

**ANALISIS ZAT GIZI DAN ADITIF DALAM MAKANAN
TRADISIONAL KHAS BANTEN DAN INTEGRASINYA DALAM
BAHAN AJAR DI SEKOLAH DASAR**

SKRIPSI

Diajukan untuk Memenuhi Sebagian dari Syarat Memperoleh Gelar
Sarjana Pendidikan Program Guru Sekolah Dasar



Oleh:
AMILIA SANTIKA
1904711

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN GURU SEKOLAH DASAR
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
KAMPUS DAERAH SERANG 2023**

**ANALISIS ZAT GIZI DAN ADITIF DALAM MAKANAN TRADISIONAL
KHAS BANTEN DAN INTEGRASINYA DALAM BAHAN AJAR DI SEKOLAH
DASAR**

©Amilia Santika

Universitas Pendidikan Indonesia

April 2023

Hak Cipta dilindungi undang-undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau Sebagian,

Dengan dicetak ulang, di fotokopi atau cara lainnya tanpa izin penulis

Amilia Santika, 2023

**ANALISIS ZAT GIZI DAN ADITIF DALAM MAKANAN TRADISIONAL KHAS BANTEN DAN INTEGRASINYA
DALAM BAHAN AJAR DI SEKOLAH DASAR**

Universitas Pendidikan Indonesia | repoitory.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

HALAMAN PENGESAHAN


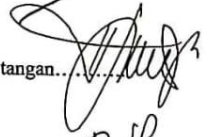

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini diajukan oleh

Nama : Amilia Santika
Nim : 1904711
Program Studi : Pendidikan Guru Sekolah Dasar
Judul Skripsi : Analisis Zat Gizi dan Aditif Dalam Makanan Tradisional Khas Banten dan Integrasinya Dalam Bahan Ajar di Sekolah Dasar

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Guru Sekolah Dasar pada Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar Universitas Pendidikan Indonesia Kampus Serang.

DEWAN PENGUJI

Penguji I	: Dr. Supriadi, M.Pd. NIP. 197907172006041002	tanda tangan..... 
Penguji II	: Firman Robiansyah, M.Pd. NIP. 198009102005011003	tanda tangan..... 
Penguji III	: Fitri Alfarisa, M.Pd. NIP. 198911062019032014	tangan tangan..... 
Ditetapkan di	: Serang	
Tanggal	: 17 April 2023	

ABSTRAK

ANALISIS ZAT GIZI DAN ADITIF DALAM MAKANAN TRADISIONAL KHAS BANTEN DAN INTEGRASINYA DALAM BAHAN AJAR DI SEKOLAH DASAR

Amilia Santika

Program Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Kampus Daerah Serang,

Universitas Pendidikan Indonesia

Penelitian ini dilatarbelakangi dari permasalahan kurangnya bahan ajar yang berbasis budaya pada tingkat sekolah dasar. Pembelajaran IPA kelas V SD pada tema 3 Makanan Sehat masih dilakukan secara manual atau menggunakan bahan ajar yang berbasis nasional dan observasi langsung dalam lingkungan sekolah. Pembelajaran berbasis budaya khususnya kuliner budaya sangat penting demi pemahaman siswa yang lebih luas. Maka dari itu tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis zat gizi dan zat aditif yang terdapat pada makanan tradisional khas Banten lalu diintegrasikan dalam bahan ajar untuk tingkat sekolah dasar. Dengan metode *Didactical Design Research* peneliti telah melakukan analisis terhadap bahan ajar yang kerap digunakan guru dalam pembelajaran IPA didalam kelas, lalu melakukan wawancara terhadap empat narasumber makanan tradisional Banten yakni 1.) Sate Bandeng, 2.) Gipang, 3.) Sambel Burog, 4.) Ketan Bintul. Hasil wawancara diperoleh bahan-bahan yang digunakan dalam makanan tersebut, kemudian dikaji melalui studi Pustaka untuk mencari informasi perihal kandungan zat gizi dan zat aditif yang terkandung dalam makanan tersebut. Hasil kajian tersebut dijadikan acuan dalam perancangan bahan ajar yang berbasis budaya yaitu handout. Sebelum bahan ajar yang telah dikembangkan dijadikan perangkat pembelajaran untuk pendidik di tingkat sekolah dasar, maka peneliti menguji tingkat kelayakan terhadap bahan ajar handout tersebut. Validasi dilakukan oleh dua validator, yaitu ahli materi dan ahli bahasa dengan menggunakan skala *likert*. Validasi oleh ahli materi diperoleh hasil 60% pada tahap I dan 92% pada tahap II. Berdasarkan penilaian tersebut maka bahan ajar handout untuk guru dan siswa dinyatakan valid. Hasil penelitian ini sesuai dengan pandangan (Ibrahim et al.,2020) yang berpendapat bahwa segala perangkat pembelajaran yang telah divalidasi oleh para ahli tergolong valid.

