurang terkait penggunaan bahan sisa produk VCO (Blondo) pada makanan lokal yang disukai oleh balita sebelum dan sesudah penyuluhan dan pelatihan.

METODE

Jenis penelitian ini adalah *quasi eksperimental* (Eksperimen Semu). Pre-Post Test dilakukan untuk melihat perubahan pengetahuan, sikap, dan perilaku tentang penggunaan blondo VCO yang biasa dibuang. Cara pengambilan sampel dilakukan dengan *Accidental Sampling*. Populasi dalam penelitian ini adalah semua ibu rumah tangga yang mempunyai balita yang ada di Kecamatan Mawasangka Kabupaten Buton Provinsi Sulawesi Tenggara berjumlah 66 orang. Sampel yang diambil dalam penelitian ini adalah ibu rumah tangga yang mempunyai balita yang menderita gizi kurang dan gizi buruk yang berjumlah 50 orang.

HASIL

Karakteristik Sosial Ekonomi

Kurangnya ketersediaan pangan dapat mempengaruhi status gizi balita. Salah satu faktor penyebab terjadinya gizi kurang dan gizi buruk dapat dipengaruhi oleh faktor kondisi sosial ekonomi dan budaya keluarga. Sosial ekonomi dapat diukur melalui indikator seperti pendidikan, pendapatan, pengetahuan dan status pekerjaan ibu keluarga.

Tabel 2 menunjukkan bahwa latar belakang karakteristik sosial ekonomi responden untuk tingkat pendidikan sebagian besar tamat SD, sedangkan untuk pekerjaan sebagian besar tidak bekerja dan penghasilan keluarga sebagian besar masih di bawah Rp.1.000.000,00.

Potensi Makanan Lokal

Potensi makanan lokal yang ada di Kabupaten Buton sangat beragam, jenis pangan tradisional yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Buton ditinjau dari jenis pangan tradisional tersebut adalah pangan tradisional yang menggunakan bahan baku utama seperti kelapa, jagung, ubi kayu, ubi jalar dan pisang. Gambar 1 (*Kapusu*), Gambar 2 (*Kasuami*), dan Gambar 3 (*Kabuto*) adalah contoh bahan makanan lokal yang bersumber dari hasil olahan jagung dan ubi kayu yang telah dicampurkan dengan blondo VCO.

Jajanan lokal yang sering dikonsumsi oleh anak balita di Kecamatan Mawasangka dan Kabupaten Buton pada umumnya sangat beragam, namun yang paling disukai adalah makanan yang berupa kue kering dan kue basah dengan rasan enak. Penelitian ini melatih pembuatan jajanan lokal dengan

Tabel 2. Karakteristik Responden berdasarkan Pendidikan, Pekerjaan dan Penghasilan Keluarga di Kecamatan Mawasangka Kabupaten Buton, Tahun 2014

Karakteristik Responden	Jumlah	Persentase (%)
Pendidikan		
Tidak Sekolah	3	0,06
Tidak Tamat SD	1	0,02
SD	23	0,46
SMP	7	0,14
SMA	15	0,3
D III/ S1	1	0,02
Pekerjaan		
Swasta	2	0,04
Tani	13	0,26
Tidak Bekerja	35	0,7
Penghasilan Keluarga		
< 1 Juta	46	0,92
≥ 1Juta	4	0,08

Sumber: Data Penelitian 2014

tambahan bahan blondo VCO untuk menambah kandungan gizi pada Balita. Gambar 4 (*Baruasa*) dan 5 (*Cucur*) di bawah ini menunjukkan jenis kue kering yang berasal dari olahan blondo VCO yang rasanya enak dan bergizi.

