



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



**PENGEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL BARONGKO
SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN BAGI ANAK USIA 5-6
TAHUN DI LEMBAGA PENDIDIKAN TAMAN KANAK-
KANAK KELURAHAN BENTENG KECAMATAN
SUNGAI BATANG KABUPATEN INDRAGIRI HILIR**

SKRIPSI



UIN SUSKA RIAU

OLEH:

SISKA WULANDARI

NIM. 12110924661

UIN SUSKA RIAU

FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU

PEKANBARU

1447H / 2026M



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**PENGEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL BARONGKO
SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN BAGI ANAK USIA 5-6
TAHUN DI LEMBAGA PENDIDIKAN TAMAN KANAK-
KANAK KELURAHAN BENTENG KECAMATAN
SUNGAI BATANG KABUPATEN INDRAGIRI HILIR**

SKRIPSI



UIN SUSKA RIAU

OLEH

SISKA WULANDARI

NIM. 12110924661

**JURUSAN PENDIDIKAN ISLAM ANAK USIA DINI
FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN**

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU

PEKANBARU

1447H / 2026M



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

PERSETUJUAN

Skripsi denga judul "Pengembangan Makanan Tradisional Barongko Sebagai Makanan Tambahan Bagi Anak Usia 5-6 Tahun Di Lembaga Pendidikan Taman Kanak-Kanak Kelurahan Benteng" yang ditulis oleh Siska Wulandari, NIM. 12110924661 dapat diterima dan disetujui untuk diujikan dalam sidang munaqasah Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Pekanbaru, 21 Rabiul Awal 1447 H

21 November 2025 M

Menyetujui,

Ketua Jurusan
Pendidikan Islam Anak Usia Dini

Dr. Zuhairansyah Arifin, S.Ag., M.Ag
NIP. 197609262007101004

Pembimbing

Drg. Hj. Nurpelita Sembiring, M.K.M
NIP. 196909181969032002



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

PENGESAHAN

Skripsi dengan judul, *Pengembangan Makanan Tradisional Barongko Sebagai Makanan Tambahan Bagi Anak Usia 5-6 Tahun Di Lembaga Pendidikan Taman Kanak-Kanak Kelurahan Benteng Kecamatan Sungai Batang Kabupaten Indragiri Hilir*, yang ditulis oleh Siska Wulandari NIM. 12110924661 telah diajukan dalam sidang munaqasyah Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau pada tanggal 26 Rajab 1447 H/15 Januari 2026 M. Skripsi ini diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd), pada Jurusan Pendidikan Islam Anak Usia Dini.

Pekanbaru, 26 Rajab 1447 H

15 Januari 2026 M

Mengesahkan

Sidang Munaqasyah

Penguji I

Dr. Nurhasanah Bakhtiar, S.Ag, M.Ag.

Penguji II

Indah Wati, M.Pd.E.

Penguji III

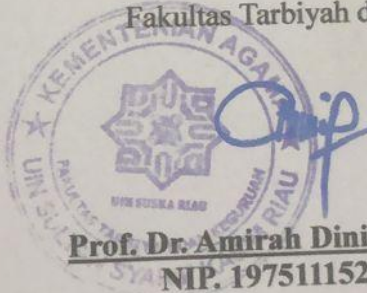
Dewi Sri Suryanti, M.S.I.

Penguji IV

Nurkamelia Mukhtar AH, S.Pd.I, M.Pd.

Dekan

Fakultas Tarbiyah dan Keguruan



Prof. Dr. Amirah Diniaty, M.Pd., Kons.
NIP. 197511152003122001



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Siska Wulandari
 Tempat/Tanggal Lahir : Benteng, 12 September 2002
 Fakultas : Tarbiyah dan Keguruan
 Prodi : Pendidikan Islam Anak Usia Dini
 Judul Skripsi : Pengembangan Makanan Tradisional Barongko Sebagai Makanan Tambahan Bagi Anak Usia 5-6 Tahun Di Lembaga Pendidikan Taman Kanak-Kanak Kelurahan Benteng Kecamatan Sungai Batang Kabupaten Indragiri Hilir

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa:

1. Penulisan skripsi dengan judul sebagaimana tersebut diatas adalah hasil pemikiran dan penelitian saya sendiri.
2. Semua kutipan pada karya tulis saya ini sudah dicantumkan sumbernya.
3. Oleh karena itu skripsi saya ini, saya nyatakan bebas dari plagiat
4. Apabila dikemudian hari terbukti terdapat plagiat dalam penulisan skripsi saya tersebut, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan perundang-undangan.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan dari pihak manapun juga.

Pekanbaru, 21 November 2025

Yang membuat pernyataan



Siska Wulandari

NIM. 12110924661



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Alhamdulillahirabbil'alamin, segala puji serta Syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, Atas Rahmat, kesehatan, dan kesempatany-Nya sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengembangan Makanan Tradisional Barongko Sebagai Makanan Tambahan Bagi Anak Usia 5-6 Tahun Di Lembaga Pendidikan Taman Kanak-Kanak Kelurahan Benteng Kecamatan Sungai Batang Kabupaten Indragiri Hilir.”** Skripsi merupakan karya ilmiah yang ditulis untuk memperoleh gelar **Sarjana Pendidikan (S.Pd.)** pada **Jurusan Pendidikan Islam Anak Usia Dini, Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.**

Penyusunan skripsi ini merupakan bagian upaya dari penulis untuk mengembangkan pemahaman dan keterampilan dalam dunia kesehatan anak usia dini khususnya dalam bidang pengembangan makanan tradisional sebagai makanan tambahan. Selama proses penyusunan, penulis menyadari bahwa tidak sedikit tantangan yang harus dihadapi, baik dari segi waktu, tenaga, maupun pemahaman terhadap materi. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati, penulis menyampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan yang setulus-tulusnya kepada orang tua penulis yang tercinta yaitu Bapak Ibrahim, Ibu Helinawati, Bapak Sabarudding dan Ibu Nurhaya, karena berkat doa, motivasi, serta dukungan materi yang diberikan, skripsi ini dapat terselesaikan dengan



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

baik. Kemudian, dengan penuh rasa hormat, penulis juga mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Prof. Dr. Hj. Leny Nofianti MS, SE, M.Si, Ak, CA. Selaku Rektor Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, beserta wakil rektor I, Prof. H. Raihani, M.Ed., Ph.D., Wakil Rektor II, Dr. Alex Wenda, S.T., M.Eng., dan Wakil Rektor III, Dr. Harris Simaremare, M.T., dan seluruh Staff.
2. Prof. Dr. Amirah Diniaty, M.Pd., Kons. selaku Dekan Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, beserta: Wakil Dekan I, Dr. Sukma Erni, M.Pd., Wakil Dekan II, Prof. Dr. Zubaidah Amir MZ., M.Pd., Wakil Dekan III, Dr. Ismail Mulia Hasibuan, m.Si., serta seluruh staf
3. Bapak Dr. Zuhairansyah Arifin, M.Ag., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Islam Anak Usia Dini, Ibu Nurkamelia Mukhtar, AH, S.Pd.I, M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pendidikan Islam Anak Usia Dini beserta staf.
4. Drg. Hj. Nurpelita Sembiring, M.K.M., selaku Dosen Pembimbing Skripsi, atas arahan, bimbingan, motivasi yang sangat berarti hingga skripsi ini terselesaikan dengan baik
5. Ibu Heldanita, M.Pd., selaku penasehat akademik, atas kesabaran, bantuan dan bimbingan hingga tahap studi Strata Satu (S1) penulis
6. Ibu Dr. Hj. Nurhasanah Bakhtiar, M.Ag., atas dedikasi dan arahannya selama menjabat sebagai Ketua Program Studi PIAUD periode 2021-2025, yang



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

turut berperan dalam proses awal studi penulis hingga terselesaikannya skripsi ini.

7. Bapak dan Ibu Dosen Pendidikan Islam Anak Usia Dini, yang memberikan ilmu, bimbingan, serta wawasan pengetahuan penulis sepanjang masa studi.
8. Ibu Darmawati, S.Pd dan Ibu Murni S.Pd., selaku Kepala Sekolah beserta Guru pengajar dan Peserta Didik di Lembaga Pendidikan Taman Kanak-Kanak Kelurahan Benteng Kecamatan Sungai Batang Kabupaten Indragir Hilir.
9. Keluarga besar Jurusan Pendidikan Islam Anak Usia Dini, terkhusus teman-teman seperjuangan angkatan 2021 kelas B yang telah berjuang bersama selama masa perkuliahan.

Pekanbaru, 12 November 2025

Penulis

UIN SUSKA RIAU

Siska Wulandari

NIM.12110924661



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

PERSEMBAHAN

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan kesehatan, kesempatan, dan kekuatan kepada penulis hingga mampu menyelesaikan skripsi ini. Setiap proses yang dilalui menjadi bukti bahwa pertolongan-Nya selalu hadir dalam setiap usaha.

Skripsi ini penulis persembahkan dengan penuh rasa hormat dan cinta kepada Bapak Sabarudding dan Ibu Nurhaya tercinta. Terima kasih atas doa yang tidak pernah terputus, kasih sayang yang tulus, serta pengorbanan yang tak terhitung nilainya dalam setiap langkah perjalanan hidup dan pendidikan penulis. Semua pencapaian ini tidak akan terwujud tanpa dukungan, kesabaran, dan keikhlasan Bapak dan Ibu.

Skripsi ini juga penulis persembahkan kepada Bapak Ibrahim dan Ibu Herlinawati yang selalu memberikan semangat, perhatian, serta doa terbaik. Terima kasih atas dukungan moral dan kasih sayang yang senantiasa mengiringi proses penulis dalam menyelesaikan pendidikan hingga tahap ini.

Skripsi ini penulis persembahkan kepada saudara-saudaraku tercinta, Abang Dedi, Kakak iparku Ika Agustina, adik perempuanku Tia Melani, adik laki-lakiku Aldi Saputra, serta keponakanku yang menggemaskan dan sedikit nakal, Zahira dan Delisa. Terima kasih atas kebersamaan, doa, tawa, dan dukungan yang selalu menguatkan penulis di saat lelah dan hampir menyerah.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Skripsi ini penulis persembahkan secara khusus kepada seorang laki-laki bernama Yoga Hermansyah yang selalu setia menemani penulis sejak semester tiga hingga akhirnya meraih gelar S.Pd. Terima kasih atas kesabaran, perhatian, doa, dan dukungan yang tak pernah berhenti diberikan. Kehadiranmu menjadi sumber semangat, penguat di saat lelah, dan penyemangat dalam setiap proses perjuangan penulis.

Skripsi ini juga penulis persembahkan kepada sahabat-sahabat tersayang Nabiha, Nabila, Azima, Lela, Si, Aminah, Aisyah, Lia, Nasywa, Fahira, Putri, dan Rita yang telah menjadi bagian penting dalam perjalanan hidup penulis sejak bangku MTs. Terima kasih atas persahabatan yang tulus, kebersamaan, serta dukungan yang selalu diberikan dalam suka maupun duka.

Terakhir, skripsi ini penulis persembahkan kepada sahabat-sahabat seperjuangan di bangku kuliah Yunita, Nanda, Desni, Della, dan Putri Annas. Terima kasih atas kebersamaan, cerita, perjuangan, dan semangat yang selalu kita bagi bersama. Semoga persahabatan ini tetap terjaga dan menjadi kenangan indah sepanjang masa

UIN SUSKA RIAU



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

MOTTO

فَإِنَّ مَعَ الْعُسْرِ يُسْرًا ﴿٥﴾

Allah memang tidak menjanjikan hidupmu akan selalu mudah, tapi dua kali Allah berjanji bahwa : “Fa inna ma’al – usri yusra” yang artinya

“setiap kesulitan pasti ada kemudahan”.

(QS. Al-Insyirah 94:5-6)

إِنْ يَنْصُرْكُمُ اللَّهُ فَلَا غَالِبَ لَكُمْ وَإِنْ يَخْذُلْكُمْ فَمَنْ ذَا الَّذِي يَنْصُرْكُمْ مِنْ بَعْدِهِ
وَعَلَى اللَّهِ فَلْيَتَوَكَّلِ الْمُؤْمِنُونَ ﴿١٦٠﴾

Keberhasilan dan kegagalanmu bergantung sepenuhnya kepada Allah, Allah akan menolongmu, maka tidak ada yang dapat mengalahkanmu. Sebaik-baiknya penolongmu adalah Allah

(QS. Al’Imran: 160)

“Hatiku tenang mengetahui apa yang melewatkanmu tidak akan pernah menjadi takdirku, dan apa yang ditakdirkan untukku tidak akan pernah melewatkanmu”

(Umar bin Khatab)

UIN SUSKA RIAU



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

ABSTRAK

Siska Wulandari, (2025): Pengembangan Makanan Tradisional Barongko Sebagai Makanan Tambahan Bagi Anak Usia 5-6 Tahun Di Lembaga Pendidikan Taman Kanak-Kanak Kelurahan Benteng Kecamatan Sungai Batang Kabupaten Indragiri Hilir.

Penelitian ini bertujuan mengembangkan proses pengembangan makanan tradisional sebagai makanan tambahan bagi anak usia 5-6 tahun di Lembaga Pendidikan taman kanak-kanak Kelurahan Benteng melalui uji validitas, praktilitas dan uji ke efektivitas anak. Penelitian menggunakan metode Research and Development (R&D) dengan model ADDIE. Subjek penelitian terdiri dari ahli pangan, ahli gizi, guru dan anak usia 5-6 tahun, dengan teknik pengumpulan data melalui angket, observasi, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan menggunakan skala likert berdasarkan penilaian para ahli, dan respons peserta didik. Hasil validasi ahli pangan memperoleh persentase 100% dan ahli gizi 80% dengan total hasil gabungan 90% yang masuk kategori sangat layak. Selanjutnya uji efektivitas terbatas anak memperoleh presentase 80% dan uji efektivitas luas memperoleh persentase 86,6% dengan kategori efektif dengan total hasil gabungan 83%. Implementasi selama di lembaga pendidikan taman kanak-kanak kelurahan benteng menunjukan anak menyukai barongko karna rasa yang manis, tekstur yang lembut dan kemasan yang menarik sehingga disimpulkan bahwa barongko layak dan efektif sebagai makanan tambahan anak karna aman, bergizi dan tidak menggunakan bahan pengawet.

Kata Kunci: *Makanan Tradisional Barongko Sebagai Makanan Tambahan Bagi Anak Usia Dini*

UIN SUSKA RIAU



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

ABSTRACT

Siska Wulandari (2025): Developing *Barongko* Traditional Food as a Supplementary Food for 5-6 Years Old Children at Kindergarten Educational Institutions in Benteng Subdistrict, Sungai Batang District, Indragiri Hilir Regency

This research aimed at developing the process of developing traditional food as a supplementary food for 5-6 years old children at Kindergarten Educational Institutions in Benteng Subdistrict through validity and effectiveness tests for children. Research and Development (R&D) method was used in this research with ADDIE model. The research subjects consisted of food experts, nutritionists, and 5-6 years old children. The techniques of collecting data were questionnaire, observation, and documentation. Data analysis was carried out by using Likert scale based on expert assessments and student responses. The percentages of validation results were 100% by food experts and 80% by nutritionists with the total combined result of 90%, and it was in very feasible category. Furthermore, the percentage of limited effectiveness test for children was 80%, and the percentage of broad effectiveness test was 86.6% with effective category with the total combined result of 83%. The implementation at Kindergarten Educational Institutions in Benteng Subdistrict showed that children liked *barongko* because of its sweet taste, soft texture, and attractive packaging. Therefore, it was concluded that *barongko* is appropriate and effective as a supplementary food for children because it is safe, nutritious, and does not use preservatives.

Keywords: *Barongko* Traditional Food as a Supplementary Food for Early Childhood



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

ملخص

سيسكا ولانداري، (٢٠٢٥): تطوير الطعام التقليدي "بارونغكو" كطعام إضافي للأطفال بعمر 5-6 سنوات في مؤسسات تعليم رياض الأطفال بقرية بنتنغ، ناحية سونغاي باتانغ، محافظة إندراغيري هيلير

هذا البحث يهدف إلى تطوير عملية إعداد الطعام التقليدي كطعام إضافي للأطفال بعمر 5-6 سنوات في مؤسسة تعليم رياض الأطفال بقرية بنتنغ، وذلك من خلال اختبارات الصدق واختبارات الفاعلية لدى الأطفال. استخدم البحث منهج البحث والتطوير بنموذج ADDIE. تكون مجتمع البحث من خبير في علوم الأغذية، وخبير في التغذية، وأطفال تتراوح أعمارهم بين 5-6 سنوات، وتم جمع البيانات باستخدام الاستبيانات والملاحظة والتوثيق. أما تحليل البيانات فتم باستخدام مقياس ليكرت استنادا إلى تقييمات الخبراء واستجابات المتعلمين. أظهرت نتائج التحقق من الصدق أن نسبة تقييم خبير الأغذية بلغت ١٠٠٪، وخبير التغذية ٨٠٪، ونسبة إجمالية ٩٠٪، وهي ضمن فئة صالح جدا. كما أظهرت نتائج اختبار الفاعلية المحدود لدى الأطفال نسبة ٨٠٪، واختبار الفاعلية الموسع نسبة ٨٦.٦٪، وكلاهما ضمن فئة فعال، بنسبة إجمالية ٨٣٪. وأثناء تطبيق المنتج في مؤسسة تعليم رياض الأطفال بقرية بنتنغ، تبين أن الأطفال يفضلون حلوى بارونغكو لما تتميز به من طعم حلو، وقوام ناعم، وتغليف جذاب. وبناءً على ذلك، خلص البحث إلى أن بارونغكو صالحة وفعالة كغذاء إضافي للأطفال، لكونها آمنة، مغذية، ولا تستخدم فيها مواد حافظة.

الكلمات الأساسية: الطعام التقليدي "بارونغكو" كطعام إضافي للأطفال بعمر 5-6 سنوات

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

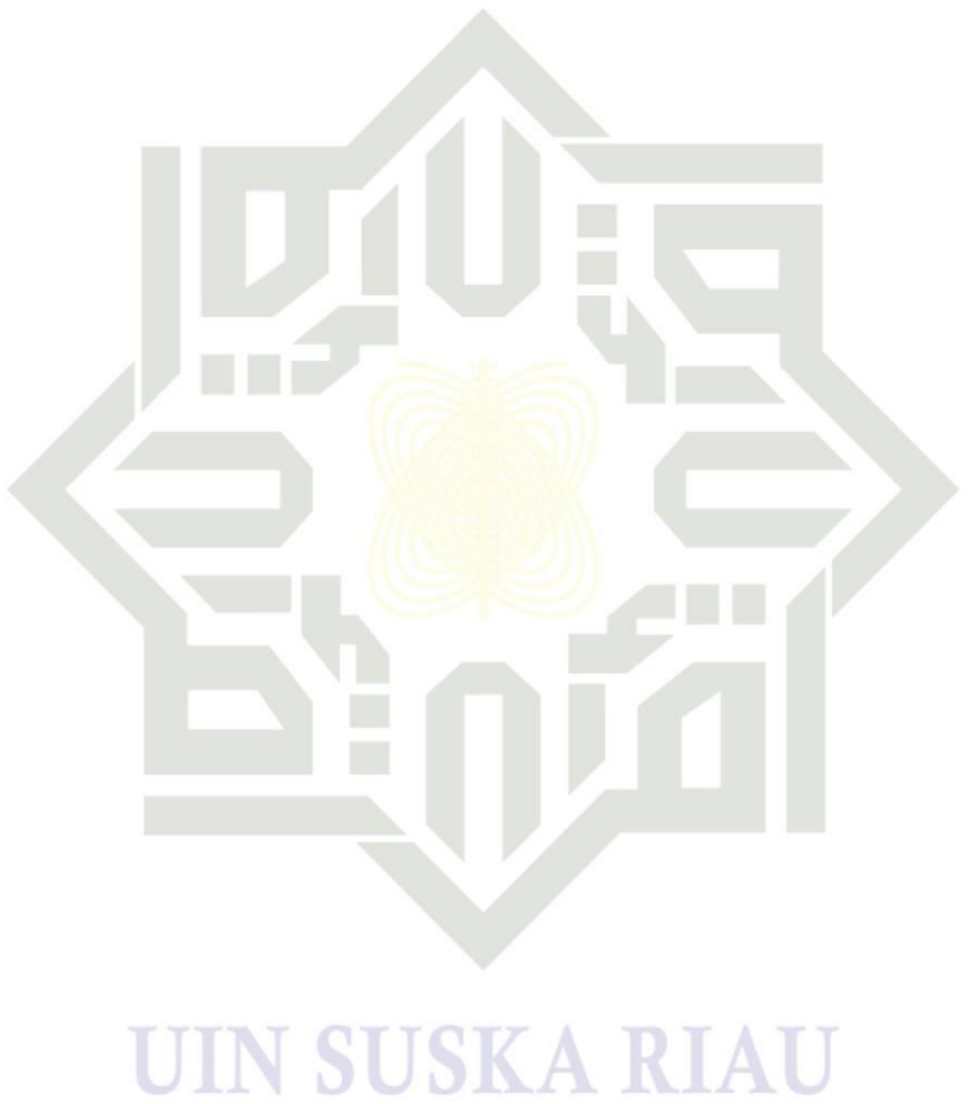
DAFTAR ISI

PERSETUJUAN	i
SURAT PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK	x
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	8
C. Rumusan Masalah	8
D. Tujuan Penelitian.....	9
E. Manfaat Penelitian.....	9
F. Alasan Memilih Judul	10
BAB II LANDASAN TEORI	16
A. Makanan Tradisional	16
B. Barongko.....	22
D. Spesifikasi Produk.....	30
E. Pembuatan Barongko	30
F. Penelitian Terdahulu.....	41
G. Kerangka Berfikir.....	45
BAB III METODE PENELITIAN	46
A. Jenis Penelitian	46
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	47
C. Subjek dan Objek Penelitian	47
D. Prosedur Penelitian dan Pengembangan.....	48
E. Instrumen Pengumpulan Data.....	52
F. Teknik Analisis Data.....	58
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	60
A. Deskripsi Umum Lokasi Penelitian	60
B. Hasil Penelitian Pengembangan.....	68