Kata kunci: IPA, *Didactical Design Reaserch*, makanan tradisional, bahan ajar.

Amilia Santika, 2023

ANALISIS ZAT GIZI DAN ADITIF DALAM MAKANAN TRADISIONAL KHAS BANTEN DAN INTEGRASINYA
DALAM BAHAN AJAR DI SEKOLAH DASAR

Universitas Pendidikan Indonesia | repoitory.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

ABSTRACT

ANALYSIS OF NUTRITIONAL SUBSTANCES AND ADDITIVES IN BANTEN TRADITIONAL FOOD AND THEIR INTEGRATION IN TEACHING MATERIALS IN ELEMENTARY SCHOOLS

Amilia Santika

*Primary School Teacher Education Programs, Serang Regional Campus, Indonesia
University of Education*

This research is motivated by the problem of the lack of culture-based teaching materials at the elementary school level. Science learning for class V SD on the theme 3 Healthy Food is still done manually or using national-based teaching materials and direct observation in the school environment. Culture-based learning, especially culinary culture, is very important for a wider understanding of students. Therefore, the purpose of this study was to analyze the nutrients and additives found in traditional Banten foods and then integrate them into teaching materials for elementary schools. Using the Didactical Design Research method, researchers have conducted an analysis of teaching materials that are often used by teachers in learning science in the classroom, then conducted interviews with four sources of traditional Banten food namely 1.) Milkfish Sate, 2) Gipang, 3.) Sambel Burog, 4.) Sticky Rice. The results of the interviews obtained the ingredients used in the food, then studied through a literature study to find information regarding the nutritional content and additives contained in the food. The results of this study are used as a reference in designing culture-based teaching materials, namely handouts. Before the teaching materials that have been developed are used as learning tools for educators at the elementary school level, the researcher tests the feasibility level of the handout teaching materials. Validation was carried out by two validators, namely material experts and linguists using a Likert scale. Validation by material experts obtained results of 60% in stage I and 92% in stage II. Based on this assessment, the handout teaching materials for teachers and students are declared valid. The results of this study are in accordance with the view (Ibrahim et al., 2020) which argues that all learning tools that have been validated by experts are classified as valid.

Keywords: *Science, Didactical Design Research, traditional food, teaching materials.*

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
HALAMAN PERSYARATAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	vi
SURAT PERNYATAAN	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A.Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Definisi Istilah.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR	7
A.Hakikat Pembelajaran IPA di SD	7
B. Pengertian Zat Gizi	8
C. Pengertian Zat Aditif	14
D. Makanan Tradisional	18
E. Pengertian Bahan Ajar	20
F. Tujuan Bahan Ajar	21
G. Ruang Lingkup Bahan Ajar	21
H. Karakteristik Bahan Ajar.....	22
I. Konsep Penyusunan Bahan Ajar	25