Distribusi Rata-rata Pengetahuan, Sikap dan Perilaku terhadap Pengolahan Makanan Lokal Berbahan Baku Blondo VCO

Rata-rata pengetahuan, sikap dan perilaku sebelum dan sesudah penyuluhan dapat dilihat pada Tabel 3 di bawah. Tabel 3 menunjukkan bahwa nilai-nilai statistik dasar dari setiap pasangan variabel *Pre Test* dan *Post Test*, berupa nilai rata-rata (*Mean*), banyaknya data (*N*), simpangan baku (*Std. Deviation*), dan nilai tengah galat baku (*Std. Error Mean*). Nilai rata-rata *Post Test* dari pengetahuan, sikap, dan perilaku lebih tinggi dari pada nilai rata-rata pada *Pre*



Gambar 1. Makanan yang Terbuat dari Jagung (Kapusu)



Gambar 2. Makanan yang Terbuat dari Ubi Kayu (Kasuami)



Gambar 3. Makanan yang Terbuat dari Ubi Kayu (Kabuto)



Gambar 4. Kue Kering (Baruasa)



Gambar 5. Kue Basah (Cucur)

Test, ini berarti bahwa ada perubahan dari penyuluhan dan pelatihan yang telah dilakukan.

Hubungan antara Variabel Pengetahuan, Sikap dan Perilaku

Hubungan antara variabel pengetahuan, sikap dan perilaku sebelum dan sesudah penyuluhan dan pelatihan dapat dilihat pada Tabel 4. Berdasarkan tabel 4 menunjukkan bahwa nilai korelasi untuk setiap pasangan variabel, yakni untuk pengetahuan nilai *Pre Test* dan *Post Test* memiliki nilai korelasi sebesar 0,707 yang berarti bahwa hubungannya adalah kuat. Sikap nilai *Pre Test* dan *Post Test* memiliki nilai korelasi sebesar 0,534 yang berarti bahwa hubungannya adalah cukup kuat. Sedangkan untuk Perilaku nilai *Pre Test* dan *Post Test* memiliki nilai korelasi sebesar 0,345 yang berarti bahwa hubungannya adalah lemah.

Perbandingan antara Variabel Pengetahuan, Sikap dan Perilaku

Perbandingan antara variabel pengetahuan, sikap dan perilaku sebelum dan sesudah penyuluhan dapat dilihat pada Tabel 5 berikut. Berdasarkan Tabel 5

menunjukkan bahwa hasil dari uji komparatif untuk *Pre Test* dan *Post Test* pada setiap pasangan variabel terdapat perbedaan yang signifikan. Disimpulkan bahwa dengan adanya penyuluhan dan pelatihan tentang pemanfaatan sisa produk VCO (blondo) dapat meningkatkan pengetahuan, perubahan sikap dan perilaku terhadap ibu yang mempunyai anak balita secara signifikan.

PEMBAHASAN

Makanan tradisional di Kabupaten Buton khususnya yang ada di Kecamatan Mawasangka seperti kelapa, jagung, ubi kayu, ubi jalar, mete dan pisang yang selama ini sudah dikembangkan dan dimanfaatkan oleh masyarakat perlu ditingkatkan pengembangannya, baik dari sisi produksi maupun pemanfaatan/pengelolaannya. Hal tersebut disebabkan bahan yang digunakan masih alami, bergizi tinggi, sehat dan aman, murah dan mudah didapat, sesuai dengan selera masyarakat sehingga diyakini punya potensi yang baik sebagai makanan. Pendampingan yang baik dibutuhkan sehingga bahan makanan tersebut dapat diolah dengan mencampurkan hasil olahan minyak VCO yang berbahan dasar dari blondo.

Tabel 3. Distribusi Rata-Rata Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Terhadap Pengolahan Makanan Lokal berbahan Baku Blondo VCO, Kecamatan Mawasangka Kabupaten Buton, 2014

		Paired Samples Statistics			
		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Pengetahuan Pre Test	20.2400	50	5.06110	.71575
	Pengetahuan Post Test	21.6400	50	4.33665	.61329
Pair 2	Sikap Pre Test	16.0400	50	4.00489	.56638
	Sikap Post Test	23.6600	50	6.00207	.84882
Pair 3	Perilaku Pre Test	14.9600	50	2.74761	.38857
	Perilaku Post Test	20.9000	50	4.21005	.59539

Tabel 4. Hubungan antara Variabel Pengetahuan, Sikap dan Perilaku terhadap Pengolahan Makanan Lokal Berbahan Baku Blondo VCO, Kecamatan Mawasangka Kabupaten Buton, 2014