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

C. Pembahasan	96
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	101
A. Kesimpulan	101
B. Saran	102



DAFTAR TABEL

Tabel II.1	Kandungan Zat Gizi Dalam Pisang (118 gr)	34
Tabel II.2	Kerangka Berfikir	45
Tabel III.1	Kriteria Validator	51
Tabel III.2	Nama Validator Usulan Jurusan	51
Tabel III.3	Kisi-Kisi Instrumen Validasi Ahli Gizi	53
Tabel III.4	Kisi-Kisi Instrumen Validasi Ahli Pangan	54
Tabel III.5	Kisi-Kisi Instrumen Tanggapan Guru	55
Tabel III.6	Kisi-Kisi Instrumen Lembar Observasi	57
Tabel III.7	Skala Likert	58
Tabel III.8	Kriteria Kelayakan Hasil Validasi	59
Tabel IV.1	Profil RA Yabid Benteng	62
Tabel IV.2	Profil Paud Bunga Hati	62
Tabel IV.3	Sarana dan Prasarana KB Bunga Hati Kelurahan Benteng	64
Tabel IV.4	Sarana dan Prasarana RA Yabid Kelurahan Benteng	65
Tabel IV.5	Data Pendidik KB Bungs Hati Kelurahan Benteng	66
Tabel IV.6	Data Pendidik RA Yabid Kelurahan Benteng	66
Tabel IV.7	Data Anak Usia Dini KB Bunga Hati Kelurahan Benteng (sampel)	66
Tabel IV.8	Data Anak Usia Dini RA Yabid Kelurahan Benteng (sampel)	67
Tabel IV.9	Storyboard Barongko Sebagai PMT Sebelum Validasi	70
Tabel IV.10	Storyboard Barongko Sesudah Validasi	72
Tabel IV.11	Storyboar Sesudah dan Sebelum Validasi	77
Tabel IV.12	Hasil Validasi Ahli Pangan	78
Tabel IV.13	Revisi Ahli Gizi	82
Tabel IV.14	Hasil Uji Praktilitas Guru	86
Tabel IV.15	Hasil Skor Kemampuan Anak Pada Uji Coba Terbatas	89
Tabel IV.16	Hasil Skor Kemampuan Anak Pada Uji Luas	92
Tabel IV.17	Hasil Akhir Revisi Barongko	95

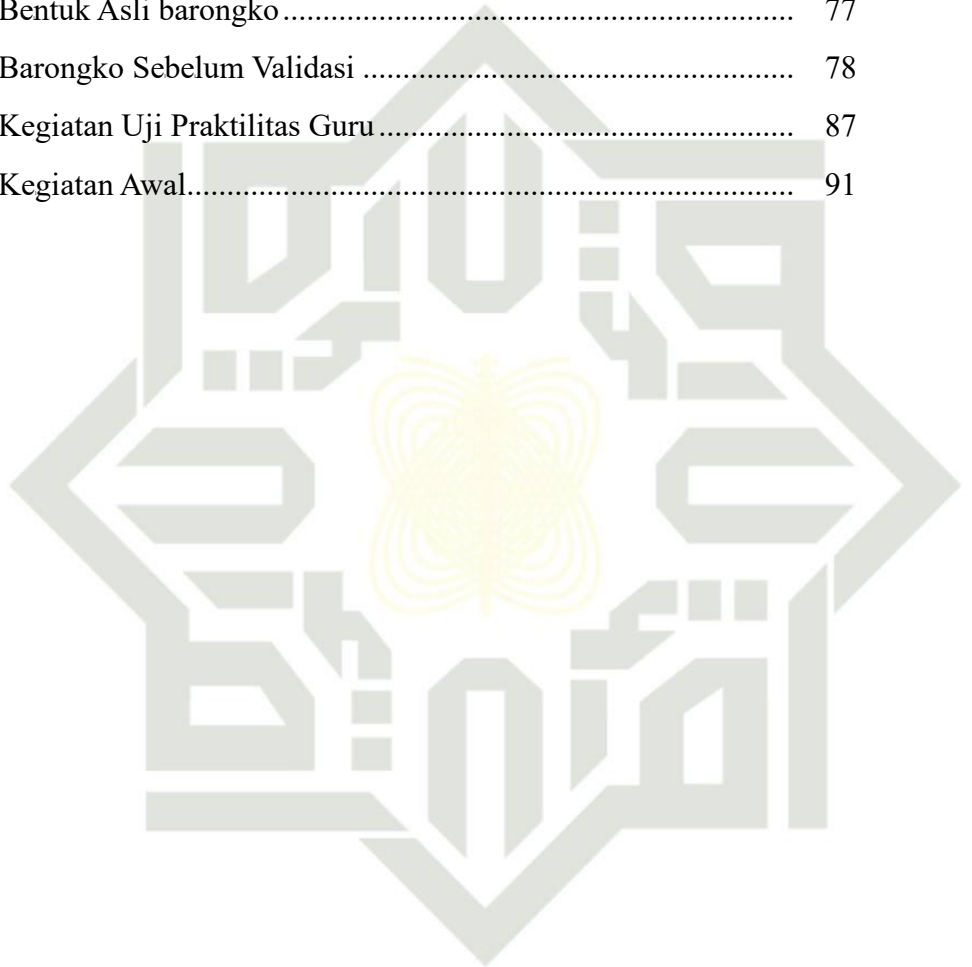


Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR GAMBAR

Gambar IV.1 Kegiatan Makan Bersama	71
Gambar IV.2 Bentuk Asli barongko	77
Gambar IV.3 Barongko Sebelum Validasi	78
Gambar IV.4 Kegiatan Uji Praktilitas Guru	87
Gambar IV.5 Kegiatan Awal.....	91



UIN SUSKA RIAU



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi Penelitian.....	109
Lampiran 2 Lembar Hasil Validasi Ahli Pangan.....	112
Lampiran 3 Lembar Validasi Ahli Gizi	115
Lampiran 4 Lembar Praktilitas Guru	118
Lampiran 5 Lembar Observasi Anak	121
Lampiran 6 Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).....	135
Lampiran 7 Surat Keterangan Pembimbing.....	141
Lampiran 8 Surat Izin PraRiset.....	142
Lampiran 9 Surat Balasan Sekolah	143
Lampiran 10 Surat Izin Riset	145

UIN SUSKA RIAU

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berdasarkan Undang-undang No. 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional yaitu bertujuan untuk perkembangan potensi anak didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa Kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab. Pendidikan Anak usia dini merupakan salah satu bentuk penyelenggaraan pendidikan mulai usia 0-6 tahun untuk mestimulasi aspek perkembangan anak usia dini yaitu Nilai Agama dan Moral, Fisik Motorik, Kognitif, Bahasa, Sosialemosional, Seni dan Pancasila.¹

Anak adalah manusia kecil yang memiliki potensi yang masih harus dikembangkan. Anak memiliki karakteristik tertentu yang khas dan tidak sama dengan orang dewasa, mereka selalu aktif, dinamis, antusias dan ingin tahu terhadap apa yang dilihat, didengar, dirasakan, mereka seolah-olah tak pernah berhenti bereksplorasi dan belajar. Pemahaman yang benar tentang hakikat dan landasan penyelenggaraan Pendidikan Anak Usia Dini hendaknya dimiliki oleh setiap orang yang secara langsung maupun tidak langsung akan berhubungan dengan anak usia dini. Dimulai dari lingkungan keluarga dalam hal ini adalah orang tua dan atau pihak lain yang terdekat dengan anak, pendidikan di berbagai

¹ Syafira Masnu'ah dkk, "Analisis Kebijakan Pendidikan Islam Dalam Undang-Undang No 20 Tahun 2003 (SISDIKNAS)." *MODELING: Jurnal Program Studi PGMI* 9, no. 1 (2022): 115-30.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

lembaga pendidikan yang memberikan layanan pada anak usia dini, masyarakat dan juga para pemegang kebijakan mulai dari pemerintah pusat sampai daerah. Diharapkan melalui pemahaman yang benar, para pihak akan dapat memberikan layanan yang seoptimal mungkin bagi anak usia dini.²

Untuk di Indonesia pengertian anak usia dini ditujukan kepada anak yang berusia 0- 6 tahun, seperti dalam Undang-undang Republik Indonesia Nomor 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional pada Pasal 1 ayat 14 yang menyatakan pendidikan anak usia dini adalah pendidikan yang diperuntukkan bagi anak sejak lahir sampai usia 6 tahun.³

National Association for the Education of Young Children (NAEYC) yaitu asosiasi para pendidik anak yang berpusat di Amerika, mendefinisikan rentang usia anak usia dini berdasarkan perkembangan hasil penelitian di bidang psikologi perkembangan anak yang mengindikasikan bahwa terdapat pola umum yang dapat diprediksi menyangkut perkembangan yang terjadi selama 8 tahun pertama kehidupan anak. NAEYC membagi anak usia dini. menjadi 0-3 tahun, 3-5 tahun, dan 6-8 tahun. Menurut definisi ini anak usia dini merupakan kelompok manusia yang berada pada proses pertumbuhan dan perkembangan. Hal ini mengisyaratkan bahwa anak usia dini adalah individu yang unik yang memiliki pola pertumbuhan dan perkembangan fisik, kognitif, sosio-

² Nurhayati, Ade Muslimat Mufrodi, "MANAJEMEN PENYELENGGARAAN PAUD". *Jurnal Sains dan Seni ITS*, vol 6, no. 1, (2020) hlm 47.

³ Putri Hana Pebriana, "Analisis Penggunaan Gadget Terhadap Kemampuan Interaksi Sosial Pada Anak Usia Dini". *Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, vol 1, no. 1 (2017), hlm 3

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

emosional, kreativitas, bahasa dan komunikasi yang khusus sesuai dengan tahapan yang sedang dilalui oleh anak tersebut.⁴

Anak usia dini merupakan seorang individu yang sedang mengalami pertumbuhan dan perkembangan. Pemberian gizi yang cukup dan seimbang sangat dibutuhkan untuk menunjang pertumbuhan, perkembangan dan kecerdasan anak tidak hanya itu, gizi juga berpengaruh untuk pertumbuhan spiritual dan intelektual. Orangtua maupun pendidik perlu memperhatikan gizi yang harus terpenuhi karena dapat berpengaruh pada perkembangan anak. Nutrisi yang cukup dibutuhkan dalam mendukung tumbuh kembang anak guna mempersiapkan tahap kehidupan selanjutnya. Sehingga nutrisi pada anak usia dini harus diperhatikan, sebab pada usia ini terjadi peningkatan yang sangat pesat. Selain itu, dibutuhkan stimulasi untuk membantu tumbuh dan kembang secara optimal.⁵

Perkembangan anak usia dini menjadi salah satu hal penting dalam setiap pemantauannya baik sejak dalam kandungan berupa janin sampai mereka lahir ke dunia. Bertambahnya perkembangan anak usia dini baik fisik maupun psikis selalu dalam pengawasan orang tua hingga mereka mengikuti perkembangan sesuai dengan usianya.⁶

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) berbahan pangan lokal merupakan salah satu strategi penanganan masalah gizi pada balita dan ibu

⁴ Dadan Suryani, "Dasar-Dasar Pendidikan TK", *Hakikat Anak Usia Dini*, vol 1 (2007), hlm 3

⁵ Tantriati and Risky Setiawan, "Evaluasi Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Anak Usia Dini", *Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, vol 7, no. 6 (2023)

⁶ Insani, "Pemenuhan Asupan Gizi Anak Melalui Bekal Makanan Sehat Bagi Kesehatan Anak Usia Dini." *Journal of Innovation Research and Knowledge*, vol 2, no. 3 (2022). Hlm 843

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

hamil. Kegiatan PMT tersebut perlu disertai dengan edukasi gizi dan kesehatan untuk perubahan perilaku misalnya dengan dukungan pemberian ASI, edukasi dan konseling pemberian makan, kebersihan serta sanitasi untuk keluarga. Kegiatan PMT berbahan pangan lokal diharapkan dapat mendorong kemandirian pangan dan gizi keluarga secara berkelanjutan. Indonesia merupakan negara terbesar ketiga di dunia dalam keragaman hayati. Setidaknya terdapat 77 jenis sumber karbohidrat, 30 jenis ikan, 6 jenis daging, 4 jenis unggas; 4 jenis telur, 26 jenis kacang-kacangan, 389 jenis buah-buahan, 228 jenis sayuran, dan 110 jenis rempah dan bumbu (Badan Ketahanan Pangan, 2020 dan Neraca Bahan Makanan, 2022). Hal tersebut menunjukkan bahwa potensi pemanfaatan pangan lokal sangat terbuka luas termasuk untuk penyediaan pangan keluarga, termasuk untuk perbaikan gizi Ibu hamil dan balita. Namun demikian ketersediaan bahan pangan yang beraneka ragam tersebut belum dimanfaatkan secara maksimal sebagai bahan dasar Makanan Tambahan (MT). Kementerian Kesehatan RI melalui Dana Alokasi Khusus (DAK) Non Fisik. Namun demikian, pembiayaan untuk pelaksanaan kegiatan serupa dapat berasal dari berbagai sumber. Sebagai acuan pelaksanaan kegiatan tersebut, telah disusun Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan (PMT) berbahan pangan lokal bagi balita dan ibu hamil.⁷

Pemberian makanan tambahan (PMT) merupakan upaya perbaikan gizi menggunakan makanan tambahan guna memenuhi kebutuhan gizi dan

⁷ Kemenkes RI, "Petunjuk Teknis Makanan Tambahan Balita Dan Ibu Hamil", *Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat kementerian Kesehatan Republik Indonesia*, vol 6, no. 8 (2023), hlm 78-

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

mencapai status gizi yang baik. Makanan tambahan yang disediakan dapat berupa makanan keluarga yang berbasis pangan lokal dengan resep yang direkomendasikan melalui turun temurun ataupun hasil studi. Makanan pangan lokal tentu lebih bervariasi dibandingkan dengan makanan pabrikan, tetapi tetap perlu diperhatikan cara dan lama memasaknya agar kandungan gizi tetap terjaga (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 51 Tahun 2016). Kepatuhan mengonsumsi makanan tambahan secara tepat mendukung pemenuhan kecukupan asupan gizi yang diiringi dengan konsumsi makanan utama yang cukup.⁸

Cara mengatasi anak dengan gizi kurang salah satunya dengan cara memenuhi konsumsi makanan setiap hari secara bervariasi, menganjurkan pada orang tua anak agar anaknya mengurangi jajanan dengan aroma gurih dan manis, karena hal tersebut akan memberi rasa kenyang sehingga asupan gizi tidak terpenuhi, Upaya untuk meningkatkan berat badan anak adalah dengan pemberian PMT yang mengandung tinggi protein dan tinggi kalori sesuai dengan berat badan anak sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizinya. Salah satu jenis PMT yang memenuhi kebutuhan tersebut adalah dengan pemberian olahan pisang.⁹

Pisang merupakan salah satu jenis buah buahan yang tumbuh di iklim tropis. Pisang juga sangat ramah dikantong harganya sangat ekonomis dan

⁸ Vidya Avianti Hadju et al., "Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Lokal Terhadap Perubahan Status Gizi Balita", *Gema Wilalodra*, vol 14, no. 1 (2023): 105-11

⁹ Susianto et al., "Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Nugget Tempe Sebagai Pangan Lokal Terhadap Berat Badan Dan Tinggi Badan Balita Stunting", *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Hasada: Health Sciences Journal*, vol 4, no. 2 (2023):309-16

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

memiliki nilai sosial. Bukan hanya harga yang ekonomis pisang juga memiliki rasa yang sangat enak dan manis. Buah pisang juga mengandung zat gizi seperti Vitamin A serta kalori. Banyak orang memanfaatkan buah pisang sebagai bahan olahan pangan yang dapat dijadikan berbagai aneka makanan oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Dalam buah pisang juga terdapat kandungan antioksidan.

Antioksidan berguna bagi tubuh yaitu untuk memperlambat dan mencegah proses oksidasi. Pisang juga mengandung vitamin B kompleks yang bermanfaat untuk produksi DNA dan pembentukan sel darah dengan mengonsumsi pisang juga dapat memperlancar buang air besar dan membantu mengatasi iritasi pada perut serta dapat mencegah sembelit. Buah pisang juga memiliki tekstur yang sangat lembut oleh sebab itu pisang sangat mudah untuk dicerna, dalam satu buah pisang ukuran besar terkandung 100 gram energy atau 136 kalori.

Biasanya masyarakat mengonsumsi pisang dengan cara dimakan langsung, digoreng, direbus ataupun dibuat keripik, belum banyak yang tau kalo pisang dapat dibuat dengan berbagai variasi salah satunya yaitu pisang barongko. Selain nikmat pembuatan barongko dari pisang ini juga sederhana dan mudah, bahan bahan yang digunakan dalam pembuatan barongko juga mudah dicari dan harganya yang sangat terjangkau.¹⁰

¹⁰ Widya Hestina, "Pengolahan Bahan Pangan Lokal Untuk Mengatasi Masalah Gizi", (2022): 243

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Barongko adalah jenis makanan tradisional dari Sulawesi Selatan, ini adalah kue kukus yang terbuat dari bahan dasar pisang yang dihancurkan lalu menambahkan bahan lainnya seperti gula pasir, santan dan telur. Barongko juga bisa di nikmati saat hangat ataupun dingin makanan ini biasanya akan dijumpai diacara tertentu dalam Masyarakat Sulawesi Selatan dan dijadikan sebagai hidangan penutup.

Kekayaan dalam makanan tradisional didukung dengan potensi sumber daya lokal di masing-masing daerah. Pada makanan tradisional ditekankan adanya penggunaan bahan baku lokal yaitu sumber bahan baku, cara pengolahan dan resepnya, serta cita rasa dari suatu makanan bersifat lokal. Hal ini sesuai dengan pengertian makanan tradisional yaitu makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan cita rasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut, makanan Indonesia merupakan cerminan keberagaman budaya dan tradisi berasal dari kepulauan nusantara Indonesia yang terdiri dari berbagai kepulauan dan provinsi yang ada di seluruh Nusantara.¹¹

Berdasarkan hasil observasi awal yang telah peneliti lakukan di Lembaga Pendidikan Taman Kanak-Kanak Kelurahan Benteng, maka peneliti menemukan kurangnya minat anak dalam mengkonsumsi buah pisang karna bosan dengan bentuk dan rasa yang biasa saja sehingga lebih memilih makanan cepat saji dikantin sekolah yang kebersihannya kurang menjamin dan bahan

¹¹ Syamsul Rahman, "Pengembangan Pangan Fubgsional Berbasis Pangan Lokal Makanan Tradisional Khas Sulawesi", (2023): 9

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

makanan yang tidak sehat, seperti es kemas, permen bubuk yang tinggi gula, hal tersebut membuat anak kurang menyukai buah-buahan seperti buah pisang yang memiliki rasa yang pas karena terbiasa memakan makanan manis yang tinggi gula.

Penulis tertarik melakukan penelitian *research and development* dengan merancang sebuah makanan yang menarik minat anak dalam mengkonsumsi buah pisang dengan gaya lain yang tidak membosankan dan menarik serta sehat untuk anak usia dini.

Berdasarkan uraian di atas maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Pengembangan Makanan Tradisional Barongko Sebagai Makanan Tambahan Bagi Anak Usia 5-6 Tahun di Lembaga Pendidikan Taman Kanak-Kanak Kelurahan Benteng Kecamatan Sungai Batang Kabupaten Indragiri Hilir”**

B. Identifikasi Masalah

1. Anak kurang minat dalam mengkonsumsi buah pisang karena bosan dengan bentuk dan rasa yang begitu saja
2. Anak kurang minat dalam mengkonsumsi makanan sehat dan lebih memilih makanan yang tinggi gula
3. Kurangnya perhatian pada kesehatan anak

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang ada, maka dapat diajukan rumusan masalah sebagai berikut:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1. Bagaimana kelayakan makanan barongko sebagai makanan tambahan di tinjau dari aspek gizi, rasa dan keamanan pangan bagi anak usia 5-6 tahun di lembaga pendidikan taman kanak-kanak kelurahan benteng?
2. Bagaimana tingkat kesukaan anak usia dini terhadap makanan barongko sebagai makanan tambahan anak usia 5-6 tahun di lembaga pendidikan taman kanak-kanak kelurahan benteng?

D. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui apakah makanan tradisional barongko layak sebagai makanan tambahan bagi anak usia 5-6 tahun di lembaga pendidikan taman kanak-kanak Kelurahan Benteng Kecamatan Sungai Batang Kabupaten Indragiri Hilir.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan anak terhadap barongko sebagai makanan di Lembaga Pendidikan Taman Kanak-Kanak Kelurahan Benteng, Kecamatan Sungai Batang Kabupaten Indragiri Hilir.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat teoritis : Penelitian ini merupakan pengembangan keilmuan dan wawasan pengetahuan secara ilmiah yang dapat dijadikan bahan kajian atau referensi bacaan dalam bidang Pendidikan Islan Anak Usia Dini.
2. Manfaat referensi: Penelitian ini bermanfaat bagi pihak yang berkepentingan dengan pendidikan dan penelitian, yaitu:

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- a. Bagi Jurusan Pendidikan Anak Usia Dini (PIAUD), sebagai bahan informasi dan menjadi bahan bagi pengembangan ilmu pengetahuan anak usia dini.
- b. Bagi Peneliti, penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi, ilmu pengetahuan, dan wawasan yang lebih luas serta berguna untuk melakukan penelitian lanjutan.
- c. Bagi anak membantu untuk memenuhi gizinya
- d. Bagi guru sebagai sarana atau ide untuk makanan tambahan pada anak usia dini
- e. Bagi lembaga sebagai bahan dalam pengenalan olahan pisang dan makanan tambahan yang sehat pada anak usia dini.

F. Alasan Memilih Judul

Terdapat alasan peneliti memilih judul “Pengembangan Makanan Tradisional Sebagai Makanan Tambahan Bagi Anak Usia Dini” dilandasi oleh kebutuhan akan alternatif makanan tambahan yang bergizi, aman, dan mudah diterima oleh anak usia dini. Pada usia 5-6 tahun, anak berada pada fase pertumbuhan yang cepat sehingga memerlukan asupan energi, protein, serta vitamin dan mineral yang cukup. Namun dalam praktiknya, makanan tambahan yang diberikan di sekolah sering kali kurang sehat, kurang bervariasi, atau masih didominasi oleh makanan olahan dan gorengan yang rendah nilai gizi. Kondisi ini menunjukkan perlunya inovasi pangan lokal yang menyehatkan.

Barongko dipilih karena merupakan makanan tradisional sulawesi selatan yang berbahan dasar pisang, telur, dan santan, bahan yang dikenal kaya energi, vitamin, dan mudah dicerna oleh anak-anak. Selain itu m barongko memiliki

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

tekstur lembut sehingga aman untuk anak usia 5-6 tahun serta memiliki cita rasa manis yang umumnya disukai anak. Pemanfaatan makanan tradisional seperti barongko juga menjadi bentuk pelestarian budaya lokal sekaligus upaya mendorong kemandirian pangan dengan memanfaatkan bahan yang tersedia disekitar.

Melalui penelitian ini, barongko tidak hanya dipandang sebagai makanan tradisional, tetapi dikembangkan agar sesuai dengan standar makanan tambahan anak usia dini, baik dari segi kandungan gizi, keamanan pangan, maupun penerimaan anak. Dengan demikian, pemilihan judul ini relevan dengan kebutuhan gizi anak, potensi pangan lokal, serta peluang inovasi untuk meningkatkan kualitas layanan makanan tambahan di satuan pendidikan.

G. Penegasan Istilah

Untuk menghindari kesalahan dalam memahami judul penelitian ini, maka perlu adanya penegasan istilah yang terkait dengan judul.

1. Makanan Tradisional

Makanan tradisional adalah jenis makanan yang erat hubungannya dengan identitas suatu daerah dan telah diwariskan dari generasi ke generasi selanjutnya. Makanan merupakan sebuah tradisi, karena pada awalnya makanan memiliki peran pada berbagai ritual maupun upacara adat dan secara turun temurun. Disamping itu, makanan tidak hanya sekedar untuk dikonsumsi tetapi menjadi media dalam menjalin hubungan antara manusia dengan Tuhan, atau roh leluhur, atau hubungan manusia dengan alam. Oleh sebab itu, makanan dalam tatanan suatu masyarakat tidak hanya tentang

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

hakekat masalah kebutuhan individu semata, tetapi memiliki peran yang berhubungan dengan masyarakat disekitarnya.¹²

Makanan tradisional merupakan salah satu identitas suatu kelompok masyarakat yang sangat mudah untuk ditemukan dan mudah untuk dikenali. Setiap wilayah di Indonesia memiliki kekayaan kuliner yang menjadi ciri khas atau identitas daerah tersebut. Sedangkan Alteza menyatakan bahwa makanan tradisional Indonesia adalah segala jenis makanan olahan asli Indonesia, khas daerah setempat, mulai dari makanan lengkap, selingan, yang cukup kandungan gizi, serta biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut. Makanan tradisional di Indonesia memiliki nilai budaya, tradisi, serta kepercayaan yang bersumber pada budaya lokal (local indigenous). Makanan tradisional suatu daerah bisa merupakan cerminan peradaban dan budaya suatu daerah, dan akan tepat disuguhkan serta dinikmati oleh masyarakat setempat pula

Makanan tradisional mempunyai pengertian suatu makanan rakyat sehari-hari, baik berupa makanan pokok, makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah ada pada zaman nenek moyang.¹³ Barongko adalah salah satu makanan khas Makassar, Sulawesi Selatan. Kuliner tradisional yang satu ini mudah ditemui di beberapa toko kue di sekitar kota Makassar karena juga menjadi salah satu barang wajib yang harus dibawa pada kado pernikahan adat bernama Lisek Bosarak. Keyakinan mereka

¹² Hatibie and Priyambodo, "Nilai Historis Pada Makanan Tradisional Tiliaya Dalam Konteks Kebudayaan Gorontalo." *Tulip (Tulisan Ilmiah Pariwisata)*, Vol 2, No. 1 (2020): 31.

¹³ Syamsul Rahman, hlm 9

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

mengatakan bahwa Barongko memiliki cita rasa yang berbeda jika pisang yang digunakan tidak ditanam di tanah Sulawesi Selatan. Hal ini juga menjadi salah satu alasan mengapa jarang ditemukan di kota lain.¹⁴

2. Pemberian Makanan Tambahan

Pelaksanaan program pemberian makanan sehat atau tambahan dilakukan sesuai dengan peraturan Direktorat Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini dan Pendidikan Masyarakat Kemendikbud Nomor 11 Tahun 2018 Petunjuk Teknis Pengadaan Pangan Sehat Tahun 2018, bertujuan untuk meningkatkan pola hidup sehat dan kesehatan siswa sedini mungkin (Kemendikbud, 2018). Pemberian nutrisi tambahan juga merupakan salah satu cara untuk menanamkan pola hidup sehat. Manfaat pemberian makanan tambahan adalah memperbaiki dan meningkatkan status gizi anak. Pemberian makanan tambahan penting dilakukan untuk memberikan tambahan gizi untuk mengoptimalkan tumbuh kembang anak sesuai tahapan usia. Pelaksanaan program pemberian makanan tambahan di sekolah perlu memperhatikan beberapa hal diantaranya adalah sarana prasarana, adanya panduan pelaksanaan program, dan pendanaan.¹⁵

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) merupakan kegiatan pemberian makanan kepada anak gizi kurang dalam bentuk kudapan yang aman dan bermutu dengan memperhatikan aspek mutu dan keamanan pangan, serta mengandung nilai gizi yang sesuai dengan kebutuhan anak. Ada dua macam

¹⁴ Pradiati, Armielia, and Triutama, "Sejarah Gastronomi Kue Barongko Dari Makassar." *Jurnal Sejarah*, vol 7, no. 1 (2023), hlm 3794

¹⁵ Tantriati and Setiawan, "Evaluasi Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Anak Usia Dini"

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yaitu PMT pemulihan dan PMT penyuluhan. Pemberian PMT pemulihan pada anak dimaksudkan agar dapat memenuhi kebutuhan gizi balita sekaligus memberikan pembelajaran atau informasi bagi ibu dalam pengolahan makanan.

PMT penyuluhan diberikan dengan memanfaatkan makanan atau pangan lokal. PMT dikonsumsi oleh balita gizi kurang dan buruk hanya sebagai makanan tambahan tetapi bukan menggantikan makanan utama. Makanan tambahan pemulihan diutamakan berbasis bahan makanan lokal dan apabila bahan lokal terbatas dapat digunakan makanan pabrikan yang tersedia di wilayah setempat dengan memperhatikan kemasan, label dan masa kadaluarsa untuk keamanan pangan. Jenis makanan yang diberikan diutamakan berupa sumber protein hewani dan nabati serta sumber vitamin dan mineral terutama yang berasal dari sayuran dan buah-buahan.¹⁶

3. Barongko

Pengolahan makanan dengan teknik mengukus merupakan suatu diantara berbagai teknik pengolahan makanan yang dapat diartikan yaitu memasak bahan makanan menggunakan uap air mendidih dengan alat kukus yang terbuat dari bambu ataupun stainless steel. Salah satu jenis makanan yang di olah dengan teknik mengukus yaitu Barongko Pisang yang merupakan makanan tradisional dari Makassar, Sulawesi Selatan. Barongko pisang adalah makanan khas yang di sajikan saat upacara keagamaan atau

¹⁶ Hadju et al., "Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Lokal Terhadap Perubahan Status Gizi Balita", *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, vol 5, no. 2 (2021):1228-1234

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

dengan kegiatan adat dengan bahan baku utamanya adalah pisang yang di haluskan kemudian di kukus. Sementara itu menurut data badan Statistik (BPS) tahun 2013 produksi tanaman hortikultura yaitu pisang di Kecamatan Sukatani adalah 14.340 ton. Hasil ini merupakan yang tertinggi di bandingkan dengan jenis buah-buahan yang lain di daerah tersebut. Oleh karena itu, pisang memiliki potensi yang cukup besar untuk di jadikan pangan pilihan oleh Masyarakat Sulawesi.¹⁷

Kue Barongko merupakan kue khas Bugis-Makassar yang terbuat dari pisang. Dihaluskan kemudian di campur telur, santan, gula pasir, dan garam. Kemudian di bungkus daun pisang lalu di kukus. Telah di tetapkan sebagai salah satu warisan budaya tak benda Indonesia. Penetapan ini di berikan pemerintah Indonesia melalui kementerian Pendidikan dan kebudayaan. Pengakuan ini merupakan Upaya perlindungan warisan budaya di Indonesia agar tidak punah.

¹⁷ Amalia, "Pengolahan Makanan Berbasis Bahan Pangan Lokal", *Abdimas Unipem*, vol 2, no 2 (2024): 15

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB II

LANDASAN TEORI

Makanan Tradisional

1. Pengertian Makanan Tradisional

Indonesia sejak zaman dulu dikenal sebagai negara kepulauan yang memiliki keanekaragaman. Bukan hanya mengenai budaya dan adat istiadat masyarakat setempat, namun juga soal keragaman cita rasa kuliner Nusantara yang terbentang dari Sabang sampai Merauke. Keragaman kuliner Indonesia dipengaruhi oleh beberapa faktor, salah satunya yaitu faktor budaya. Faktor budaya sangat mempengaruhi dalam pembentukan pola konsumsi masyarakat dan menu makanan khas di setiap daerah.

Pola makanan adalah tingkah laku sekelompok manusia dalam memenuhi kebutuhan akan makanan yang meliputi sikap, kepercayaan, dan pilihan makanan yang terbentuk sebagai hasil dari pengaruh fisiologis, psikologis, budaya dan sosial. Budaya masyarakat yang beragam menjadikan makanan tradisional Indonesia juga sangat banyak, yang mana makanan tersebut memiliki makna mendalam dan filosofi tersendiri untuk menyampaikan nasihat-nasihat bijak. Menurut (Prof. Murdijati Gardjito, 2015) Guru Besar Teknologi Pangan dari UGM makanan tradisional adalah makanan yang diolah dari bahan pangan hasil produksi setempat dengan proses yang telah dikuasai masyarakat dan hasilnya adalah produk yang cita rasa, bentuk dan cara

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

makannya dikenal, digemari, dirindukan, bahkan menjadi penciri kelompok masyarakat tertentu.¹⁸

Makanan tradisional Indonesia sangat beragam, seiring dengan beragamnya etnik dan wilayah multikulturalnya. Makanan tradisional Indonesia mengandung beragam rempah-rempah, memiliki aneka teknik memasak dan berbahan-bahan lokal yang sebagian terpengaruh dari India, China, Timur Tengah, dan Eropa (Kedutaan Besar Indonesia). Keberagaman makanan tradisional juga dipengaruhi oleh beragamnya bahan baku lokal yang tersedia di tiap-tiap daerah. Makanan tradisinonal memiliki peluang besar untuk ditawarkan seiring meningkatnya jumlah wisatawan yang peduli terhadap budaya dan warisan lokal, makanan tradisional bisa menjadi salah satu cara terbaik untuk mengetahui tentang budaya dan warisan lokal.¹⁹

Ragam makanan tradisional di Indonesia sangatlah beragam tercermin dari budaya dan tradisi yang berasal dari berbagai macam daerah di Nusantara yang memegang posisi penting dalam aset budaya nasional Indonesia. Makanan tradisional mempunyai pengertian yakni suatu makanan rakyat sehari-hari, baik yang berupa makana selingan atau sajian khusus yang sudah ada pada zaman nenek moyang dan dilakukan secara turun temurun.²⁰

¹⁸ Diana Novitasari et al., "Perancangan Buku Ilustrasi Makanan Tradisional Khas Kota Sabaya Untuk Anak Usia 9-12 Tahun." *Jurnal Barik* Vol 3, No. 1 (2021): 112

¹⁹ Triwidayati and Harsana, "Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta." *Universitas Negeri Yogyakarta*, Vol 15 (2021): 3

²⁰ Larasati, Kusdiana, and Mulyadiprana, "Pengembangan Buku Cerita Makanan Tradisional 'Burayot' Sebagai Bahan Ajar Kearifan Lokal Di Sekolah Dasar." *PEDADIDAKTIKA: Jurnal Ilmiah Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, Vol 7, No. 4 (2021): 2.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Kue tradisional adalah kue yang dibuat sebagai wujud hasil budaya warisan para leluhur yang diajarkan secara turun-temurun. Kue tradisional diolah menggunakan bahan lokal dari alam. Kue nusantara dapat berfungsi sebagai sajian pada acara-acara tertentu. Terdapat beberapa macam kue tradisional Kabupaten Soppeng namun ada kue yang memiliki kemiripan dengan daerah lain contohnya seperti kue Nagasari. Kue ini adalah kue yang diklaim oleh masyarakat Jawa namun di Kabupaten Soppeng kue ini dinamakan Bandang dimana kue ini digunakan sebagai sajian kebudayaan yang digunakan secara turuntemurun.²¹

Adapun kue basah tradisional suku Bugis berbungkus daun pisang sebagai sajian kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan yaitu: Barongko merupakan kue tradisional yang terbuat dari campuran pisang kepok yang dihaluskan dengan telur, santan, gula pasir dan garam. Kue ini memiliki ciri khas yang manis dan lembut yang disajikan dengan daun sebagai wadah yang digunakan untuk membungkus. Barongko sering digunakan masyarakat suku Bugis sebagai sajian kue dalam acara pernikahan, sunatan, aqiqah, khatam Al-Qur'an, pengajian dan lain-lain. Kue ini biasa disajikan didalam bosara. Barongko atau buronggo disajikan sebagai makanan penutup setelah makanan pokok.²²

Salah satu manisan tradisional adalah Barongko, sejenis manisan berbahan dasar pisan yang dikukus dalam daun pisang. Dahulu kala, makanan ini

²¹ Anisa Politeknik Bosowa, "PENGENALAN KUE BASAH TRADISIONAL SUKU BUGIS BERBUNGKUS DAUN PISANG SEBAGAI SAJIAN KEBUDAYAAN KABUPATEN SOPPENG SULAWESI SELATAN." Vol 4, no. 1 (2022): 238-58.

²² Bosowa. Vol 4, no. 1 (2022): 238-258.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

disajikan sebagai makanan penutup dalam acara-acara khusus tertentu seperti pernikahan, upacara adat, penyambutan tamu kehormatan yang disajikan kepada raja dan bangsawan. Saat ini, Barongko telah banyak disajikan dan dikonsumsi oleh masyarakat biasa yang masih tetap melakukan acara tradisional seperti pernikahan, hajatan, penyambutan tamu istimewa, dan upacara adat. Bagi masyarakat Bugis Makassar, Barongko dikenal memiliki cita rasa “Massipa”. Itu adalah kata lain enak dan memiliki ciri khas rasa tertentu dalam bahasa Bugis. Ada dua hal yang mereka yakini untuk mendapatkan cita rasa “Massipa” pada Barongko, yang pertama adalah melalui proses pembuatan yang harus dilakukan oleh orang yang telah memiliki pengalaman turun-temurun dalam membuat Barongko. Yang kedua adalah bahan utama yang digunakan; Pisang yang lebih disukai hanya yang ditanam di tanah Sulawesi Selatan.²³

2. Ciri-Ciri Makanan Tradisional

Makanan tradisional tentunya memiliki cita rasa yang khas yang membedakan makanan suatu daerah dengan daerah lainnya. Menurut Fardiaz D (1998), makanan tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk jajanan serta bahan campuran atau bahan yang digunakan secara tradisional, dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep-resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan lokal serta memiliki cita rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat.

Makanan tradisional daerah dalam pengolahannya dikuasai oleh masyarakat di daerah tersebut maka dari itu, sering kali kita tidak bisa menjumpai makanan

²³ Pradiati, Armielia, and Triutma, hlm 3795

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

daerah yang satu di daerah lainnya. Makanan khas daerah yang biasa dikonsumsi di suatu daerah tentunya sangat cocok dengan lidah masyarakat setempat. Makanan tradisional tidak bisa dianggap sebagai makanan yang memenuhi gizi belaka, akan tetapi pada makanan tersebut tentunya tertuang berbagai nilai sejarah ataupun filosofi tersendiri di dalamnya sehingga mampu menjadi suatu identitas budaya bagi daerah tersebut ataupun Indonesia, makanan tradisional tergolong pada kearifan lokal karena mengandung nilai-nilai budaya dan filosofi dari daerah tertentu. Makanan tradisional tercipta dengan berdasarkan bagaimana keadaan daerah tersebut, seperti keadaan geografis dan sejarah yang pernah terjadi.

Menurut Sosroningrat, makanan tradisional memiliki ciri-ciri sebagai berikut:

- Resep makanan yang diperoleh secara turun-temurun dari generasi pendahulunya
- Penggunaan alat tradisional tertentu di dalam pengolahan masakan tersebut (misalnya masakan harus diolah dengan alat dari tanah liat).
- Teknik olah masakan merupakan cara pengolahan yang harus dilakukan untuk mendapatkan rasa maupun rupa yang khas dari suatu masakan.²⁴

3. Fungsi Dan Makna Makanan Tradisional

Makanan tradisional merupakan komponen penting dalam pusaka kuliner Indonesia. Bukan saja karena makanan tradisional tersebut enak rasanya atau

²⁴ Candra, Enjeladinata, and Rizky Widana, "Eksistensi Makanan Tradisional Di Tengah Campuran Makanan Korea." *Jurnal Prosiding Seminar Nasional*, (2023): 354.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

unik warna dan penampilannya, tetapi pada saat tertentu makanan tradisional sangat sarat makna, selain itu makanan tradisional juga merupakan warisan dari para pendahulunya. Makanan khas daerah turut memberikan andil yang besar pada perkembangan perekonomian daerah dan turut berperan menjadi daya tarik konsumen untuk wisatawan lokal.²⁵

4. Peran Makanan Tradisional Di Era Modern

Budaya Indonesia berada di tengah arus globalisasi yang memengaruhi berbagai aspek kehidupan seperti politik, ekonomi, sosial budaya, dan teknologi, terutama bagi negara berkembang. Globalisasi merupakan proses yang mencakup penyebab, jalannya, dan akibat dari integrasi lintas negara dan lintas budaya terhadap aktivitas manusia mau pun non manusia. Salah satu dampaknya adalah munculnya fenomena persaingan antara kuliner Nusantara dengan berbagai kuliner asing yang hadir dengan menu, penyajian, dan konsep menarik.

Upaya mempertahankan eksistensi kuliner tradisional dilakukan melalui penyajian bernuansa tempo dulu agar tetap dapat dinikmati masyarakat. Namun, kehadiran kuliner tradisional asing seperti Tomyam dari Thailand, Ramen, Bulgogi, dan Kimchi dari Korea, Sushi dan Shabu-shabu dari Jepang, Kebab dan Nasi Briyani dari Timur Tengah, serta Pizza dan pasta dari Italia semakin diminati masyarakat Indonesia dari berbagai kalangan karena tampilannya yang menarik, praktis, dan harganya terjangkau.