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	27
A. Metode Penelitian.....	27
B. Subjek dan Tempat Penelitian	28
C. Tahapan Penelitian	28
D. Pengumpulan Data	29
E. Instrumen Penelitian	32
F. Hipotesis Penelitian.....	33
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	34
A. Menganalisis Bahan Ajar Budaya di Sekolah Dasar.....	34
B. Menganalisis Makanan Tradisional Khas Banten	35
C. Pembahasan Hasil Wawancara.....	41
D. Pengembangan Bahan Ajar <i>HANDOUT</i>	63
E. Validasi Bahan Ajar.....	66
F. Uji Coba Bahan Ajar <i>Handout</i> Pada Siswa Kelas V	77
BAB V KESIMPULAN, SARAN DAN KETERBATAS PENELITIAN	79
A. Kesimpulan	79
B. Saran	80
C. Keterbatasan Penelitian	81
DAFTAR PUSTAKA	82

DAFTAR PUSTAKA

- Ade Rahayu, M. S. (2020). Peran Berbagai Sumber N Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Berbagai Varietas Kacang Tanah. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 94.
- Ainun Mardhiah, S. (2021). Pengolahan Pepaya Muda Menjadi Abon. *Jurnal Pendidikan, Sains, dan Humaniora*, 92-93.
- Andhika Mayasari, Noer Afidah, & Oktaffi Arinna Manasikana. (2021). Edu Krisza (Kriteria Jajanan Sehat Bebas Zat Aditif) Kuliner Lokal Kue Banjar. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 12-24.
- Andre, I. W. (2015). Penggunaan Tepung Biji Asam Jawa Sebagai Biokoagulan.
- Anggi Desviana Siregar, R. (2021). Pendekatan Etnosains pada Pembelajaran IPA Dalam Proses Pembuatan Bekasam Untuk Menumbuhkan Nilai Kearifan Lokal. *Juornal of Biologic Education and Science*, 82.
- Ardiana, E. (2019). Pengaruh Penambahan Gula Merah Terhadap Daya Tahan Krdiovaskuler pad Atlet Bola Volly. *Jurnal Education*.
- Aryanta, I. W. (2019). Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. *Jurnal Kesehatan*.
- Barlina, R. (2007). Potensi Kelapa Sebagai Sumber Gizi Altenatif untuk Mengatasi Rawan Pangan. *Journal education science*.
- Besari, I. d. (2018). Efektivitas Lengkuas dalam Mengawetkan Ikan Bandeng. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 99.
- Cut Novianti Rachmi, Esthetika Wulandari, Harry Kurniawan, Luh Ade Ari Wiradnyani, Rinaldi Ridwan, & Tulus Ciptadi. (2019). *Aksi Bergizi Hidup Sehat Seak Sekarang Untuk Remaja Kekinian*. Jakarta Selatan: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Deasy Handayani Purba, Ichan Trisutisno, Dominikus Raditya Atmaja, Andi Eka Yunianto, Yohanes Kristianto, Sanya Anda Lusiana, & Yohanes Gamayana Triwang aji. (2022). *Ilmu Gizi*. Jakarta Pusat: Yayasan Kita Menulis.
- Ela Suhaelah, A. n. (2021). PENGEMBANGAN BAHAN AJAR HANDOUT BERBASIS BUDAYA BANTEN. *Jurnal Pendidikan Guru Pendidikan Sekolah Dasar*.
- Fahmi, A. (2022). *Analisis Makanan dan Minuman*. Bandung: Widina Media Utama.
- Ginta Siahaan, E. N. (2015). Hubungan Asupan Zat Gizi dengan Trigliserida dan Kadar Glukosa. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 51.