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Pengetahuan Pre Test & Pengetahuan Post Test	50	.707	.000
Pair 2	Sikap Pre Test & Sikap Post Test	50	.534	.000
Pair 3	Perilaku Pre Test & Perilaku Post Test	50	.345	.014

Tabel 5. Perbandingan antara Variabel Pengetahuan, Perilaku dan Sikap Sebelum dan Sesudah Penyuluhan, Kecamatan Mawasangka Kabupaten Buton, 2014

		Paired Samples Test					T	df	Sig. (2-tailed)
		Paired Differences							
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	Pengetahuan Pre Test- Pengetahuan Post Test	-1.40000	3.65893	.51745	-2.43986	-.36014	-2.706	49	.009
Pair 2	Sikap Pre Test-Sikap Post Test	7.62000	5.13845	.72669	6.15967	9.08033	10.486	49	.000
Pair 3	Perilaku Pre Test - Perilaku Post Test	5.94000	4.15717	.58791	4.75855	7.12145	10.104	49	.000

Proses pengolahan VCO di Kecamatan Mawasangka masih bersifat tradisional, oleh karena itu blondo yang berasal dari hasil olahan VCO hanya mampu bertahan kurang lebih selama 1–2 hari. Blondo yang berupa air krim berwarna putih, banyak mengandung protein sehingga mudah menyebabkan terjadinya kerusakan atau pembusukan. Pencegahan kerusakan dapat dilakukan dengan pengolahan limbah yang baik dan harus disimpan di tempat yang aman.

Pangan lokal termasuk di dalamnya pangan tradisional dan pangan khas daerah mempunyai peranan strategis dalam upaya pemantapan ketahanan pangan khususnya aspek konsumsi. Bahan baku pangan tersebut tersedia secara spesifik di lokasi dengan bahan dasar yang beragam dan bervariasi, sehingga dapat dihasilkan bermacam-macam jenis makanan tradisional yang sedemikian rupa dan menjadi makanan yang lezat dan bergizi seimbang.

Salah satu budaya untuk memperkenalkan makanan lokal yang sudah ada di daerah Buton khususnya di Kecamatan Mawasangka melalui acara budaya yang berlangsung di masyarakat setempat seperti acara tujuh bulanan pada ibu hamil dan acara pesta nikah. Pada acara tersebut dapat dihidangkan makanan lokal yang berupa jagung, ubi kayu, ubi jalar, pisang yang telah dicampurkan dengan blondo VCO. Masyarakat setempat belum mengetahui bahwa blondo VCO dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan yang bergizi dan hanya digunakan sebagai makanan ternak dan bahkan tidak dimanfaatkan.

Makanan lokal merupakan salah satu bentuk dari makanan tradisional yaitu makanan yang diolah berdasarkan resep dari nenek moyang. Makanan tersebut dikonsumsi secara turun temurun oleh golongan etnik tertentu dalam wilayah tertentu dengan menggunakan bahan dari hasil daerah setempat.

Makanan jajanan sebagai makanan tradisional yang paling disukai oleh anak balita yang ada di Desa Balobone Kecamatan Mawasangka adalah kue kering dan kue basah. Makanan jajanan diolah oleh para ibu rumah tangga telah dimodifikasi menggunakan blondo VCO sebagai campuran bahan makanan. Kue yang dibuat sangat beragam seperti kue baruasa, pisang goreng, agar-agar, cucur, onde-onde yang telah diolah dengan menggunakan hasil olahan blondo VCO. Makanan jajanan tradisional berupa kue kering dan kue basah tersebut diperkenalkan melalui ritual acara budaya masyarakat setempat berupa acara *Dole-dole* (guling-guling) pada balita dan acara potong rambut. Kegiatan budaya tersebut menjadi media memperkenalkan makanan jajanan dengan penambahan bahan berupa blondo VCO. Pengenalan makanan olahan tradisional oleh ibu rumah tangga di Kecamatan Mawasangka dapat memberikan kontribusi yang positif yaitu penyebaran informasi tentang manfaat dari blondo VCO. Informasi tersebut dapat menambah wawasan dan pengetahuan, dan terjadi transfer ilmu kepada masyarakat setempat. Kegiatan tersebut dapat diharapkan akan mengurangi terjadinya masalah kesehatan, antara lain kejadian kasus gizi kurang pada balita.