²⁵ Andarini and Rosmiati, "Fungsi Dan Makna Point Of Interest Dalam Unsur Grafis Pada Label Makanan Tradisional Getuk Goreng Di Sokaraja Berbagai Derah Di Seluruh Indonesia . Kuliner Menjadi Sangat Penting Sebagai Budaya Makanan Khas Daerah Turut Memberikan Andil Yang Besar Pada Pe." *CITRAWIRA : Journal of Advertising and Visual Communication*, Vol 2, No. 2 (2021):114

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Popularitas kuliner asing tersebut kerap mengalahkan pamor kuliner Nusantara. Secara perlahan, gaya hidup dan pola makan global memengaruhi persepsi serta perilaku generasi muda yang mulai menganggap makanan tradisional tidak modern. Makan di luar menjadi simbol status sosial dan prestise, sementara tata cara makan juga ikut berubah, generasi muda kini cenderung kurang tertarik pada makanan tradisional karena tampilannya dianggap kurang menarik dan lebih memilih makanan modern.²⁶

B. Barongko

1. Pengertian Barongko

Barongko adalah panganan tradisional yang terbuat dari pisang kepok yang dihaluskan kemudian dikukus. Biasanya disajikan dingin setelah disimpan di lemari es, namun ada juga yang suka memakanny selagi masih hangat. Meski terlihat sederhana dan mudah dibuat, kue barongko ini memiliki nilai filosofis yang sangat tinggi. Bahan utamanya terbuat dari pisang. Kemasannya juga terbuat dari daun pisang. Hal ini memiliki arti harus sama antara apa yang terlihat di luar dengan apa yang ada di dalam diri kita. Nama yang diberikan pada Barongko diambil dari singkatan istilah bahasa Bugis-Makassar “Barang natongji naroko”. Yang artinya barang dibungkus sendiri. Istilah ini diambil karena Barongko adalah kue berbahan dasar pisang, juga dibungkus dengan daun pisang. Meski terlihat sederhana dan mudah dibuat, kue barongko in memiliki nilai filosofis yang sangat tinggi. Seperti yang sudah disebutkan sebelumnya,

²⁶ Hariyanto, “Pergeseran Makna Dan Fungsi Tumpeng.” *Prosiding Seminar Nasional FDI*, No. 1 (2021): 63

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

bahan utama pembuatan Barongko ini adalah pisang, kemasannya juga terbuat dari daun pisang. Hal ini memiliki arti harus sama antara apa yang terlihat di luar dengan apa yang tersimpan di dalam diri kita.²⁷

Cara pengemasan atau pembungkus Barongko juga memiliki arti tersendiri. Bungkus luarnya yang berupa daun pisang tidak langsung membungkus Barongko. Namun bagian dalamnya terlebih dahulu dilapisi dengan alas daun pisang yang lebih muda. Hal ini diyakini sebagai bentuk apresiasi terhadap makanan tersebut. Dalam ada masyarakat Bugis Makassar, makanan yang kan disajikan kepada tamu tidak langsung disentuh dengan piring, melainkan dengan ditaruh alas daun pisang sebelum meletakkan makanan. Begitu juga dengan Barongko ini, sehingga Barongko masih digiling sebelum dibebaskan bungkusnya.²⁸

Barongko adalah salah satu kue tradisional khas Bugis-Makassar dari Sulawesi Selatan. Kue ini berbahan dasar pisang yang dihaluskan dan dicampur dengan bahan lain, kemudia dibungkus daun pisang dan dikukus. Barongkoh memiliki tekstur lembut, rasa manis alami dari pisang, dan aroma khas dari santan dan daun pisang.²⁹

Barongko masih merupakan manisan tradisional yang disajikan kepada para tamu. Sehingga banyak masyarakat Makassar yang selalu sedia Barongko di rumahnya. Karena rasanya yang enak, banyak juga yang menyantap Barongko

²⁷ Pradiati, Armielia, amd Triutma, hlm 3794

²⁸ Pradiati, Armielia, and Triutama

²⁹ Thaidy, Priatnasari, and Suhardjanto, "Belajar Bertani Dan Memasak Makanan Khas Daerah Di Rumah Selama Masa Pandemi Covid-19." *DIKEMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, vol 4, no. 2 (2020)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

untuk afternoon tea. Saat ini Barongko sebagai kue tradisional khas Sulawesi Selatan sudah sangat berkembang di daerah tersebut. Masyarakat yang masih menjaga kelestarian Barongko sendiri juga tidak hanya membuat Barongko sehari-hari, tetapi juga mulai berinovasi membuat cita rasa Barongko ini. Cerita dari kerajaan yang beredar membuat orang mencoba variasi rasa Barongko. Mulai dari penambahan nangka, durian, labu, dan kelapa³⁰

2. Sejarah Barongko

Barongko merupakan kue tradisional khas Bugis, yang telah dikenal sejak zaman kerajaan Bugis-Makassar pada masa lampau. Awalnya, kue ini hanya disajikan untuk keluarga kerajaan atau bangsawan sebagai hidangan istimewa dalam acara adat dan jamuan tamu penting. Nama “Barongko” berasal dari bahasa Bugis yang berarti “dibungkus”, mengacu pada cara pembuatannya adonan pisang yang dibungkus daun pisang dan dikukus hingga matang. Pada masa dulu, kue Barongko dianggap simbol kemewahan dan keanggunan, karena bahan-bahannya (pisang raja, telur, santan, dan gula) merupakan bahan yang cukup berharga pada masa itu. Barongko memiliki tekstur yang lembut karna pisang yang telah dihalus dicampurkan dengan santan sehingga barongko sangat mudah untuk di kunyah baik dari kalangan anak-anak maupun lansia. Selain itu, proses pembuatannya juga memerlukan ketelatenan dan teknik khusus agar tekstur dan rasa yang dihasilkan lembut, manis, dan gurih. Seiring waktu, Barongko tidak lagi menjadi makanan eksklusif kaum bangsawan. Kini, ia

³⁰ Pradiati, Armielia, and Triutama

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

menjadi makanan rakyat yang populer di seluruh Sulawesi Selatan, terutama di daerah Bugis seperti Bone, Wajo, dan Soppeng.³¹

Barongko memiliki filosofi yang mendalam yang disebut “Barongko na julu memengi lise’na” yang berarti “bungkusnya mencerminkan isinya”. Karena barongko dibuat dari pisang, ia melambangkan kejujuran dan keselarasan antara apa yang ada di dalam hati dan apa yang diucapkan atau dilakukan. Sejarah tentang penemuan barongko tidak ada catatan pasti mengenai tanggal atau tahun spesifik “penemuan” barongko karena kuliner ini berkembang secara organik dalam tradisi lisan. Namun, para sejarawan budaya memperkirakan barongko telah ada setidaknya abad ke-14 atau ke-15, selaras dengan masa keemasan kerajaan-kerajaan di Sulawesi Selatan dan melimpahnya perkebunan pisang di wilayah tersebut. Sebelum gula pasir diperkenalkan oleh pedagang kolonial, masyarakat Bugis-Makassar mengandalkan kemanisan alami, rahasianya terletak pada penggunaan pisang kepok yang sangat matang (madu pisang).³²

C. Pemberian Makanan Tambahan

1. Pengertian PMT

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) adalah upaya memberikan tambahan makanan untuk menambah asupan gizi untuk mencukupi kebutuhan gizi agar tercapainya status gizi yang baik (Permenkes Republik Indonesia Nomor 51 Tahun 2016). Makanan tambahan yang diberikan dapat berbentuk

³¹ Bosowa, “Pengenalan Kue Basah Tradisional Suku Bugis Berbungkus Daun Pisang Sebagai Sajian Kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan.” *ospitality and Gastronomy Research Journal*, Vol 4, No.1 (2022):142-243

³² Daeng Patunru, “Gastronomi Kerajaan: Evolusi Kuliner Sulawesi Selatan Abad 14-17 Makassar”. Vol 2. No 1 (2021)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

makanan keluarga berbasis pangan lokal dengan resep-resep yang dianjurkan. Makanan lokal lebih bervariasi namun metode dan lamanya memasak sangat menentukan ketersediaan zat gizi yang terkandung di dalamnya (Permenkes Republik Indonesia No 51 Tahun 2016).³³

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang diberikan pada anak gizi buruk bertujuan memberikan asupan yang tinggi, tinggi protein, dan cukup vitamin dan mineral secara bertahap, guna mencapai status gizi yang optimal dengan komposisi zat gizi mencukupi.³⁴ Pemberian makanan tambahan (PMT) merupakan salah satu komponen penting. PMT ini bertujuan memperbaiki keadaan golongan rawan gizi yang menderita kurang gizi terutama balita. Bahan makanan yang digunakan dalam PMT hendaknya bahan-bahan yang ada atau dapat dihasilkan setempat, sehingga kemungkinan kelestarian program lebih besar (Bagian Gizi Dinas Kesehatan Propinsi Jawa Timur, 2008 dalam Ningrum, 2015:63).³⁵

Pemberian makanan tambahan (PMT) merupakan makanan tambahan bukan pengganti makanan utama. PMT pangan lokal yang dapat didaerah sekitar dengan mengandung karbohidrat, protein hewani, protein nabati, vitamin dan mineral dapat meningkatkan berat badan balita. PMT pangan lokal dapat digunakan untuk mengurangi kejadian stunting, harganya relatif murah dan

³³ Yuni Khoirul Waroh, "Pemberian Makanan Tambahan Sebagai Upaya Penanganan Stunting Pada Balita Di Indonesia", *Emnrio*, vol 11, no. 1 (2019):47-54

³⁴ Mamik Ratnawati et al., "Pemberian Makanan Tambahan Modifikasi Terhadap Status Gizi Balita", *Jurnal Health Sains*, vol 4, no. 2 (2023): 104-11

³⁵ Wati, "Analisis Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Terhadap Gizi Anak Di Pesisyandu Kelurahan Sembungharjo Semarang", *Jurnal Pemikirann dan Penelitian Pendidikan Anak Usia Dini*, vol 6 (2020): 94-98.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

muda di dapat merupakan salah satu keuntungan penggunaan pangan lokal. Selain itu dengan dilakukannya pelatihan pembuatan PMT pangan lokal, dapat mempengaruhi perilaku ibu dalam memilih dan mengolah makanan serta pola makan anak, sehingga status gizi anak tetap baik dan stunting dapat dicegah. Untuk mencegah stunting di Indonesia, masyarakat dapat membantu pemerintah dengan memanfaatkan potensi lokal dari masing-masing daerah. Hal ini berarti masyarakat tidak bergantung terhadap bantuan dari pemerintah untuk mencegah stunting, tetapi mereka juga dapat berinisiatif untuk memanfaatkan potensi lokal mereka dan pengolahannya menjadi makanan yang dapat mendukung pertumbuhan anak.³⁶

Optimalisasi pemanfaatan pangan lokal atau pangan yang ada di sekitar masyarakat merupakan salah satu alternatif dalam mengatasi terbatasnya akses pangan keluarga. Dengan adanya upaya pemanfaatan pangan lokal, masyarakat desa khususnya kelas ekonomi menengah ke bawah dapat meminimalisir alokasi pendapatan keluarga untuk membeli pangan. Hasil penelitian menyebutkan bahwa pangan lokal yang ditanam di pekarangan atau taman rumah mampu mengatasi kerawanan pangan dan kekurangan gizi serta memberikan manfaat tambahan seperti penambahan pendapatan rumah tangga³⁷

2. Manfaat dan Tujuan Pemberian Makanan Tambahan

³⁶ Meilasari and Wiku Adisasmito, "Upaya Percepatan Penurunan Stunting Melalui Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pangan Lokal", *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI)*, vol 7, no. 3 (2024): 630-36

³⁷ Bakhtiar Husnah, Sakdiah, Aziz Khairul Anam, Asmaul Husna, Ghina Mardhatillah, "Peran Makanan Lokal Dalam Penurunan Stunting", *Jurnal Kedokteran Nangroe Medika*, vol 5, no. 3 (2022): 24-53

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Pemberian makanan tambahan memiliki tujuan utama untuk membantu memenuhi kebutuhan gizi anak agar pertumbuhannya berjalan secara optimal. Melalui program ini, anak-anak yang mengalami gizi kurang atau beresiko stunting diharapkan mencapai status gizi yang baik, pemberian makanan tambahan juga memiliki peran dalam menambah energi, memperbaiki nafsu makan, serta meningkatkan daya tahan tubuh anak terhadap penyakit. Program ini tidak hanya memperbaiki kondisi kesehatan anak, tetapi juga menanamkan kebiasaan makan sehat sejak dini. Penerapan program pemberian makanan dimulai dari ditingkat usia dini, sebab gizi sangat penting guna mengoptimalkan seluruh aspek pertumbuhan dan perkembangan anak untuk meningkatkan sumber daya manusia. Gizi buruk dapat menyebabkan berbagai penyakit yang menghambat tumbuh kembang anak baik dari fisik ataupun psikis.³⁸

Pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai bahan dasar PMT memiliki potensi besar dalam meningkatkan gizi anak sekaligus mendukung keberlanjutan ekonomi lokal. Sebagai contoh, penelitian yang dilakukan di Indonesia menunjukkan bahwa tepung kacang koro dapat digunakan untuk meningkatkan kandungan protein dalam biskuit PMT tanpa mengurangi daya terima produk. Bahan pangan lokal lainnya, seperti ikan teri dan siput, berpotensi menjadi sumber protein serta mikronutrien penting, seperti kalsium dan zat besi, yang sangat diperlukan anak.³⁹

³⁸ Tantriati and Setiawan, "Evaluasi Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Anak Usia Dini." *Jurnal Obsesi : Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, Vol 7, No. 6 (2023):7613

³⁹ Shafieian, "Efektifitas Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Lokal Terhadap Kesejahteraan Ibu Hamil." *Jurnal Sago Gizi dan Kesehatan*, Vol 6, No. 1 (2025): 336

3. Kebutuhan Gizi Anak

Gizi adalah unsur yang terkandung di dalam makanan yang dapat memberikan suatu manfaat bagi tubuh yang ketika mengkonsumsinya dapat menjadi sehat. Dapat diketahui bahwa makanan yang kita makan harus mengandung unsur sehat misalnya makanan yang mengandung protein, karbohidrat, vitamin, lemak dan mineral. Selain itu gizi merupakan suatu bagian dari proses kehidupan dan proses tumbuh kembang anak, maka pemenuhan gizi anak harus akurat turut menentukan kualitas untuk tumbuh kembang dan sebagai sumber daya manusia untuk dimasa yang akan datang. Pemenuhan gizi anak harus lebih diperhatikan karena gizi yang dikonsumsi oleh anak turut menentukan kualitas pertumbuhan dan perkembangan anak. Asupan gizi anak memiliki peranan penting dalam tumbuh kembang anak agar anak dapat tumbuh dan berkembang secara optimal. Pemenuhan gizi yang seimbang pada anak juga dapat mempengaruhi kecerdasan otak anak sehingga dapat dijadikan pembekalan awal anak untuk dimasa yang akan datang.⁴⁰

Gizi seimbang memiliki peran krusial dalam pertumbuhan dan perkembangan anak. Asupan nutrisi yang adekuat dan beragam sangat diperlukan untuk memastikan anak-anak dapat tumbuh dan berkembang sesuai dengan potensi genetik mereka. Gizi yang baik tidak hanya mendukung pertumbuhan fisik, tetapi juga perkembangan kognitif dan emosional anak. Kekurangan gizi, seperti yang terjadi pada kondisi stunting, dapat menghambat

⁴⁰ Aida Ayu Fitriana, “Pemahaman orang tua mengenai gizi anak”, Jurnal pendidikan modern, Vol 5, No. 3 (2020) hal 96

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

pertumbuhan anak dan berpotensi menimbulkan masalah kesehatan jangka panjang. Oleh karena itu, penting bagi orang tua dan pengasuh untuk memahami dan menerapkan prinsip gizi seimbang dalam menu harian anak, yang mencakup kelima kelompok nutrisi utama dalam proporsi yang tepat, seperti mengonsumsi buah buahan, umbi umbian, sayuran dll.⁴¹

D. Spesifikasi Produk

Barongko adalah makanan tradisional khas Sulawesi Selatan yang berbahan dari buah pisang, barongko dipilih sebagai makanan tambahan karena memiliki kandungan gizi yang baik untuk menunjang pertumbuhan anak, seperti karbohidrat, vitamin, dan mineral dari bahan alami. Melalui produk yang dihasilkan yaitu sebuah barongko sebagai makanan tambahan untuk anak usia dini dengan spesifikasi produk sebagai berikut:

- Produk ini dibuat dari bahan yang mudah didapatkan seperti pisang, santan, madu, daun pandan dan garam sebagai bahan utama, serta cup plastik dan daun pisang sebagai wadah makanan
- Barongko ini dapat difungsikan sebagai ide makanan tambahan oleh guru dikelas untuk mengenalkan dan memberikan pemahaman pentingnya menjaga kesehatan dengan mengonsumsi makanan sehat.

E. Pembuatan Barongko

1. Alat dan Bahan

⁴¹ Hilda Ayu "Mengenalkan Pentingnya Makanan Gizi Seimbang Untuk Pertumbuhan Anak Usia Dini 5-6 Tahun Di KB Kenanga Desa Jagan" Jurnal Nusantara berbakti, Vol 3, No. 1 (2025) 128-129

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- a. Pisau, talenan, penumbuk, wadah anti pecah, kukusan, cup plastik, sendok, saringan
- b. Bahan-bahan dan pengertiannya
 - 1) Pisang

Pisang merupakan buah yang sering dijumpai dalam kehidupan sehari-hari. Anak biasanya kurang menyukai buah pisang dibandingkan dengan buah yang lain, sehingga dibutuhkan cara atau metode agar anak dapat menikmati buah pisang yang tentunya memiliki kandungan nutrisi yang baik.⁴² Indonesia memiliki kurang lebih 200 jenis pisang yang tersebar di seluruh penjuru pulau. Beberapa pisang yang sering dikonsumsi orang Indonesia antara lain pisang ambon (*Musa paradisiaca S.*), pisang tanduk (*Musa paradisiaca fa. Corniculata.*) dan pisang tongka langit. Banyak masyarakat tidak tahu manfaat buah pisang secara farmakologis karena minimnya sosialisasi kepada masyarakat terkait manfaat pisang. Hal ini membuat masyarakat cenderung lebih memilih untuk sekedar memakan buahnya saja. Manfaat pisang yang sering dikonsumsi ini harus dianalisis lebih lanjut guna memberikan edukasi kepada masyarakat. Berdasarkan studi literatur dari hasil penelitian terdahulu didapatkan kesimpulan bahwa pisang memiliki

⁴² Rapika Syam et al., "Pemanfaatan Buah Pisang Menjadi Olahan Keripik Sebagai Camilan Sehat Anak Usia Dini." *Community Development Journal*, vol 4, no. 2 (2023): 3986-3990

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

banyak sekali manfaat dan khasiat diluar daging buah yang sering dikonsumsi.

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil pisang primer yang hingga saat ini tercatat lebih dari 200 jenis pisang ada di Indonesia. Buah pisang merupakan buah yang tidak awam lagi di masyarakat Indonesia. Buah pisang merupakan salah satu buah yang melimpah di Indonesia karena memiliki sifat yang cocok dengan iklim pertumbuhan di Indonesia.

Pisang di Indonesia merupakan tumbuhan yang sering dikonsumsi sehari-hari dari mulai di makan langsung hingga di olah dengan olahan khusus sehingga menjadi lebih diminati oleh masyarakat. Secara umum buahnya memiliki rasa manis sehingga buah pisang merupakan bagian yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Banyak penelitian yang sudah dilakukan untuk menentukan manfaat dari buah pisang selain menjadi konsumsi sehari-hari. Di Indonesia terdapat kurang lebih 200 jenis pisang yang tersebar di seluruh pulau di Indonesia, setiap jenisnya memiliki keunikan dan ciri khas nya masing-masing. Salah satu tanaman yang berkhasiat menyembuhkan luka adalah pisang.⁴³

Buah pisang banyak mengandung vitamin B6 dan merupakan sumber vitamin C, potassium, dan serat. Pisang merah

⁴³ Hisban Hamid Arifki et al., “Karakteristik Dan Manfaat Tumbuhan Pisang Di Indonesia”,
 16: 196-97

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

merupakan sumber vitamin A. Pisang mengandung tiga jenis gula alami sukrosa, fruktosa, dan glukosa, sebagai sumber energi. Pisang memiliki protein empat kali lebih banyak, karbohidrat dua kali lebih tinggi, kadar vitamin A dan zat besi lima kali lebih tinggi, serta kadar vitamin dan mineral lainnya, dua kali lebih banyak di banding apel. Selain itu pisang pun di tengarai mampu memperbaiki keadaan fisik, pikiran dan emosi seseorang.