- Hayati, R. (2009). Perbandingan Susunan dan Kandungan Asam Lemak Kelapa Muda dan Kelapa Tua Dengan Metode Gas Kromatografi. *Jurnal Education*, 67.
- Hendra Kirana, N. (2013). Pengaruh Bahan Ajar Handout Terhadap Peningkatan Keterampilan Proses Peserta Didik Kelas VII Pada Materi Ekosistem Di SMP Negeri 3 Batam. *Jurnal Education*, 87.
- Hermansyah Amir, Nadia Amida, & Nurhamidah. (2021). Sosialisasi Pengenalan Tentang Bahan Aditif Tambahan pada Makanan dan Minuman. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 22-31.
- Hudson, B. (2008). "Didactical Design Research for Teaching as a Design Profession", dalam *Teacher Education Policy in Europe : a Voice of Higher Education Institution*. Umea, Swedia: University of Umea.
- Husnul Mukti, I Wayan Suastra, & Ida Bagus Putu Aryana. (2022). Integrasi Etnosains dalam Pembelajaran IPA. *Jurnal Penelitian Guru Indonesia* , 356-362.
- I Wayan Lasmawan, N. W. (2018). Pengembangan Bahan Ajar IPS berbentuk Handout Bermuatan Kearifan Lokal Bali Untuk Meningkatkan Nilai Peduli Sosial dan Etika Lingkungan. *Jurnal Pendidikan* .
- Ida Fiteriani, N. (2021). Media Poater Dengan Pendekatan Etnosains Pengembangan Bahan Ajar IPA Siswa Sekolah Dasar. *Journal Education*, 545.
- Indonesia, I. T. (2017). *Ensiklopedia Makanan Khas Banten dan Betawi*. Jakarta: Potpi.
- Lidinillah, D. A. (2016). Educational Design Research . *Journal Education*.
- Lina Roesmawati, Agus Suprijono, & Muhammad Turhan Yani. (2022). Pengembangan Handout Pembelajaran Berbasis Kearifan Budaya Lokal Reog pada Pembelajaran IPS untuk Penguatan Pendidikan Karakter Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Basicedu*, 8909-8922.
- M.Pd, F. N. (2016). *Pembelajaran IPA Sekolah Dasar*. Malang: Ediiide Infografika.
- Olfia Yulianty, S. R. (2015). Eek Ekstrak Biji Ketumbar Terhadap Histologi Pankreas Mencit. *Jurnal Pendidikan*.
- Praja, D. I. (2015). *Zat Aditif Makanan Manfaat dan Bahayanya*. Yogyakarta: Garudhawaca.
- Putri, M. F. (2014). KANDUNGAN GIZI DAN SIFAT FISIK TEPUNG AMPAS KELAPA SEBAGAI BAHAN PANGAN SUMBER SERAT. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 56.

- Redi Ramli, F. (2017). Pemanfaatan Buah Pepaya (*Carica Papaya L*) Dan Tomat (*Lycopersicum esculentum mill*) Dalam Pembuatan Fruit. *Jurnal Pendidikan* .
- Redi Ramli, F. (2017). Pemanfaatan Buah Pepaya Dan Tomat dalam Pembuatan Fruit Leather. 5.
- Rukmana. (1981). *Kandungan dan komposisi gizi kacang panjang*. Jakarta: Direktorat Gizi Depkes Republik Indonesia .
- Sa'adah, D. L. (2016). Pengemabngan bahan ajar handout berbasis gambar materi kerajaan islam di Indonesia untuk meningkatkan hasil belajar siswa kelas V madrasah ibtidaiyah negeri kademangan Blitar. *Jurnal Education*, 106.
- Sabariana, A. M. (2021). Pengolahan Pepaya Muda (*Carica Papaya L*) Menjadi Abon. *Jurnal Pendidikan, Sains, dan Humaniora*.
- Sulastri, S. (2018). Analisis Kadar Monosodium Glutamat (MSG) Pada Bumbu Mie Instan yang Diperjualbelikan di Koperasi Wisata Universitas Indonesi Timur. *Education Jurnal*, 39.
- Widyaningrum, R. (2018). Analisis Kebutuhan Pengembangan Model Pembelajaran Berbasis Etnosains Untuk Meningkatkan Kualitas Pembelajaran IPA da Menanamkan Nilai Kearifan Lokal Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Pendidikan* , 26-32.
- Yoga Ahmadi, B. (2019). Bahan Ajar IPA Berbasis Etnosains Tema Pemanasan Global untuk Peserta Didik SMP Kelas VII. *Journal Education*.
- Zurhidayati, Yuslim Fauziah, & Suwondo. (2021). Pengembangan Handout Elektronik Berbasis Etnosains Pada Materi Keanekaragaman Hayati kelas X SMA. *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Keguruan dan Ilmu Pendidikan*, 11-19.