Perubahan Pengetahuan, Sikap dan Perilaku terhadap Pemanfaatan Blondo VCO sebagai Bahan Pembuatan Makanan

Penyuluhan dan pelatihan yang telah dilakukan berpengaruh terhadap pengetahuan para ibu balita. Perubahan pengetahuan pada para ibu tersebut akan memberikan dampak yang lebih baik sehingga mereka lebih termotivasi mengolah blondo VCO karena memberikan manfaat untuk kesehatan terutama bagi balita yang mengalami gizi kurang. Pengetahuan akan menentukan tindakan seseorang seperti dikemukakan Rogers (1974) dalam Efendi dan Makhfudli (2009). Perilaku yang didasari oleh pengetahuan dan sikap yang positif maka perilaku tersebut akan bersifat langgeng. Pendapat tersebut didukung Notoatmodjo (2003), pengetahuan merupakan hasil “tahu” dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indera manusia, yaitu indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Lawrence Green dalam Notoatmodjo (2003), menyatakan bahwa salah satu faktor yang menentukan faktor predisposisi, termasuk diantaranya adalah pengetahuan. WHO dalam Notoatmodjo (2003) menganalisis bahwa pengetahuan merupakan salah satu alasan pokok yang menyebabkan seseorang berperilaku.

Penyuluhan dan pelatihan yang telah dilakukan memberikan dampak terhadap adanya perubahan sikap bagi para ibu balita. Kegiatan tersebut memberikan pengalaman dan sikap positif dan lebih baik bagi para ibu balita. Perubahan sikap dari para ibu diharapkan dapat diaplikasikan dan bermanfaat bagi peningkatan gizi balita.

Menurut Azwar (2005), sikap yang diperoleh lewat pengalaman akan menimbulkan pengaruh langsung terhadap perilaku berikutnya. Pengaruh langsung tersebut berupa predisposisi perilaku yang akan direalisasikan apabila kondisi dan situasi memungkinkan. Para ibu yang dilatih mau menggunakan blondo VCO dalam masakan karena bahan blondo VCO tersedia dan mudah didapat. Ibu dapat menerima ajakan penggunaan blondo VCO karena mendapat pengetahuan dan keyakinan tentang manfaat blondo VCO. Sikap tersebut merupakan komponen yang mendahului tindakan atau perilaku terbuka. Sikap adalah anjang-ancang untuk bertindak atau berperilaku terbuka (Notoatmodjo, 2005).

Sikap yang utuh, pengetahuan, pikiran, keyakinan dan emosi memegang peranan penting untuk tindakan selanjutnya. Sikap sosial terbentuk oleh adanya interaksi sosial yang dialami oleh individu. Interaksi sosial menyebabkan hubungan yang saling mempengaruhi antara individu satu dengan individu yang lain. Para ibu yang dilatih saling berinteraksi membentuk pola sikap tertentu terhadap penggunaan blondo VCO. Penerimaan terhadap blondo VCO dipengaruhi berbagai faktor antara lain sikap adalah pengalaman pribadi, kebudayaan (pengalaman) orang lain, media massa, institusi atau lembaga pendidikan/pelatihan yang merupakan faktor eksternal. Karakteristik ibu peserta pelatihan turut berpengaruh terhadap sikap terkait umur, pendidikan dan pengalaman (Azwar, 2005).