Pisang mengandung Zat besi yang cukup tinggi sehingga dapat memijau tubuh memproduksi hemoglobin lebih tinggi sehingga mencegah anemia. Pada pisang kandungan potasiumnya tinggi sehingga sangat cocok bagi orang dengan tekanan darah tinggi yang melakukan diet rendah garam namun tetap membutuhkan potasium. Serat yang tinggi pada pisang dapat menekan produksi asam lambung, terutama yang terserang radang lambung, sehingga tidak menyebabkan nyeri lambung, tidak membahayakan para penderita tukang lambung. Sebaliknya pisang akan menetralisasi asam lambung dan melapisi lambung yang luka. Pisang mengandung protein, tryptophan, sejenis protein yang dapat diubah oleh tubuh menjadi enzim serotonin yang mampu membuat seseorang menjadi santai lebih tenang.⁴⁴

⁴⁴ Afrianti, "33 Macam Buah-Buahan Untuk Kesehatan." 2010.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Talbel II.1
Kandungan Zat Gizi Dalam Pisang (118 gr)

Energi (kilokalori)	109
Kadar air (%)	74
Kadar serat (%)	3
Lemak (gram)	1
Karbohidrat (gram)	28
Protein (gram)	1
Mineral (mg)	
Kalsium	7
Besi	0
Seng	0
Mangan	0
Potasium	467
Magnesium	34
Fosfor	24
Vitamin (mg)	
Vitamin A	9 RE
Vitamin C	11
Thiamin	0,1
Riboflavin	0,1
Niacin	1
Vitamin B6	0,7
Folat	23

2) Santan

Santan kelapa merupakan salah satu bahan pokok yang digunakan didalam usaha kuliner pada setiap rumah tangga, warung, rumah makan atau restaurant yang selalu dibutuhkan oleh masyarakat, sehingga kebutuhan akan kelapa sangat besar.⁴⁵ Santan mengandung berbagai jenis lemak, seperti lemak jenuh, lemak tak

⁴⁵ Pristiana, Hidayati, and Trihastuti, "Peningkatan Kualitas Dan Produktivitas Santan Kelapa Pada Kelompok Usaha Perajin Kelapa." *Jurnal Pengabdian LPPM Surabaya*, Vol 2, No.2 (2021): 94

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

jenuh ganda, lemak omega 3, lemak omega 6, dan lemak tak jenuh tunggal. Santan adalah cairan putih kental yang dihasilkan dari kelapa yang diparut dan kemudian diperas bersama air. Santan mempunyai rasa lemak dan digunakan sebagai perasa yang menyedapkan masakan menjadi gurih.⁴⁶ Santan merupakan hasil ekstraksi dari daging kelapa yang telah diparut. Pada industri rumahan, proses pemerasan santan dapat menggunakan cara manual maupun menggunakan mesin dengan kapasitas kecil.⁴⁷

3) Madu

Madu merupakan cairan kental alami yang berasa manis yang dihasilkan lebih setelah mengkonsumsi nektar bunga dan bahan-bahan manis lain dari tumbuhan. Penggunaan madu pada makanan memberikan sensasi manis yang menyegarkan dan tidak menyebabkan rasa “serik” atau gatal pada tenggoroka. Madu mengandung nutrisi dan senyawa bio aktif seperti karbohidrat, enzim, asamamino, asam-asam organik, mineral, vitamin, bahan aromatik, polifenol, pigmen, lilin dan polen yang berkontribusi pada warna, aroma dan rasa. Komposisi dan kualitas madu tergantung pada sumber nektar tumbuhan, lokasi, musim dan iklim, jenis pengolahan dan penyimpanan. Kandungan anti oksidan pada madu yaitu anti oksidan enzimatis dan non enzimatis. Antioksidan

⁴⁶ Arfah, “Sistem Pengelolaan Dan Pemasaran Santan Kelapa Murni Dalam Perspektif Ekonomi Syari’Ah.” *Jurnal Pendidikan dan Pemikiran*, Vol 18, No.1 (2023): 969

⁴⁷ Manurung and Sitorus, “Rancang Bangun Mesin Pemeras Santan Kelapa Parut Sistem ‘Hand Hydraulic .’” *Jurnal Polimedia*, Vol 24, No. 2 (2021): 27

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

enzimatis pada madu meliputi, katalase, glikosa oksidase, dan proksidase. Antioksidan non enzimatis yaitu asam askorbat, flavonoid, asam amino, dan protein. Aktivitas antimikroba pada madu disebabkan oleh efek osmotik, keasaman, hydrogen peroksida, dan faktor fitokimia.⁴⁸

Madu telah dimanfaatkan manusia sejak ribuan tahun lalu sampaiselarang. Pada zaman Fir'aun, madu dimanfaatkan sebagai obat dan telah diketahui memiliki kekuatan untuk melawan kuman, bahkan mereka gunakan untuk mengawetkan mayat. Pada masa kini madu masi dimanfaatkan di bidang kesehatan dan juga kecantikan, di antaranya terdapa produk seperti sampo yang berbahan madu. Tidak diragukan lagi bahwa lebah dapat menghasilkan produk yang dapat menjadi obat Penawar bagi manusia, hal ini telah Allah terangkan dalam surah An-Nahl ayat 69:⁴⁹

ثُمَّ كُلِي مِنْ كُلِّ الثَّمَرَاتِ فَاسْلُكِي سُبُلَ رَبِّكِ ذُلُلًا يَخْرُجُ مِنْ بُطُونِهَا شَرَابٌ
مُخْتَلِفٌ أَلْوَانُهُ فِيهِ شِفَاءٌ لِلنَّاسِ إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَةً لِقَوْمٍ يَتَفَكَّرُونَ

Artinya:

⁴⁸ Ayuningtiyas et al., "Manfaat Madu Terhadap Imunitas Tubuh Dalam Perspektif Pengobatan Islam Nandya Ayuningtiyas Eka Putri, Diah Anik Wulandari, Wahyudi Widada Modern . Bagi Umat Islam , Satu-Satunya Pengobatan Yang Benar Untuk Penyakit Dan." *Scientific Proceedings of Islamic and Complementary Medicine*, Vol 2, No. 1 (2023): 36-38

⁴⁹ Lumbantobing and Nirwana, "Lebah Dan Madu Dalam Surah An-Nahl." *Al Karima : Jurnal Studi Ilmu Al Quran dan Tafsir*, Vol 7, No. 2 (2023): 73-74

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Kemudian, makanlah (wahai lebah) dari segala (macam) buah-buahan lalu tempuhlah jalan-jalan tuhanmu yang telah dimudahkan (bagimu). Dari perutnya itu keluar minuman (madu) yang beraneka warnanya. Di dalamnya terdapat obat gigi manusia. Sesungguhnya pada yang demikian itu benar-benar terdapat tanda (kebesaran Allah) bagi kaum yang berpikir.

4) Daun Pandan

Tanaman pandan wangi atau pandan saja (*Pandanus amaryllifolius*) termasuk famili Pandanaceae, genus *Pandanus*. Pandan wangi tumbuh di daerah tropis dan merupakan tanaman perdu tahunan dengan tinggi 1–2 m. Khasiat tanaman ini adalah sebagai rempah-rempah, bahan penyedap, pewangi dan pemberi warna hijau pada masakan dan bahan baku pembuatan minyak wangi. Selain itu pandan juga digunakan sebagai obat tradisional untuk mencegah rambut rontok, menghitamkan rambut, menghilangkan ketombe, mengobati lemah saraf (*neurastenia*), tidak nafsu makan, rematik, sakit disertai gelisah. Daun pandan mempunyai kandungan kimia antara lain alkaloida, saponin, flavonoida, tanin, polifenol, dan zat warna. Pandan wangi merupakan salah satu tanaman yang potensial untuk menghasilkan minyak atsiri. Pandan wangi banyak digunakan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

sebagai pemberi cita rasa dan zat pewarna pada makanan dan minuman tradisional.⁵⁰

5) Garam

Garam memiliki peran penting dalam meningkatkan cita rasa makanan, termasuk pada makanan yang bercita rasa manis. Penambahan sedikit garam dapat menambahkan rasa manis menjadi lebih menonjol dan seimbang. Hal ini terjadi karna garam mampu menekan rasa pahit atau asam yang mungkin muncul dari bahan makanan, sehingga rasa manisnya terasa lebih jelas. Garam juga membantu memperkuat aroma bahan makanan yang secara tidak langsung membuat rasa manis lebih teras dilidah. Meskipun digunakan dalam jumlah kecil garam tetap menjadi bagian penting dalam pembuatan makanan manis agar agar menghasilkan rasa yang lebih lezat dan seimbang.

2. Langkah Pembuatan Barongko Sebagai Makanan Tambahan

- a. Persiapan pisang, kupas kulit pisang 24 buah lalu belah dan buang bagian tengahnya (biji hitam), ini bertujuan agar tekstur barongko halus dan warnanya cantik (tidak kehitaman)

⁵⁰ Abaturov, Volosovets, and Yulish, "Potensicincau Hitam (*Mesona Palustris* Bl.), Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius*) Dan Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Sebagai Bahan Baku Minumanherbal Fungsional." *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol 2, No. 4 (2021): 130

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- b. Proses penghalusan, masukan pisang ke dalam wadah yang tahan pecah lalu haluskan pisang secara manual menggunakan gelas kaca yang dilapisi plastik, tumbuk pisang dengan perlahan.
- c. Penyempurnaan adonan, pindahkan adonan ke wadah besar, tambahkan santan 660 ml, kocokan telur madu 205 ml, garam sejumput dan sari daun pandan. Aduk rata, pastikan adonan tidak encer dan tidak terlalu padat
- d. Membungkus, ambil cup plastik yang sudah berlabel food grade dan didalam cup kasi daun pisang sebagai alas.
- e. Pengukusan, panaskan kukusan hingga air mendidih, masukkan barongko dan kukus selama 15-20 menit dengan api sedang.⁵¹

3. Keamanan Barongko Sebagai Makanan Tambahan Anak

Barongko di buat dari campuran pisang matang, telur, santan, madu, daun pandan sebagai pewarna dan sedikit garam yang kemudian di kukus dalam cup plastik yang sudah berlabel *food grade* dan di lapisi daun pisang sehingga menghasilkan aroma khas dan cita yang rasa yang lembut. Produk ini menggunakan kemasan plastik yang bebrbentuk cup 100 ml yang telah memiliki label food grade yang dinyatakan aman untuk anak. Penggunaan cup plastik berlabel *food grade* dilakukan untuk menjamin higienitas produk secara lebih konsisten. Berbeda dengan daun pisang yang memiliki risiko kontaminasi mikroba jika tidak dibersihkan secara sempurna, penggunaan

⁵¹ Amalia "Pengolahan Makanan Berbasis Bahan Pangan Lokal" *Bdiimas Unipem*, Vol 2, No. 2 (2024) Hal 7826

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

cup *food grade* memberikan standar kebersihan yang lebih terukur. Material ini juga dirancang tahan panas, sehingga aman digunakan saat proses pengukusan tanpa risiko migrasi bahan kimia berbahaya ke dalam makanan.⁵²

Produk pengembangan barongko sebagai makanan tambahan menggunakan cup 100 ml, penyajian dalam porsi 100 ml dinilai ideal karena memenuhi sekitar 1/3 dari total kapasitas lambung anak. Hal ini bertujuan agar produk tidak memberikan efek kenyang berlebih (*excessive satiety*) yang dapat menyebabkan anak menolak konsumsi makanan utama pada jam makan berikutnya. Selain itu, pemilihan volume 100 ml sejalan dengan karakteristik Barongko yang memiliki densitas energi tinggi karena komposisi pisang, telur, dan santan. Secara fungsional, porsi 100 ml juga memudahkan pengawasan asupan gula harian. Mengingat penggunaan madu dalam formula ini, volume 100 ml memastikan bahwa asupan energi dari gula tambahan tetap berada dalam koridor rekomendasi Kementerian Kesehatan RI (2019) dan WHO, yakni tidak melebihi 10% dari total kebutuhan energi harian anak. Dengan demikian, volume 100 ml merupakan titik temu antara pemenuhan kebutuhan zat gizi mikro dan pemeliharaan pola makan yang seimbang pada anak.⁵³

⁵² Damayanti Wardyaningrum, "Edukasi Keamanan Kemasan Plastik kepada Pedagang Makanan di Lingkungan Sekolah dan Perkantoran", *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol 12, No. 02 (2021). Hal 220

⁵³ Fauziyah dan Nisa "Karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik snack bar berbahan dasar pisang telur" *Jurnal pangan dan agroindustri*, Vol 9, No. 2 (2021) 155-125

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

F Penelitian Terdahulu

1. Penelitian ini dilakukan oleh Tuba Onay, Utku Beyazıt, Aslı Uçar dan Aynur Bütün Ayhan “A descriptive analysis of picky eating in Pakistani toddlers (1–5 years)” untuk mengetahui gambaran perilaku picky eating pada balita usia 1–5 tahun di Pakistan serta hubungannya dengan pola makan dan status gizi anak. Studi ini menggunakan desain deskriptif dan melibatkan 500 anak yang didampingi orang tua atau pengasuh sebagai responden. Hasil penelitian menunjukkan bahwa picky eating merupakan masalah yang sangat umum pada anak usia dini. Mayoritas orang tua melaporkan bahwa anak mereka menunjukkan perilaku memilih-milih makanan, menolak mencoba makanan baru, serta memiliki preferensi kuat terhadap makanan tertentu saja. Perilaku picky eating pada anak sering membuat orang tua menjadi khawatir dan memengaruhi cara mereka memberikan makanan. Penelitian ini menemukan bahwa anak yang picky eating cenderung memiliki frekuensi makan yang tidak teratur, memiliki asupan makanan bergizi yang kurang bervariasi, lebih sering menolak sayuran, buah, dan makanan sehat lainnya, lebih menyukai makanan tertentu yang rendah nutrisi. Meskipun demikian, hasil penelitian menunjukkan bahwa picky eating tidak selalu berkaitan langsung dengan gizi buruk atau penurunan berat badan, karena sebagian anak tetap memiliki berat badan normal. Namun, pola makan tidak seimbang yang disebabkan oleh picky eating dapat berpotensi menghambat proses pembentukan kebiasaan makan sehat. Selain itu, respons orang tua juga memengaruhi perilaku makan anak.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Banyak orang tua mencoba “memaksa” anak makan atau menawarkan makanan alternatif yang kurang sehat ketika anak menolak makanan utama. Strategi seperti ini berkontribusi pada kebiasaan makan yang tidak teratur dan berisiko memperparah picky eating. Penelitian ini menegaskan bahwa pola makan sehat memerlukan keterlibatan orang tua, terutama dalam menyediakan variasi makanan, menghindari tekanan saat memberi makan, membangun rutinitas makan yang teratur, memberi contoh kebiasaan makan sehat. Secara keseluruhan, penelitian dalam file ini menunjukkan bahwa picky eating merupakan salah satu faktor penting yang memengaruhi pola makan sehat anak usia dini, dan perlu mendapat perhatian dalam upaya membentuk kebiasaan makan yang lebih baik.⁵⁴

2. Penelitian ini dilakukan oleh Fatma Ali Said, Ahmed Gharib Khamis, Asha Hassan Salmin, Shemsa Nassor Msellem, Kombo Mdachi, Ramadhani Noor, Germana Leyna dan Geoffrey Joseph Mchau yang berjudul “Influence of Diet Quality on Nutritional Status of School-Aged Children” bertujuan untuk menganalisis hubungan antara kualitas diet dengan status gizi pada anak usia sekolah. Sebanyak 702 anak menjadi subjek penelitian. Kualitas diet diukur menggunakan Prime Diet Quality Score (PDQS), sebuah skor penilaian pola makan berdasarkan konsumsi makanan sehat dan tidak sehat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa anak dengan skor kualitas diet yang rendah memiliki risiko yang lebih tinggi untuk mengalami berat badan berlebih (overweight)

⁵⁴ Onay et al., “Obesity in Childhood : Associations with Parental Neglect , Nutritional Habits , and Obesity Awareness.” 2024

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

dan obesitas. Anak yang jarang mengonsumsi makanan sehat seperti buah, sayur, kacang-kacangan, biji-bijian, serta makanan sumber protein berkualitas tinggi cenderung memiliki status gizi yang kurang baik. Selain itu, penelitian ini menemukan bahwa konsumsi makanan olahan, makanan tinggi gula, serta makanan cepat saji memberikan kontribusi terhadap menurunnya kualitas diet anak. Semakin rendah skor PDQS, semakin besar kemungkinan anak memiliki status gizi yang tidak sehat. Penelitian ini menegaskan bahwa pola makan yang sehat, seimbang, dan bervariasi sangat penting untuk menunjang status gizi yang baik pada anak usia sekolah. Peneliti merekomendasikan intervensi pendidikan gizi pada orang tua dan anak untuk meningkatkan konsumsi kelompok makanan sehat serta mengurangi makanan olahan.⁵⁵

3. Penelitian yang dilakukan oleh Rahayu dan Munastiwi yang berjudul “manajemen makanan sehat di Piaud” menunjukkan bahwa manajemen makanan sehat di TKIT Al-Khairaat telah terlaksana dengan baik melalui tahapan perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan, yang mencakup penyusunan menu, pengolahan makanan, serta penyaluran makanan kepada anak didik. Penelitian ini relevan karena menegaskan pentingnya penyelenggaraan makanan sehat di PAUD sebagai upaya pemenuhan kebutuhan gizi seimbang anak usia dini. Temuan penelitian juga mengungkap kelebihan manajemen, seperti ketersediaan dapur yang layak, ruang makan yang nyaman, serta peralatan makan yang aman, serta

⁵⁵ Said et al., “Influence of Diet Quality on Nutritional Status of School-Aged Children and Adolescents In.” Vol 8, 2023

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

kekurangannya berupa kurang bervariasinya menu dan tidak dilibatkannya ahli gizi. Selain itu, penelitian ini menyoroti dampak positif manajemen makanan sehat, baik langsung berupa peningkatan energi dan emosi positif anak, maupun tidak langsung berupa tumbuhnya kebiasaan makan sayur, perilaku tertib, dan rasa tanggung jawab pada anak, sehingga penelitian ini menjadi rujukan penting dalam pengembangan program makan sehat di lembaga PAUD.⁵⁶

Penelitian oleh Tahara Dilla Santi dan Aditya Candra yang berjudul “Penyuluhan Jajanan Sehat Untuk Anak Indonesia Sehat” menunjukkan bahwa penyuluhan mengenai jajanan sehat secara efektif meningkatkan pengetahuan siswa sekolah dasar tentang makanan sehat dan tidak sehat, yang dibuktikan melalui peningkatan nilai posttest (83.62 ± 2.83) dibandingkan dengan pretest (66.73 ± 3.42) setelah pemutaran film edukatif dan penyampaian materi penyuluhan di SDN 49 Banda Aceh .+Tahara_2_Copyediting. Penelitian ini relevan karena menegaskan bahwa edukasi kesehatan sejak dini berperan penting dalam membentuk kemampuan anak memilih jajanan yang aman di lingkungan sekolah, mengingat tingginya risiko jajanan yang mengandung bahan berbahaya dan rendahnya pengetahuan siswa sebelum intervensi. Hasil penelitian juga menyoroti antusiasme siswa yang mencapai 90% selama sesi tanya jawab, serta rekomendasi bagi pihak sekolah dan orang tua.⁵⁷

⁵⁶ Rahayu et al., “Manajemen Makanan Sehat Di PAUD.” Vol 3, No. 2 (2022).

⁵⁷ Tahara Dilla Santi dan Aditya Candra “Penyuluhan Jajanan Anak Sehat Untuk Anak Sehat.” *urnal Inovasi dan Pengabdian Masyarakat Indonesia*, Vol 1, No. 2 (2022)

Kerangka Berfikir

Adapun kerangka berpikir pada penelitian pengembangan makanan tradisional barongko sebagai makanan tambahan yang dilakukan oleh peneliti



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian Pengembangan Makanan Tradisional Barongkoh Sebagai Makanan Tambahan Bagi Anak Di Lembaga Pendidikan Taman Kanak-Kanak Kelurahan Benteng Kecamatan Sungai Batang Kabupaten Indragiri Hilir, mengacu pada jenis penelitian pengembangan (*Research and Development*). Menurut Sugiyono, penelitian *Research and Development* adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu dan menguji keefektifan produk tersebut.⁵⁸

Model penelitian yang digunakan adalah model penelitian dan pengembangan ADDIE (Analysis, Design, Development, Implementation, Evaluation) yang merupakan suatu model yang di dalamnya merepresentasikan tahapan-tahapan secara sistematis (tertata) dan sistematis dalam penggunaan bertujuan untuk tercapainya hasil yang diinginkan. Tujuan utama model pengembangan ini digunakan untuk mendesain dan mengembangkan sebuah produk yang efektif dan efisien.

Peneliti menggunakan penelitian dan pengembangan pada level 3 yaitu meneliti dan menguji produk dalam rangka mengembangkan produk

⁵⁸ Sugiono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. no 1, (2013)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

yang telah ada. Melalui pengembangan diharapkan produk yang telah ada menjadi semakin efektif, efisien, praktis, menarik dan memuaskan.

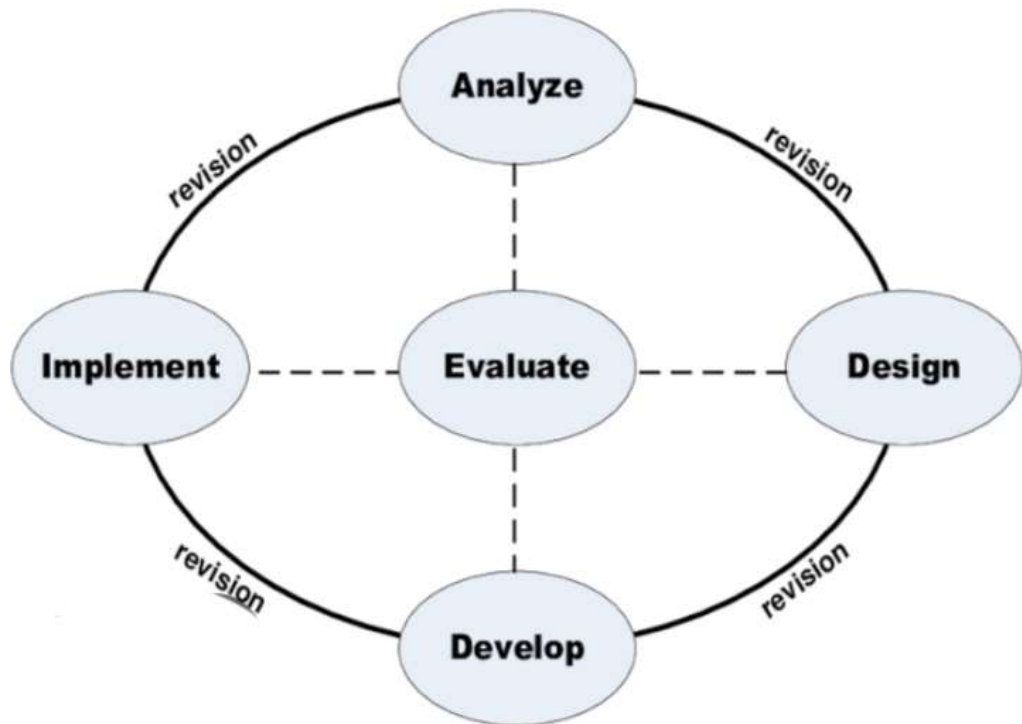
B. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Lembaga Pendidikan Taman Kanak-Kanak Kelurahan Benteng Kecamatan Sungai Batang Kabupaten Indragiri Hilir, penelitian dilaksanakan bulan September-November, yaitu untuk mengembangkan makanan tradisional barongko sebagai makanan tambahan pada anak usia dini.

C. Subjek dan Objek Penelitian

Subjek penelitian merupakan sumber data dalam penelitian. Adapun subjek dalam penelitian ini Adalah ahli gizi, ahli pangan, anak usia 5-6 tahun di Lembaga Pendidikan Taman Kanak-Kanak Kelurahan Benteng Kecamatan Sungai Batang Kabupaten Indragiri Hilir. Sedangkan Objek Adalah masalah yang akan diteliti dan akan dicari solusinya yaitu pengembangan makanan tradisional barongko sebagai makanan tambahan anak usia 5-6 tahun.

D. Prosedur Penelitian dan Pengembangan



Prosedur pengembangan yang digunakan dalam penelitian ini sebagai makanan tambahan pada taman kanak-kanak, menggunakan model yang dikembangkan oleh Robert Maribe Branch. Berdasarkan landasan filosofis Pendidikan penerapan EDDIE harus bersifat student center, inovatif, otentik dan inspiratif. Tahap-tahap proses dalam model ADDIE memiliki kaitan satu sama lain. Oleh karenanya penggunaan model ini perlu dilakukan secara bertahap dan menyeluruh untuk menjamin terciptanya suatu produk pembelajaran yang efektif.

Pada pengembangan ini akan dilakukan sesuai dengan prosedur yang telah dikembangkan Robert Maribe Branch tersebut, yang terdiri dari lima langkah. Kelima langkah tersebut adalah: Analysis (analisis), design

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

(desain), development (pengembangan), implementation (implementasi), evaluation (evaluasi). Berdasarkan langkah-langkah tersebut, dapat dijelaskan lebih rinci untuk mempermudah dalam memahaminya, yaitu sebagai berikut:

1. Tahapan Analisis (*Analysis*)

Tahap ini merupakan langkah pertama dari prosedur penelitian ADDIE untuk mengidentifikasi penyebab terjadinya kinerja pembelajaran yang menurun melalui analisis kebutuhan/kinerja dan analisis peserta didik. Hasil dari tahap ini berupa informasi mengenai kondisi kegiatan di sekolah, karakteristik peserta didik, serta materi/media kegiatan belajar yang dibutuhkan. Pada tahap ini, untuk memperoleh informasi peneliti melakukan diskusi dengan guru kelas serta observasi secara langsung mengenai kegiatan belajar mengajar peserta didik usia 4-5 tahun (kelompok A) yang ada di lembaga pendidikan taman kanak-kanak kelurahan benteng. Setelah itu peneliti akan melakukan analisis terkait kebutuhan peserta didik.

2. Tahapan Desain (*Design*)

Dalam tahap desain, langkah yang harus dilakukan adalah merumuskan hasil analisis yang spesifik, terukur, dapat diterapkan dan realitis kedalam sebuah dokumen *blue-print* atau racangan desain. Menurut Eny, dkk. kegiatan didalamnya seperti: mengumpulkan informasi dari tahap analisis untuk selanjutnya merancang sebuah produk, menentukan segala (sumber daya, kegiatan, penilaian) yang

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

diperlukan, dan hasil akhir berupa sebuah desain cetak biru atau *storyboard*.⁵⁹ Dalam tahap desain, peneliti menyimpulkan analisis dari tahap sebelumnya kemudian menghasilkan sebuah solusi berupa produk yang akan dikembangkan yaitu pengembangan makanan tradisional barongko sebagai makanan tambahan. Lalu peneliti menentukan sumber daya serta konsep pengembangan produk yang dikembangkan kedalam bentuk rancangan *storyboard*.

3. Tahapan Pengembangan (Development)

Tahap pengembangan merupakan proses merealisasikan *blue-print* atau *storyboard* atau desain ke dalam bentuk nyata. Adapun tujuan dari tahap ini yaitu menghasilkan dan menyempurnakan produk sehingga mencapai tujuan. Pada tahap ini peneliti melanjutkan produk yaitu Makanan Tradisional Barongko Sebagai Makanan Tambahan, dari tahap sebelumnya menjadi bentuk nyata. Kemudian produk pengembangan tersebut nantinya akan dilakukan penilaian oleh validator ahli gizi dan ahli pangan menggunakan instrumen validasi untuk melihat “layak” atau “tidak layak” diterapkan kepada anak usia dini. Adapun hasil validasi tersebut akan digunakan untuk memperbaiki kekurangan yang terdapat pada produk pengembangan makanan tradisional barongko sebagai makanan tambahan. Berikut adalah kriteria validator yang

⁵⁹ Winaryati et al., *Cercular Model of RD&D (Model RD&D Pendidikan Dan Sosial)*, hal.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

melakukan penilaian serta nama validator yang akan membantu penilaian terhadap produk pengembangan peneliti.

Tabel III.1
Kriteria Validator

No	Validator	Kriteria
1	Ahli Gizi	a. Minimal lulusan S2 b. Pengalaman dalam mengajar selama 2 tahun lebih c. Dosen
2	Ahli Pangan	a. Minimal lulusan S2 b. Pengalaman dalam mengajar selama 2 tahun lebih c. Dosen

Tabel III.2
Nama Validator Usulan Jurusan

No	Validator	Nama Validator
1.	Ahli Gizi	Sofya Maya, S. Gz, M.Si
2.	Ahli Pangan	Dr. Zona Octarya, M.Si

4. Tahapan Implementasi (*Implementation*)

Langkah ini yaitu melakukan implementasi makanan sebagai makanan tambahan disekolah. Dengan melakukan uji coba kelompok kecil dan uji coba kelompok besar melibatkan peserta didik untuk mengetahui respon peserta didik dan kemenarikan produk tersebut.

5. Tahapan Evaluasi (*Evaluation*)

Berdasarkan tahapan implementasi, makanan tambahan ini perlu dievaluasi. Pada tahap evaluasi dilakukan revisi akhir terhadap produk

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

yang dikembangkan berdasarkan saran dan masukan peserta didik yang diberikan selama tahap implementasi

E. Instrumen Pengumpulan Data

Instrumen penelitian divalidasi secara teoritik, yaitu dengan dikonsultasikan dengan dosen pembimbing penelitian. Hasil validasi tersebut adalah instrumen penelitian berdasarkan pendapat Walker dan Hess dalam Azhar Arsyad mengenai kriteria penilaian. Instrumen atau alat pengumpulan data dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara, angket (kuesioner), dan dokumentasi.

1. Angket

Angket atau kuesioner adalah salah satu metode pengumpulan data yang dilakukan dengan memberikan sejumlah pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab. Adapun responden yang mengisi angket penelitian ini adalah orang yang ahli dalam bidang dan disesuaikan dengan kualifikasi pendidikannya yaitu ahli media dan ahli materi. Untuk isi angket tersebut berupa indikator yang akan mengatur tampilan dan materi yang ada di makanan barongko. Angket kuesioner ini menggunakan format check list berupa daftar pertanyaan/pernyataan dimana validator nantinya dapat langsung memberikan tanda check list pada kolom yang sesuai dengan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

indikatornya.⁶⁰ Validator terdiri dari dua orang dosen ahli gizi yang menilai kelayakan makanan.

a. Angket validasi ahli gizi

Angket validasi ahli gizi akan dilakukan oleh dosen yang berpengalaman dalam bidang tersebut. Makanan barongko yang dikembangkan akan dinilai oleh ahli gizi melalui instrument yang dipersiapkan. Adapun untuk hasil dari instrument tersebut akan digunakan kembali dalam melakukan perbaikan produk yang sudah dikembangkan. Kemudian akan divalidasi ulang oleh ahli gizi sehingga produk yang dikembangkan layak untuk diterapkan pada anak usia dini.

Tabel III.3

Kisi-kisi Instrumen Validasi Ahli Gizi

Aspek	Komponen	Indikator	Jumlah Butir	Nomor Butir
Kandungan Gizi	a) Kesesuaian Nutrisi	1) Komposisi bahan sesuai kebutuhan gizi anak usia 5-6 tahun	1	1
Keamanan Pangan	b) Keamanan Bahan	2) Bahan yang digunakan aman dan bebas bahan berbahaya 3) Proses pengolahan sesuai kaidah keamanan pangan	2	2,3
Kesesuaian Porsi	c) Porsi dan Takaran	4) Ukuran porsi sesuai	2	4,5

⁶⁰ Hamzah, *Metode Penelitian & Pengembangan*, hal. 108.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

		kebutuhan anak 5-6 tahun		
		5) Tekstur makanan sesuai dengan kemampuan anak		

b. Angket validasi ahli pangan

Angket validasi ahli pangan akan dilakukan oleh dosen yang berpengalaman dalam bidang tersebut. Makanan barongko yang dikembangkan akan dinilai oleh ahli pangan melalui instrument yang dipersiapkan. Adapun untuk hasil dari instrument tersebut akan digunakan kembali dalam melakukan perbaikan produk yang sudah dikembangkan. Kemudian akan divalidasi ulang oleh ahli pangan sehingga produk yang dikembangkan layak untuk diterapkan pada anak usia dini.

Tabel III.4

Kisi-kisi Instrumen Validasi Ahli Pangan

Aspek	Komponen	Indikator	Jumlah Butir	Nomor Butir
Tampilan kemasan	a) Menarik dan Sesuai	1) Desain kemasan menarik untuk anak usia 5-6 tahun	2	1,2
		2) Bentuk dan ukuran sesuai porsi anak		
Konsistensi Tekstur	b) Tekstur	3) Kelembutan tekstur Barongko	1	3
Profil Aroma	c) Aroma Makanan	4) Keefektifan daun pisang dan pandan di dalam <i>cup</i>	1	4

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

		memberikan aroma khas		
Cita Rasa	d) Penerimaan Rasa	5) Rasa manis alami pisang dan madu	1	5
Keamanan Kemasan	e) Aman dan Kenyamanan	6) Bahan kemasan aman untuk makanan anak	4	6,7,8,9
		7) Makanan mudah dibuka tetapi tetap higienis		
		8) <i>food grade</i> pada kemasan plastik terhadap suhu tinggi (saat dikukus).		
		9) Kesesuaian ukuran 100 ml untuk porsi anak dan kemudahan dalam penyajian/distribusi.		

c. Angket tanggapan guru

Angket instrument tanggapan guru diberikan kepada guru untuk menilai kelayakan makanan tradisional barongko sebagai makanan tambahan dengan topik makanan tradisional dan sub topik kue basah.

Tabel III.5

Kisi-kisi Instrumen Tanggapan Guru

Aspek	Komponen	Indikator	Jumlah Butir	Nomor Butir
Kemampuan motorik	a) Kemudahan membuka kemasan	1). Anak mampu membuka tutup <i>cup</i> plastik secara mandiri tanpa bantuan orang dewasa.	2	1,2

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

		2). Desain tutup kemasan aman (tidak tajam) saat disentuh jari anak.		
	b) Kemudahan mengunyah dan menelan	3). Tekstur produk cukup lembut sehingga mudah lumat hanya dengan sedikit gerakan mengunyah.	2	3,4
		4). Anak dapat menelan produk dengan lancar tanpa menunjukkan gejala tersedak.		
Sensori rasa	c) Keterimaan rasa manis & sisa rasa	5). Anak menunjukkan ekspresi menikmati rasa manis alami dari madu.		
		6). Anak tidak merasa terganggu dengan <i>aftertaste</i> (rasa sisa) setelah makan.	2	5,6
Sensoris (Tekstur)	d). Konsistensi di mulut	7). Produk memiliki kepadatan yang seragam (tidak ada bagian yang kasar)	1	7
Sensoris (Aroma)	e). Daya tarik aroma	8). Tidak terdeteksi aroma amis telur yang dapat menurunkan minat makan anak.	1	8
Visual	f). Keterimaan bentuk & warna	9). Warna hijau pandan yang cerah alami berhasil menarik perhatian anak sejak pandangan pertama.	1	9

2. Observasi

Observasi merupakan Teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan mengamati langsung kondisi dari subjek penelitian seperti sikap, tingkah laku, keadaan sekitar dan lain sebagainya, Kegiatan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

observasi dilakukan dengan mengamati aktivitas dari subjek penelitian yaitu anak usia 5-6 tahun di lembaga Pendidikan taman kanak-kanak kelurahan benteng ketika mengkonsumsi makanan barongko.

Tabel III.6
Kisi-kisi Instrumen Lembar Observasi

No	Komponen	Indikator	Jumlah Butir	Nomor Butir
1.	Penerimaan Rasa	1. Anak menikmati rasa barongko	3	a),b),c)
		2. Anak dapat mengunyah dan menelan dengan mudah		
		3. Anak tidak menolak karena aroma produk		
2.	Daya Tarik Kemasan	4. Anak mau mencoba produk tanpa paksaan	3	d),e),f)
		5. Anak menghabiskan sebagian besar atau seluruh porsi		
		6. Anak menunjukkan ekspresi senang saat makan		

3. Dokumentasi

Dokumentasi adalah suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku arsip dokumen tulisan angka dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian. Penelitian ini menggunakan dokumen berupa daftar nama anak di lembaga pendidikan taman kanak-kanak Kelurahan Benteng dan foto kegiatan anak saat mereka makan bersama.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

F. Teknik Analisis Data

1. Analisis Data Angket

Lembar kuesioner yang diberikan kepada ahli gizi dan ahli pangan dalam bentuk skala likert. Angket skala likert digunakan untuk mengumpulkan data tentang evaluasi ahli kemasan dan ahli gizi. Skala likert dengan menggunakan empat kategori jawaban, sebagai berikut:

Tabel III.7
Skala Likert

Alternatif Jawaban	Skor
Sangat Setuju	4
Setuju	3
Tidak Setuju	2
Sangat Tidak Setuju	1

(Sumber: Amir Hamzah, 2023)

Hasil kuesioner validator disajikan dalam bentuk table. Selanjutnya dicari rata-rata skor tersebut dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$p = \frac{\sum x}{\sum xi} \times 100\%$$

Ket:

P = Persentase tingkat kevalidan

X = Skor jawaban responden

Xi = Skor jawaban tertinggi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Selanjutnya rata-rata yang didapatkan disesuaikan dengan kategori yang terlihat pada rumus.⁶¹

Tabel III. 8**Kriteria Kelayakan Hasil Validasi**

Skor (%)	Kategori
<21%	Kurang Sekali
21% - 40%	Kurang
41% - 60%	Cukup
61% - 80%	Baik
81% - 100%	Baik Sekali

⁶¹ Tanama, Degeng, and Sitompul, "Pengembangan E-Modul Sejarah Indonesia Dengan Aplikasi Canva Untuk Meningkatkan Semangat Belajar Siswa Kelas XI SMA." *Jurnal Teknologi Pendidikan : Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pembelajaran*, vol 8, no. 1 (2023). Hlm 71

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat disimpulkan bahwa proses pengembangan makanan tradisional barongko sebagai makanan tambahan bagi anak usia 5-6 tahun di lembaga pendidikan taman kanak-kanak kelurahan benteng dilakukan melalui lima tahapan model ADDIE, yaitu: *Analysis*: mengidentifikasi kebutuhan media pembelajaran yang menarik dan relevan dengan perkembangan serta kondisi peserta didik. *Design*: menganalisis sumber daya, rancangan desain, langkah pembuatan dan menyusun instrumen evaluasi *Development*: membuat produk awal dan memvalidasi kepada ahli pangan dan ahli gizi dengan hasil “sangat layak”. *Implementation*: melakukan uji efektivitas terbatas dan uji efektivitas luas pada anak dengan hasil “sangat layak” dan “efektif”. *Evaluation*: melakukan revisi produk berdasarkan berdasarkan setiap tahapan pengembangan makanan tradisional barongko sebagai makanan tambahan.

Barongko adalah makanan tradisional yang bahan dasarnya adalah pisang, cara pembuatannya ialah pisang yang di hancurkan dan menambahkan bahan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

lainnya seperti madu, santan dan lainnya. Barongko memiliki tekstur yang lembut sehingga anak dapat memakannya tanpa harus mengeluarkan tenaga ekstra untuk mengunyahnya. Barongko memiliki rasa manis yang alami dari pisang kepok yang sudah sangat matang dan tambahan madu membuat anak menyukainya karena rasa manis alami tersebut, tambahan sari daun pandan sebagai pewarna makanan tersebut dapat menarik minat anak untuk mencoba barongko.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian mengenai makanan tradisional Barongko sebagai makanan tambahan anak, disarankan agar Barongko lebih dioptimalkan sebagai pilihan pangan lokal yang bergizi dan mudah diterima anak. Orang tua dan pendidik perlu meningkatkan pengetahuan mengenai kandungan gizi serta manfaat Barongko agar dapat dimanfaatkan secara maksimal dalam mendukung kebutuhan nutrisi anak. Selain itu, diperlukan inovasi dalam penyajian Barongko agar tampil lebih menarik bagi anak tanpa mengurangi nilai gizi, misalnya variasi bentuk atau penambahan bahan alami yang sehat. Kerja sama antara pendidik, orang tua, dan tenaga kesehatan juga penting untuk mendorong penggunaan pangan lokal sebagai makanan pendamping pertumbuhan anak.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1. Pendidik diharapkan dapat memperkenalkan Barongko sebagai makanan tambahan melalui kegiatan pembelajaran maupun praktik memasak sederhana yang melibatkan anak, sehingga anak dapat mengenal dan menyukai makanan sehat berbasis pangan lokal. Pendidik juga perlu memberikan informasi yang jelas kepada orang tua mengenai manfaat Barongko serta mendorong penerapannya dalam pemberian makanan tambahan di rumah. Selain itu, pendidik dapat mengamati respon anak ketika mengonsumsi Barongko dan menggunakan hasil pengamatan tersebut untuk menyesuaikan strategi pengenalan makanan sehat di lingkungan pendidikan.
2. Peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan kajian lebih mendalam mengenai kandungan gizi Barongko melalui analisis laboratorium untuk memperkuat dasar ilmiah penelitian. Penelitian lebih lanjut juga dapat mengkaji pengaruh konsumsi Barongko dalam jangka panjang terhadap status gizi anak serta mengeksplorasi variasi resep Barongko yang lebih sehat dan menarik bagi anak. Selain itu, penelitian mengenai tingkat penerimaan Barongko di berbagai wilayah atau kelompok usia juga penting untuk mengetahui potensi pengembangan Barongko sebagai makanan tambahan yang dapat diterapkan secara lebih luas.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR PUSTAKA