Dampak pemberian penyuluhan dan pelatihan pada ibu balita dapat memberikan pengetahuan baru kepada masyarakat yang sebelumnya tidak memahami dan mengerti akan manfaat dari hasil olahan blondo VCO. Pelatihan yang telah dilakukan diharapkan dapat memberikan kontribusi yang lebih positif kepada para ibu balita dan masyarakat sekitar, sehingga mereka sadar akan manfaat dari blondo VCO sebagai bahan makanan lokal. Para ibu mengembangkan kreativitasnya dengan mencampurkan bahan baku blondo VCO pada berbagai masakan selain yang sudah dilatihkan. Perilaku tersebut sesuai teori Bandura (1995) yang menyatakan sebagian besar tingkah laku manusia dapat dipelajari melalui peniruan maupun penyajian seperti tingkah laku (*modeling*) bahwa pembelajaran dapat dilakukan dengan cara pengamatan. Para ibu melakukan pengamatan dan meniru atau mencontoh dari pelatih yang kompeten sehingga proses pembelajaran dapat dilaksanakan dan para ibu lebih terkesan. Modul yang berisi resep masakan tradisional berbahan baku blondo VCO, dengan memuat kandungan gizi setiap makanan, diberikan kepada para ibu untuk bisa terus melanjutkan dan mengembangkan pemanfaatan blondo VCO untuk konsumsi sehari-hari guna peningkatan gizi balita.

Teori perubahan perilaku ini biasa digunakan dalam perubahan perilaku masyarakat khususnya kesehatan dengan memanfaatkan tokoh masyarakat sekitar yang dianggap mempunyai peran penting dan mempunyai suritauladan khususnya dibidang kesehatan. Pendekatan perubahan perilaku

masyarakat didasarkan pada tokoh masyarakat sekitar yang mempunyai pengaruh lebih atau suri tauladan dalam perilaku hidup sehat. Melalui kelompok lembaga yang menaungi para ibu di Kecamatan Mawasangka Kabupaten Buton, maka tokoh dari lembaga (tokoh masyarakat) diambil sebagai *role model* atas perubahan perilaku dari masyarakat sekitarnya.

Perubahan perilaku para ibu yang dilatih memasak dengan bahan blondo VCO sesuai teori Green *et al.* (1999) dalam Notoatmodjo (2007). Perilaku perubahan memasak dipengaruhi tiga kelompok faktor yaitu faktor predisposisi, faktor pemungkin dan faktor penguat. 1) Faktor predisposisi (*predisposition factor*), berupa pengetahuan, sikap, keyakinan, nilai dan persepsi terkait bahan blondo VCO telah memotivasi ibu untuk mempraktekannya setelah belajar dalam pelatihan. Status sosial-ekonomi, umur, dan ukuran keluarga mungkin juga berperan, 2) Faktor pemungkin (*enabling factor*), mencakup berbagai keterampilan sebagai ibu yang bisa memasak dan sumber daya blondo VCO memungkinkan proses pembelajaran terjadi. Faktor pemungkin ini juga menyangkut keterjangkauan perolehan blondo VCO dan ketersediaan biaya, 3) Faktor penguat (*reinforcing factor*), adalah faktor yang mendukung yaitu adanya media ritual dan pertemuan budaya yang dapat digunakan untuk memperkenalkan kue hasil olahan blondo VCO. Menurut Azwar (2005), perilaku merupakan fungsi karakteristik individu dan lingkungan. Karakteristik individu meliputi berbagai variabel seperti motif, nilai-nilai, sifat, keperibadian, dan sikap yang saling berinteraksi satu sama lain dan kemudian berinteraksi pula dengan berbagai faktor lingkungan dalam menentukan perilaku. Faktor lingkungan yaitu budaya makan jajanan lokal memiliki kekuatan besar dalam menentukan perilaku ibu untuk mau memasak jajanan berbahan blondo VCO dan menjadi pendorong perilaku baru untuk memperbaiki gizi anak balita.