- Nuryati, Ade Muslimat Mufrodi, Manajemen Penyelenggaraan Paud, Makasar, Yayasan Barcode, 2020.
- Dadan Suryana, Hakikat Anak Usia Dini, (2007).
- Widya Hestina, Pengolahan Bahan Pangan Lokal Untuk Mengatasi Masalah Gizi, (2022).
- Syamsul Rahman, Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Pangan Lokal Dan Makanan Tradisional Khas Sulawesi, (2023).
- Savira pradiati, Adesta ayu armielia, Oqie prawira Triutama, Sejarah Gastronomi Kue Barongko Dari Makassar (2023).
- Suci Amalia, 'Pengolahan Makanan Berbasis Bahan Pangan Lokal', *Jurnal Abdiimas Unipem*, (2024).
- Samantha Thaidy, Yeni Priatnasari, and Djoko Suhardjanto, 'Belajar Bertani Dan Memasak Makanan Khas Daerah Di Rumah Selama Masa Pandemi Covid-19', *DIKEMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, (2020).
- Aulia Insani Pemenuhan Asupan Gizi Anak Melalui Bekal Makanan Sehat Bagi Kesehatan Anak Usia Dini, *Journal Of Innovation Research And Knowledge*, (2022).
- Ropika Syam and others, 'Pemanfaatan Buah Pisang Menjadi Olahan Keripik Sebagai Camilan Sehat Anak Usia Dini', *Community Development Journal*, (2023).
- Rahim Husain, Pembelajaran Pola Makan Sehat untuk Tumbuh Kembang Anak Usia 5-6 Tahun, Pembelajaran Pola Makan Sehat untuk Tumbuh Kembang Anak Usia 5-6 Tahun, *Jurnal Obsesi : Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini* (2023).
- Leni Herliani Afrianti, "33 macam buah-buahan untuk kesehatan", 2010
- Reduwan, "Dasar-dasar statistika." Bandung: Alfabeta (2003).
- Sugiono, "Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif and R & D", 2013
- Bosowa, "Daun Pisang Sebagai Sajian kebudayaan Soppeng"
- Tantriati Tantriati and Risky Setiawan, "Evaluasi Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Anak Usia Dini," *Jurnal Obsesi : Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, (2023)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Kemenkes RI, "Petunjuk Teknis Makanan Tambahan Balita Dan Ibu Hamil," Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, (2023)
- Vidya Avianti Hadju et al., "Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Lokal Terhadap Perubahan Status Gizi Balita," *Gema Wiralodra* (2023)
- Susianto Susianto et al., "Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Nugget Tempe Sebagai Pangan Lokal Terhadap Berat Badan Dan Tinggi Badan Balita Stunting," *Ju Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Husada: Health Sciences Journal*, (2023)
- Widya Hestina, *Pengelolaan Bahan Pangan Lokal Untuk Mengatasi Masalah Gizi*, 2022
- Hadju et al., "Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Lokal Terhadap Perubahan Status Gizi Balita," *Jurnal kesehatan Masyarakat*, (2021)
- Yuni Khoirul Waroh, "Pemberian Makanan Tambahan Sebagai Upaya Penanganan Stunting Pada Balita Di Indonesia," *Embrio*, (2019)
- Mamik Ratnawati et al., "Pemberian Makanan Tambahan Modifikasi Terhadap Status Gizi Balita," *Jurnal Health Sains*, (2023).
- Nila Wati, "Analisis Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Terhadap Gizi Anak Di Posyandu Kelurahan Sembungharjo Semarang," *Pemikirann Dan Penelitian Pendidikan Anak Usia Dini* (2020)
- Nurmala Meilasari and Wiku Adisasmito, "Upaya Percepatan Penurunan Stunting Melalui Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pangan Lokal" *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI) SE-Review Article* (2024)
- Bakhtiar Husnah, Sakdiah, Aziz Khairul Anam, Asmaul Husna, Ghina Mardhatillah, "Peran Makanan Lokal Dalam Penurunan Stunting," *Junal Kedokteran Nanggroe Medika*, (2022)
- Ayu Kharie, "150 Resep Kue Tradisional", (2014) *Jurnal Teknologi Pendidikan : Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pembelajaran*, (2023)
- Hasban Hamid Arifki, "Karakteristik dan Manfaat Tumbuhan Pisang di Indonesia"

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Hamzah, Amir “*Metode Penelitian & Pengembangan*” 2 ed Malang: Literasi Nusantara, 2023
- Syafira Masnu’ah dkk, ”Analisis Kebijakan Pendidikan Islam Dalam Undang-Undang No 20 Tahun 2003 (SISDIKNAS)”, Modeling : *Jurnal Program Studi PGMI* , (2022)
- Patri Hana Pebriana, “Analisis Penggunaan Gadget Terhadap Kemampuan Interaksi Sosial Pada Anak Usia Dini”, *Jurnal Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, (2022)
- Dana Novitasari dkk, “Perancangan Buku Ilustrasi Makanan Tradisional Khas Kota Surabaya Untuk Anak Usia 9-12 tahun” *Jurnal Barik* (2021)
- Tarwidayati dan Harsana, “Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Yogyakarta” Universitas Negeri Yogyakarta, (2021)
- Larasati, Kusdiana Dan Mulyadiprana, “Pengembangan Buku Cerita Makanan Tradisional ‘Burayor’ Sebagai Bahan Ajar Kearifan Lokal Di Sekolah Dasar” *Pedagogik: Jurnal Ilmiah Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, (2021).
- Anis Politeknik Bosowa, “Pengenalan Kue Basah Tradisional Suku Bugis Berbungkus Daun Pisang Sebagai Sajian Kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan” (2022)
- Sandra, Enjeladinata, and Rizky Widana, “Eksistensi Makanan Tradisional Di Tengah Gempuran Makanan Korea.” *Jurnal Prosiding Seminar Nasional*, (2023)
- Andarini and Rosmiati, “Fungsi Dan Makna Point Of Interest Dalam Unsur Grafis Pada Label Makanan Tradisional Getuk Goreng Di Sokaraja Berbagai Daerah Di Seluruh Indonesia . Kuliner Menjadi Sangat Penting Sebagai Budaya Makanan Khas Daerah Turut Memberikan Andil Yang Besar Pada Pe.” *CITRAWIRA : Journal of Advertising and Visual Communication*, (2021)
- Hariyanto, “Pergeseran Makna Dan Fungsi Tumpeng.” Prosiding Seminar Nasional FDI, (2021)
- Taaidy, Priatnasari, and Suhardjanto, “Belajar Bertani Dan Memasak Makanan Khas Daerah Di Rumah Selama Masa Pandemi Covid-19.” *DIKEMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, (2020)
- Mamik Ratnawati et al., “Pemberian Makanan Tambahan Modifikasi Terhadap Status Gizi Balita”, *Jurnal Health Sains*, (2023):

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Wati, “Analisis Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Terhadap Gizi Anak Di Posyandu Kelurahan Sembungharjo Semarang”, *Jurnal Pemikiran dan Penelitian Pendidikan Anak Usia Dini*, (2020):

Meilasari and Wiku Adisasmito, “Upaya Percepatan Penurunan Stunting Melalui Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pangan Lokal”, *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI)*, (2024)

Prastiana, Hidayati, and Trihastuti, “Peningkatan Kualitas Dan Produktivitas Santan Kelapa Pada Kelompok Usaha Perajin Kelapa.” *Jurnal Pengabdian LPPM Surabaya*, (2021):

Arifah, “Sistem Pengelolaan Dan Pemasaran Santan Kelapa Murni Dalam Perspektif Ekonomi Syari’Ah.” *Jurnal Pendidikan dan Pemikiran*, (2023)

Manurung and Sitorus, “Rancang Bangun Mesin Pemeras Santan Kelapa Parut Sistem ‘ Hand Hydroulic .”” *Jurnal Polimedia*, (2021):

Ayuningtiyas et al., “Manfaat Madu Terhadap Imunitas Tubuh Dalam Perspektif Pengobatan Islam Nandya Ayuningtiyas Eka Putri , Diah Anik Wulandari , Wahyudi Widada Modern . Bagi Umat Islam , Satu-Satunya Pengobatan Yang Benar Untuk Penyakit Dan.” *Scientific Proceedings of Islamic and Complementary Medicine*, (2023)

Lambantobing and Nirwana, “Lebah Dan Madu Dalam Surah An-Nahl.” Al Karima : *Jurnal Studi Ilmu Al Quran dan Tafsir*, (2023):

Abaturov, Volosovets, and Yulish, “Potensicincin Hitam (Mesona Palustris Bl.), Daun Pandan (Pandanum Amaryllifolius) Dan Kayu Manis (Cinnamomum Burmannii) Sebagai Bahan Baku Minumanherbal Fungsional.” *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, (2021):

Onay et al., “Obesity in Childhood : Associations with Parental Neglect , Nutritional Habits , and Obesity Awareness.” 2024

Said et al., “Influence of Diet Quality on Nutritional Status of School-Aged Children and Adolescents In.”, 2023

Rahayu et al., “Manajemen Makanan Sehat Di PAUD.” (2022).

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

LAMPIRAN

UIN SUSKA RIAU

Lampiran 1 Dokumentasi Penelitian

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



© Hak cipta milik UIN Suska Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



© Hak cipta milik UIN Suska Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



UIN SUSKA RIAU

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau



Lampiran 2 Lembar Hasil Validasi Ahli Pangan

Hak Cipta Diilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

LEMBAR VALIDASI AHLI PANGAN

A. Identitas

Judul Penelitian : Pengembangan Makanan Tradisional Barongko Sebagai Makanan Tambahan Anak Usia 5-6 Tahun Di Lembaga Pendidikan Taman Kanak-Kanak Kelurahan Benteng Kecamatan Sungai Batang Kabupaten Indragiri Hilir

Tema : Makanan Tradisional (Kue Basah)

Pembuat : Siska Wulandari

Validator : Dr. Zona Octarya, M.Si

Tanggal validasi :

B. Petunjuk Pengisian

1. Lembar instrument ini digunakan untuk mengetahui pendapat bapak/ibu sebagai validator ahli media terkait dengan "Pengembangan Makanan Tradisional Barongko Sebagai Makanan Tambahan Anak Usia 5-6 Tahun Di Lembaga Pendidikan Taman Kanak-Kanak Kelurahan Benteng Kecamatan Sungai Batang Kabupaten Indragiri Hilir"
2. Pemberian jadwal diberikan pada kolom skala penilaian yang sudah ada dalam instrument, dengan pemberian skor sebagai berikut:
 - 1 = sangat tidak setuju
 - 2 = tidak setuju
 - 3 = kurang setuju
 - 4 = setuju
 - 5 = sangat setuju
3. Untuk pemberian penilaian dapat dilakukan dengan menggunakan tanda check list, pada indikator yang sesuai dengan penelitian. Jika terdapat komentar atau saran, mohon dituliskan pada lembar yang telah tersedia
4. Terima kasih atas kesediaan bapak/ibu dalam mengisi lembar validasi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

C. Tabel Penilaian Produk

Aspek	Komponen	Indikator	Skor					Ket
			1	2	3	4	5	
Tampilan kemasan	a) Menarik dan Sesuai	1) Desain kemasan menarik untuk anak usia 5-6 tahun					✓	
		2) Bentuk dan ukuran sesuai porsi anak					✓	
Konsistensi Tekstur	b) Tekstur	3) Kelembutan tekstur Barongko					✓	
Profil Aroma	c) Aroma Makanan	4) Keefektifan daun pisang dan pandan di dalam <i>cup</i> memberikan aroma khas					✓	
Cita Rasa	d) Penerimaan Rasa	5) Rasa manis alami pisang dan madu					✓	
Keamanan Kemasan	b) Aman dan Kenyamanan	6) Bahan kemasan aman untuk makanan anak					✓	
		7) Makanan mudah dibuka tetapi tetap higienis				✓		
		8) <i>food grade</i> pada kemasan plastik terhadap suhu tinggi (saat dikukus)				✓		
		9) Kesesuaian ukuran 100 ml untuk porsi anak dan kemudahan dalam penyajian/distribusi				✓		

a. Komentar

.....

.....

.....



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

b. Kesimpulan

Berdasarkan penilaian yang telah dilakukan, produl pengembangan dinyatakan:

1. Layak uji coba lapangan tanpa revisi
2. Layak uji coba lapangan dengan revisi sesuai dengan saran
3. Tidak layak digunakan untuk uji coba

Mohon diingkari pada nomor yang sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu

Pekanbaru, 2025

Validator Ahli Media



Dr. Zona Octarya, M.Si

Lampiran 3 *Lembar Hasil Validasi Ahli Gizi*

Hak Cipta Diilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

LEMBAR VALIDASI AHLI GIZI

A. Identitas

Judul Penelitian : Pengembangan Makanan Tradisional Barongko Sebagai Makanan Tambahan Anak Usia 5-6 Tahun Di Lembaga Pendidikan Taman Kanak-Kanak Kelurahan Benteng Kecamatan Sungai Batang Kabupaten Indragiri Hilir

Tema : Makanan Kesukaanku (Kue Basah)

Pembuat : Siska Wulandari

Validator : Sofya Maya, S.Gz, M.Si

Tanggal validasi : 30 September 2025

B. Petunjuk Pengisian

1. Lembar instrument ini digunakan untuk mengetahui pendapat bapak/ibu sebagai validator ahli materi terkait dengan "Pengembangan Makanan Tradisional Barongko Sebagai Makanan Tambahan Anak Usia 5-6 Tahun Di Lembaga Pendidikan Taman Kanak-Kanak Kelurahan Benteng Kecamatan Sungai Batang Kabupaten Indragiri Hilir"
2. Pemberian jadwal diberikan pada kolom skala penilaian yang sudah ada dalam instrument, dengan pemberian skor sebagai berikut:
 - 1 = sangat tidak setuju
 - 2 = tidak setuju
 - 3 = kurang setuju
 - 4 = setuju
 - 5 = sangat setuju
3. Untuk pemberian penilaian dapat dilakukan dengan menggunakan tanda check list, pada indikator yang sesuai dengan penelitian. Jika terdapat komentar atau saran, mohon dituliskan pada lembar yang telah tersedia
4. Terimah kasih atas kesediaan bapak/ibu dalam mengisi lembar validasi



Hak Cipta Diilindungi Undang-Undang

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarangi mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

C. Tabel Penilaian

Aspek	Komponen	Indikator	Skor					Ket
			1	2	3	4	5	
Kandungan Gizi	a) Kesesuaian Nutrisi	1) Komposisi bahan sesuai kebutuhan gizi anak usia 5-6 tahun			✓	✓		
Keamanan Pangan	b) Keamanan Bahan	2) Bahan yang digunakan aman dan bebas bahan berbahaya		✓		✓		
		3) Proses pengolahan sesuai kaidah keamanan pangan				✓		
Kesesuaian Porsi	c) Porsi dan Takaran	4) Ukuran porsi sesuai kebutuhan anak 5-6 tahun				✓		
		5) Tekstur makanan sesuai dengan kemampuan makan anak				✓		

a. Komentar

Tampilkan gambar real bentuk dari barangko asli kepada anak 2



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

b. Kesimpulan

Berdasarkan penilaian yang telah dilakukan, produk pengembangan dinyatakan:

1. Layak uji coba lapangan tanpa revisi
2. Layak uji coba lapangan dengan revisi sesuai dengan saran
3. Tidak layak digunakan untuk uji coba

Mohon dilingkari pada nomor yang sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu

Pekanbaru, 30 Sep 2025

Validator Ahli Materi



Sofya Maya, S.Gz, M.Si



Lampiran 4 Lembar Hasil Tanggapan Guru

Hak Cipta Diilindungi Undang-Undang

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarangi mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

LEMBAR TANGGAPAN GURU

A. Identitas

Judul Penelitian : Pengembangan Makanan Tradisional Barongko Sebagai Makanan Tambahan Bagi Anak Usia 5-6 Tahun Di Lembaga Pendidikan Taman Kanak-Kanak Kelurahan Benteng Kecamatan Sungai Batang Kabupaten Indragiri Hilir

Tema : Makanan Tradisional (kue basah)

Pembuat : Siska Wulandari

Responden : Murid

Tanggal :

B. Petunjuk Pengisian

1. Lembar instrument ini di gunakan untuk mengetahui pendapat Bapak/Ibu sebagai pendidik anak usia dini terkait dengan "Pengembangan Makanan Tradisional Barongko Sebagai Makanan Tambahan Bagi Anak Usia 5-6 Tahun Di Lembaga Pendidikan Taman Kanak-Kanak Kelurahan Benteng Kecamatan Sungai Batang Kabupaten Indragiri Hilir"
2. Pemberian jawaban diberikan pada kolom skala penilaian yang sudah ada dalam instrument, dengan pemberian skor sebagai berikut:
 - 1 = Sangat Tidak Setuju
 - 2 = Tidak Setuju
 - 3 = Kurang Setuju
 - 4 = Setuju
 - 5 = Sangat Setuju
3. Untuk pemberian nilai dapat dilakukan dengan menggunakan tanda *check list* (✓) pada indikator yang sesuai dengan penelitian. Jika terdapat komentar atau saran, mohon dituliskan pada lembar yang telah tersedia.
4. Terimakasih atas ketersediaan Bapak/Ibu dalam mengisi lembar validasi



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

C. Tabel Penilaian

Aspek	Komponen	Indikator	Skor					Ket
			1	2	3	4	5	
Kemampuan motorik	a) Kemudahan membuka kemasan	1) Anak mampu membuka tutup <i>cwp</i> plastik secara mandiri tanpa bantuan orang dewasa.				✓		
		2) Desain tutup kemasan aman (tidak tajam) saat disentuh jari anak				✓		
	b) Kemudahan mengunyah dan menelan	3) Tekstur produk cukup lembut sehingga mudah lumat hanya dengan sedikit gerakan mengunyah.				✓		
		4) Anak dapat menelan produk dengan lancar tanpa menunjukkan gejala tersedak.				✓		
Sensori rasa	c) Keterimaan rasa manis & sisa rasa	5) Anak menunjukkan ekspresi menikmati rasa manis alami dari madu.				✓		
		6) Anak tidak merasa terganggu dengan <i>aftertaste</i> (rasa sisa) setelah makan.				✓		
Sensoris (Tekstur)	d) Konsistensi di mulut	7) Produk memiliki kepadatan yang seragam (tidak ada bagian yang kasar)				✓		
Sensoris (Aroma)	e) Daya tarik aroma	8) Tidak terdeteksi aroma amis telur yang dapat menurunkan minat makan anak.				✓		
Visual	f) Keterimaan bentuk & warna	9) Warna hijau pandan yang cerah alami berhasil menarik perhatian anak sejak pandangan pertama.				✓		

D. Komentar Saran

.....

.....

Benteng, 19.01.2026

Guru

()
Murniati

f Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Lampiran 5 Lembar Observasi Anak di Lembaga Pendidikan Taman Kanak-Kanak Kelurahan Benteng

INSTRUMEN OBSERVASI UNTUK MENGETAHUI TANGGAPAN ANAK USIA 5-6 TAHUN MELALUI MAKANAN TAMBAHAN BARONGKO DI LEMBAGA PENDIDIKAN TAMAN KANAK-KANAK KELURAHAN BENTENG KECAMATAN SUNGAI BATANG KABUPATEN INDRAGIRI HILIR

Nama Anak : *kanara*
Usia : *5 tahun*

Tanggal : *7 oktober 2025*
Pengamat : *Nur Azma*

No	Komponen	Indikator	Penilaian		Keterangan
			Ya	Tidak	
1.	Penerimaan Rasa	1. Anak menikmati rasa barongko	✓		
		2. Anak dapat mengunyah dan menelan dengan mudah	✓		
		3. Anak tidak menolak karena aroma produk	✓		
2.	Daya Tarik Kemasan	4. Anak mau mencoba produk tanpa paksaan	✓		
		5. Anak menghabiskan sebagian besar atau seluruh porsi		✓	
		6. Anak menunjukkan ekspresi senang saat makan	✓		

Keterangan :

Berikan tanda check list (✓) pada indikator yang sesuai

Ya : skor 1

Tidak : skor 0

Guru

(Ratunawati, S.Pd)

Benteng, 7. oktober. 2025

Observer

(Nur Azma)



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

INSTRUMEN OBSERVASI UNTUK MENGETAHUI TANGGAPAN ANAK USIA 5-6 TAHUN MELALUI MAKANAN TAMBAHAN BARONGKO DI LEMBAGA PENDIDIKAN TAMAN KANAK-KANAK KELURAHAN BENTENG KECAMATAN SUNGAI BATANG KABUPATEN INDRAGIRI HILIR

Nama Anak : Melhendra
Usia : 5 tahun

Tanggal : 7 oktober 2025
Pengamat : Nur Azma

No	Komponen	Indikator	Penilaian		Keterangan
			Ya	Tidak	
1.	Penerimaan Rasa	1. Anak menikmati rasa barongko	✓		
		2. Anak dapat mengunyah dan menelan dengan mudah	✓		
		3. Anak tidak menolak karena aroma produk	✓		
2.	Daya Tarik Ketnasan	4. Anak mau mencoba produk tanpa paksaan	✓		
		5. Anak menghabiskan sebagian besar atau seluruh porsi		✓	
		6. Anak menunjukkan ekspresi senang saat makan		✓	

Keterangan :

Berikan tanda check list (✓) pada indikator yang sesuai

Ya : skor 1

Tidak : skor 0

Guru



(Pak Nurwati S.Pd)

Benteng, 7 oktober 2025

Observer



(Nur Azma)



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

INSTRUMEN OBSERVASI UNTUK MENGETAHUI TANGGAPAN ANAK USIA 5-6 TAHUN MELALUI MAKANAN TAMBAHAN BARONGKO DI LEMBAGA PENDIDIKAN TAMAN KANAK-KANAK KELURAHAN BENTENG KECAMATAN SUNGAI BATANG KABUPATEN INDRAGIRI HILIR

Nama Anak : Arif
Usia : 6 tahun
Tanggal : 7 oktober 2024
Pengamat : Nur Azma

No	Komponen	Indikator	Penilaian		Keterangan
			Ya	Tidak	
1	Penerimaan Rasa	1. Anak menikmati rasa barongko	✓		
		2. Anak dapat mengunyah dan mencela dengan mudah	✓		
		3. Anak tidak menolak karena aroma produk		✓	
2	Daya Tarik Kemasan	4. Anak mau mencoba produk tanpa paksaan	✓		
		5. Anak menghabiskan sebagian besar atau seluruh porsi	✓		
		6. Anak menunjukkan ekspresi senang saat makan	✓		

Keterangan

Berikan tanda check list (✓) pada indikator yang sesuai

Ya skor 1

Tidak skor 0

Benteng, 7 oktober 2024

Observer

Guru

(Arif Kasim Pd)

(Nur Azma)



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

INSTRUMEN OBSERVASI UNTUK MENGETAHUI TANGGAPAN ANAK USIA 5-6 TAHUN MELALUI MAKANAN TAMBAHAN BARONGKO DI LEMBAGA PENDIDIKAN TAMAN KANAK-KANAK KELURAHAN BENTENG KECAMATAN SUNGAI BATANG KABUPATEN INDRAGIRI HILIR