Perubahan perilaku para ibu dapat dijelaskan sesuai teori Rogers dalam Notoatmodjo (2003). Mereka mengungkapkan bahwa sebelum orang mengadopsi perilaku baru di dalam diri seseorang terjadi proses yang berurutan yakni 1) *Evaluation* (menimbang-nimbang) terhadap baik dan tidaknya, stimulus tersebut bagi dirinya. Hal ini berarti sikap responden sudah lebih baik lagi. 2) *Trial* adalah subjek mulai mencoba melakukan sesuatu sesuai

dengan apa yang dikehendaki oleh stimulus. 3) *Adoption* adalah subjek telah berperilaku baru sadar (*awareness*) dimana orang tersebut menyadari dalam arti mengetahui terlebih dahulu terhadap stimulus (objek). 4) *Interest* adalah merasa tertarik terhadap objek atau rangsangan objek tersebut. Sikap objek sudah mulai timbul sesuai dengan pengetahuan, kesadaran dan sikapnya terhadap stimulus.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Pemanfaatan Sisa Produk *Virgin Coconut Oil* (Blondo) pada makanan lokal untuk perbaikan gizi balita di Kecamatan Mawasangka Kabupaten Buton Provinsi Sulawesi Tenggara, maka dapat disimpulkan bahwa 1) potensi bahan makanan lokal dapat dikembangkan dengan penambahan bahan baku blondo VCO di Kecamatan Mawasangka berupa kelapa, jagung, ubi kayu, mete dan pisang, 2) Makanan lokal yang disukai anak balita berupa kue kering dan kue basah yang terbuat dari hasil olahan blondo VCO.

Ada perubahan signifikan pengetahuan, sikap dan perilaku para ibu balita sebelum dan sesudah dilakukan penyuluhan dan pelatihan pemanfaatan bahan blondo VCO pada makanan lokal setempat yang digunakan pada makanan yang dikonsumsi dan disukai oleh balita.

Saran

Saran penelitian ini adalah bahwa blondo VCO dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku campuran pada olahan makanan lokal yang bernilai gizi tinggi untuk masyarakat pada umumnya dan untuk balita pada khususnya. Dengan meningkatnya pengetahuan masyarakat terkait dengan pemanfaatan blondo VCO yang sebelumnya tidak dimanfaatkan oleh masyarakat diharapkan bisa diaplikasikan dan dimanfaatkan secara berkesinambungan.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kami ucapkan kepada masyarakat Desa Balobone Kecamatan Mawasangka Kabupaten Buton, Kepala Pusat Humaniora, Kebijakan Kesehatan dan Pemberdayaan Masyarakat Badan Litbangkes Kemenkes RI, Dinas Kesehatan Kabupaten Buton dan STIKES Avicenna Kendari.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2006. Industri Pengolahan VCO di Galur: Atasi Pencemaran Pemerintah Bantu 65 Unit IPAL. Tersedia pada: <http://www.kr.co.id/article>. [Diakses pada 4 Desember 2013]
- Anonim. 2006. Virgine Coconut Oil. Available at: <http://hindunusa.info>. [Accessed 15 Desember 2013].
- Alfisalam. 2006. Virgin Coconut Oil: Prosedur Pembuatan VCO Yang Baik. Makassar.
- Azwar A. 2004. Kecenderungan Masalah Gizi dan Tantangan di Masa Datang. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat, Depkes RI.
- Azwar S. 2005. Sikap Manusia. Yogyakarta: Pustaka Belajar.
- Bandura A. 1995. Self Efficacy in Changing Societies, NY: Cambridge University Press.
- Departemen Kesehatan RI. 2008. Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar tahun 2007. Jakarta.
- Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Tenggara 2012. Profil Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Tenggara. Kendari.
- Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Tenggara 2013. Profil Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Tenggara.. Kendari.
- Efendi F dan Makhfudli. 2009. Keperawatan dan Kesehatan Komunitas: Teori dan Praktek dalam Keperawatan. Jakarta: Salemba Medika.
- Soekidjo Notoatmodjo. 2003. Pendidikan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta.
- Soekidjo, Notoatmodjo. 2005. Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta.
- Soekidjo Notoatmodjo. 2007. Promosi Kesehatan Praktik dan Aplikasi. Jakarta: .Rineka Cipta.
- Sunarta, 2006. Penderita Gizi Buruk di Sultra 783 Balita. <http://www.tempointeraktif.com>. Diakses 2 Desember 2013.
- Winarno. D, 2006. Gaya Hidup Sehat Dengan Virgin Coconut Oil. Jakarta: PT INDEKS Kelompok Gramedia.