Nama Anak : Putra

Tanggal : 7 oktober 2025

Usia : 6 tahun

Pengamat : Nur Azma

No	Komponen	Indikator	Penilaian		Keterangan
			Ya	Tidak	
1.	Penerimaan Rasa	1. Anak menikmati rasa barongko	✓		
		2. Anak dapat mengunyah dan menelan dengan mudah	✓		
		3. Anak tidak menolak karena aroma produk	✓		
2.	Daya Tarik Kemasan	4. Anak mau mencoba produk tanpa paksaan	✓		
		5. Anak menghabiskan sebagian besar atau seluruh porsi		✓	
		6. Anak menunjukkan ekspresi senang saat makan	✓		

Keterangan :

Berikan tanda check list (✓) pada indikator yang sesuai

Ya : skor 1

Tidak : skor 0

Benteng... 7 oktober 2025

Guru

Observer




(Ratnawati S.Pd)

(Nur Azma)



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

INSTRUMEN OBSERVASI UNTUK MENGETAHUI TANGGAPAN ANAK USIA 5-6 TAHUN MELALUI MAKANAN TAMBAHAN BARONGKO DI LEMBAGA PENDIDIKAN TAMAN KANAK-KANAK KELURAHAN BENTENG KECAMATAN SUNGAI BATANG KABUPATEN INDRAGIRI HILIR

Nama Anak : Linara

Tanggal : 7 oktober 2025

Usia : 6 tahun

Pengamat : Nur Azma

No	Komponen	Indikator	Penilaian		Keterangan
			Ya	Tidak	
1.	Penerimaan Rasa	1. Anak menikmati rasa barongko	✓		
		2. Anak dapat mengunyah dan menelan dengan mudah	✓		
		3. Anak tidak menolak karena aroma produk		✓	
2.	Daya Tarik Kemasan	4. Anak mau mencoba produk tanpa paksaan	✓		
		5. Anak menghabiskan sebagian besar atau seluruh porsi		✓	
		6. Anak menunjukkan ekspresi senang saat makan	✓		

Keterangan :

Berikan tanda check list (✓) pada indikator yang sesuai

Ya : skor 1

Tidak : skor 0

Guru


(Retnawati S.Pd)

Benteng, 7 oktober 2025

Observer


(Nur Azma)



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

INSTRUMEN OBSERVASI UNTUK MENGETAHUI TANGGAPAN ANAK USIA 5-6 TAHUN MELALUI MAKANAN TAMBAHAN BARONGKO DI LEMBAGA PENDIDIKAN TAMAN KANAK-KANAK KELURAHAN BENTENG KECAMATAN SUNGAI BATANG KABUPATEN INDRAGIRI HILIR

Nama Anak : *alea*

Tanggal : *7 oktober 2025*

Usia : *5 tahun*

Pengamat : *Nur Azma*

No	Komponen	Indikator	Penilaian		Keterangan
			Ya	Tidak	
1.	Penerimaan Rasa	1. Anak menikmati rasa barongko	✓		
		2. Anak dapat mengunyah dan menelan dengan mudah	✓		
		3. Anak tidak menolak karena aroma produk	✓		
2.	Daya Tarik Kemasan	4. Anak mau mencoba produk tanpa paksaan	✓		
		5. Anak menghabiskan sebagian besar atau seluruh porsi		✓	
		6. Anak menunjukan ekspresi senang saat makan	✓		

Keterangan :

Berikan tanda check list (✓) pada indikator yang sesuai

Ya : skor 1

Tidak : skor 0

Guru



(P. Ikromawati, S.Pd)

Benteng, *7 oktober 2025*

Observer



(*Nur Azma*)



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

INSTRUMEN OBSERVASI UNTUK MENGETAHUI TANGGAPAN ANAK USIA 5-6 TAHUN MELALUI MAKANAN TAMBAHAN BARONGKO DI LEMBAGA PENDIDIKAN TAMAN KANAK-KANAK KELURAHAN BENTENG KECAMATAN SUNGAI BATANG KABUPATEN INDRAGIRI HILIR

Nama Anak : R. A. I. Z.

Usia : 6 tahun

Tanggal : 7 Oktober 2025

Pengamat : Nur Azma

No	Komponen	Indikator	Penilaian		Keterangan
			Ya	Tidak	
1.	Penerimaan Rasa	1. Anak menikmati rasa barongko	✓		Pasanya manis
		2. Anak dapat mengunyah dan menelan dengan mudah	✓		Kagak ngor
		3. Anak tidak menolak karena aroma produk	✓		ada rasa pandan
2.	Daya Tarik Kemasan	4. Anak mau mencoba produk tanpa paksaan	✓		
		5. Anak menghabiskan sebagian besar atau seluruh porsi	✓		
		6. Anak menunjukkan ekspresi senang saat makan	✓		Senang karena dapat kuc

Keterangan :

Berikan tanda check list (✓) pada indikator yang sesuai

Ya : skor 1

Tidak : skor 0

Guru

(Signature)
(Fitri Nurwati S-Pd)

Benteng, 7 Oktober 2025

Observer

(Signature)
(Nur Azma)



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarangi mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

INSTRUMEN OBSERVASI UNTUK MENGETAHUI TANGGAPAN ANAK USIA 5-6 TAHUN MELALUI MAKANAN TAMBAHAN BARONGKO DI LEMBAGA PENDIDIKAN TAMAN KANAK-KANAK KELURAHAN BENTENG KECAMATAN SUNGAI BATANG KABUPATEN INDRAGIRI HILIR

Nama Anak : Lia

Tanggal : 7 Oktober 2025

Usia : 6 tahun

Pengamat : Nur Azma

No	Komponen	Indikator	Penilaian		Keterangan
			Ya	Tidak	
1.	Penerimaan Rasa	1. Anak menikmati rasa barongko		✓	
		2. Anak dapat mengunyah dan menelan dengan mudah	✓		
		3. Anak tidak menolak karena aroma produk		✓	
2.	Daya Tarik Kemasan	4. Anak mau mencoba produk tanpa paksaan	✓		
		5. Anak menghabiskan sebagian besar atau seluruh porsi		✓	
		6. Anak menunjukkan ekspresi senang saat makan		✓	

Keterangan :

Berikan tanda check list (✓) pada indikator yang sesuai

Ya : skor 1

Tidak : skor 0

Guru


(R. Ardiyanti, S.Pd)

Benteng, 7 Oktober 2025

Observer


(Nur Azma)



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

INSTRUMEN OBSERVASI UNTUK MENGETAHUI TANGGAPAN ANAK USIA 5-6 TAHUN MELALUI MAKANAN TAMBAHAN BARONGKO DI LEMBAGA PENDIDIKAN TAMAN KANAK-KANAK KELURAHAN BENTENG KECAMATAN SUNGAI BATANG KABUPATEN INDRAGIRI HILIR

Nama Anak : *Karisa*
Usia : *6 tahun*

Tanggal : *7 Oktober 2025*
Pengamat : *Nur Azma*

No	Komponen	Indikator	Penilaian		Keterangan
			Ya	Tidak	
1.	Penerimaan Rasa	1. Anak menikmati rasa barongko	✓		
		2. Anak dapat mengunyah dan menelan dengan mudah	✓		
		3. Anak tidak menolak karena aroma produk	✓		
2.	Daya Tarik Kemasan	4. Anak mau mencoba produk tanpa paksaan	✓		
		5. Anak menghabiskan sebagian besar atau seluruh porsi		✓	
		6. Anak menunjukkan ekspresi senang saat makan		✓	

Keterangan :

Berikan tanda check list (✓) pada indikator yang sesuai

Ya : skor 1

Tidak : skor 0

Guru



(Ratna Wati, S.Pd.)

Benteng, *7 Oktober 2025*

Observer



(Nur Azma)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

INSTRUMEN OBSERVASI UNTUK MENGETAHUI TANGGAPAN ANAK USIA 5-6 TAHUN MELALUI MAKANAN TAMBAHAN BARONGKO DI LEMBAGA PENDIDIKAN TAMAN KANAK-KANAK KELURAHAN BENTENG KECAMATAN SUNGAI BATANG KABUPATEN INDRAGIRI HILIR

Nama Anak : Nena
Usia : 6 tahun
Tanggal : 7 Oktober 2025
Pengamat : Nur Azma

No	Komponen	Indikator	Penilaian		Keterangan
			Ya	Tidak	
1.	Penerimaan Rasa	1. Anak menikmati rasa barongko	✓		
		2. Anak dapat mengunyah dan menelan dengan mudah	✓		
		3. Anak tidak menolak karena aroma produk	✓		
2.	Daya Tarik Kemasan	4. Anak mau mencoba produk tanpa paksaan	✓		
		5. Anak menghabiskan sebagian besar atau seluruh porsi		✓	Nena mau habis tapi butuh juga
		6. Anak menunjukkan ekspresi senang saat makan	✓		

Keterangan :

Berikan tanda check list (✓) pada indikator yang sesuai

Ya : skor 1

Tidak : skor 0

Guru


(Ratnawati, S-Pd)

Benteng, 7 Oktober 2025

Observer


(Nur Azma)



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

INSTRUMEN OBSERVASI UNTUK MENGETAHUI TANGGAPAN ANAK USIA 5-6 TAHUN MELALUI MAKANAN TAMBAHAN BARONGKO DI LEMBAGA PENDIDIKAN TAMAN KANAK-KANAK KELURAHAN BENTENG KECAMATAN SUNGAI BATANG KABUPATEN INDRAGIRI HILIR

Nama Anak : amira

Tanggal : 7 oktober 2025

Usia : 6 tahun

Pengamat : Nur Azma

No	Komponen	Indikator	Penilaian		Keterangan
			Ya	Tidak	
1.	Penemuan Rasa	1. Anak menikmati rasa barongko		✓	Ede suka pisang
		2. Anak dapat mengunyah dan menelan dengan mudah		✓	
		3. Anak tidak menolak karena aroma produk	✓		
2.	Daya Tarik Kemasan	4. Anak mau mencoba produk tanpa paksaan	✓		
		5. Anak menghabiskan sebagian besar atau seluruh porsi		✓	
		6. Anak menunjukkan ekspresi senang saat makan		✓	

Keterangan :

Berikan tanda check list (✓) pada indikator yang sesuai

Ya : skor 1

Tidak : skor 0

Benteng, 7 oktober 2025

Guru

Observer


(Ratnawati S.Pd)


(Nur Azma)



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

INSTRUMEN OBSERVASI UNTUK MENGETAHUI TANGGAPAN ANAK USIA 5-6 TAHUN MELALUI MAKANAN TAMBAHAN BARONGKO DI LEMBAGA PENDIDIKAN TAMAN KANAK-KANAK KELURAHAN BENTENG KECAMATAN SUNGAI BATANG KABUPATEN INDRAGIRI HILIR

Nama Anak : Eama

Tanggal : 7 oktober 2025

Usia : 5 tahun

Pengamat : Nur Azma

No	Komponen	Indikator	Penilaian		Keterangan
			Ya	Tidak	
1.	Penerimaan Rasa	1. Anak menikmati rasa barongko	✓		
		2. Anak dapat mengunyah dan menelan dengan mudah	✓		
		3. Anak tidak menolak karena aroma produk	✓		
2.	Daya Tarik Kemasan	4. Anak mau mencoba produk tanpa paksaan	✓		
		5. Anak menghabiskan sebagian besar atau seluruh porsi	✓		
		6. Anak menunjukkan ekspresi senang saat makan	✓		

Keterangan :

Berikan tanda check list (✓) pada indikator yang sesuai

Ya : skor 1

Tidak : skor 0

Guru

(Ratnawati, S.Pd)

Benteng, 7 oktober 2025

Observer

(Nur Azma)



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

INSTRUMEN OBSERVASI UNTUK MENGETAHUI TANGGAPAN ANAK USIA 5-6 TAHUN MELALUI MAKANAN TAMBAHAN BARONGKO DI LEMBAGA PENDIDIKAN TAMAN KANAK-KANAK KELURAHAN BENTENG KECAMATAN SUNGAI BATANG KABUPATEN INDRAGIRI HILIR

Nama Anak : Melia

Tanggal : 7 Oktober 2025

Usia : 6 tahun

Pengamat : Nur Azma

No	Komponen	Indikator	Penilaian		Keterangan
			Ya	Tidak	
1.	Penerimaan Rasa	1. Anak menikmati rasa barongko	✓		
		2. Anak dapat mengunyah dan menelan dengan mudah	✓		
		3. Anak tidak menolak karena aroma produk	✓		
2.	Daya Tarik Kemasan	4. Anak mau mencoba produk tanpa paksaan	✓		
		5. Anak menghabiskan sebagian besar atau seluruh porsi		✓	
		6. Anak menunjukkan ekspresi senang saat makan	✓		

Keterangan :

Berikan tanda check list (✓) pada indikator yang sesuai

Ya : skor 1

Tidak : skor 0

Guru

(Ratnawati, S. Pd)

Benteng, 7 Oktober 2025

Observer

(Nur Azma)



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

INSTRUMEN OBSERVASI UNTUK MENGETAHUI TANGGAPAN ANAK USIA 5-6 TAHUN MELALUI MAKANAN TAMBAHAN BARONGKO DI LEMBAGA PENDIDIKAN TAMAN KANAK-KANAK KELURAHAN BENTENG KECAMATAN SUNGAI BATANG KABUPATEN INDRAGIRI HILIR

Nama Anak : *Karisa*
Usia : *6 tahun*

Tanggal : *7 Oktober 2025*
Pengamat : *Nur Azma*

No	Komponen	Indikator	Penilaian		Keterangan
			Ya	Tidak	
1.	Penerimaan Rasa	1. Anak menikmati rasa barongko	✓		
		2. Anak dapat mengunyah dan menelan dengan mudah	✓		
		3. Anak tidak menolak karena aroma produk	✓		
2.	Daya Tarik Kemasan	4. Anak mau mencoba produk tanpa paksaan	✓		
		5. Anak menghabiskan sebagian besar atau seluruh porsi		✓	
		6. Anak menunjukkan ekspresi senang saat makan		✓	

Keterangan :

Berikan tanda check list (✓) pada indikator yang sesuai

Ya : skor 1

Tidak : skor 0

Guru



(Ratna Wati, S.Pd.)

Benteng, *7 Oktober 2025*

Observer



(Nur Azma)

Lampiran 6 Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Hak Cipta Diilindungi Undang-Undang

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarangi mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

MODUL AJAR PAUD KB BUNGA HATI

TA. 2025/2026

A. INFORMASI UMUM

Nama Guru	Siska Wulandari	Jenjang/Kelas	TK/TK-A
Asal Sekolah	Paud Bunga Hati	Mata Pelajaran	Kelas PAUD
Alokasi Waktu	1x Pertemuan 20 M	Jumlah Siswa	20 Anak
Model Pembelajaran	Tatap Muka		
Fase	Fondasi		
Topik	Makanan Tradisional		
Sub Topik	Kue Basah		
Tujuan Pembelajaran	- Anak dapat bersyukur kepada Tuhan Yang Maha Esa (Nilai agama dan budi pekerti) - Anak mampu mengelola dan menjalin hubungan sosial secara sehat (jati diri)		
Kata Kunci	Makanan Sehat		
Deskripsi Umum Kegiatan	Dalam kegiatan ini anak akan dikenalkan dengan macam-macam kue tradisional, warna, bentuk, rasa melalui gambar		
Alat dan Bahan	- Gambar kue tradisional - Bentuk asli kue tradisional		
Sarana Prasarana			

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

B. KOMPONEN INTI

1. Curah ide kegiatan

Kegiatan awal yang dapat merangsang ide atau imajinasi anak	• Mengamati gambar • Menyanyikan lagu dan melakukan ice breaking
Kalimat Pemantik	1) Apa warna pisang? 2) Apa itu pisang? 3) Apa rasa pisang?
Kegiatan anak	• Mengenal makanan tradisional • Membedakan kue basah dan kering • Membuat teka teki tentang pisang

2. Membuat peta konsep



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN HARIAN (RPPH)

TAMAN KANAK-KANAK KB BUNGA HATI

TA. 2025/2026

Kelompok/Usia	: TK B/5-6 Tahun
Topik/Sub Topik	: Makanan Tradisional/Kue Basah
Semester/Minggu	: Genap/I
Hari/Tanggal	:
Model Pembelajaran	: Tatap Muka

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

- Anak percaya kepada Tuhan Yang Maha Esa (Nilai Agama dan Budi Pekerti)
- Anak mampu mengelola emosi dan menjalin hubungan sosial secara sehat (Jati diri)
- Anak mampu berpikir kritis, kreatif dan kolaboratif (Elemen dasar-dasar literasi dan STEAM)

B. MATERI DALAM PEMBIASAAN (PPK)

1. Bersyukur kepada Tuhan Yang Maha Esa
2. Mengucapkan sala, sebelum masuk ruangan kelas
3. Membaca do'a sebelum dan sesudah belajar
4. Mengenal aturan bermain dalam kegiatan tersebut
5. Melakukan diskusi serta tanya jawab
6. Menjaga kebersihan diri dengan cuci tangan sebelum dan sesudah melakukan kegiatan
7. SOP dari pembuka hingga penutup

C. MEDIA, ALAT, BAHAN SUMBER BEALAJAR

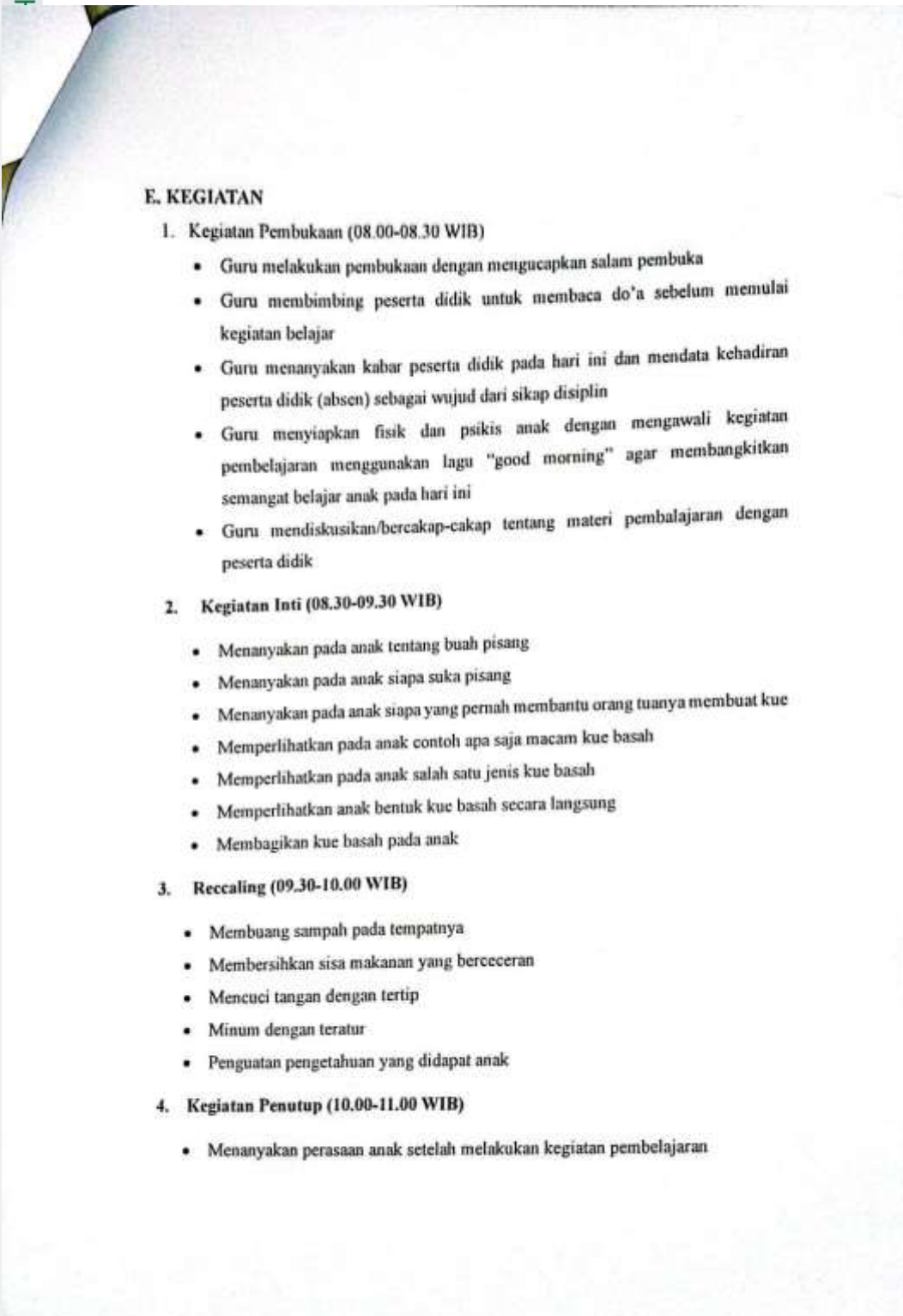
- Gambar kue
- Bentuk kue asli
- Kue asli

D. METODE/TEKNIK PEMBELAJARAN

Demostrasi, tanya jawab, diskusi, bermain

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.





Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Melakukan diskusi dengan anak tentang kegiatan apa saja yang sudah dilakukan hari ini, kegiatan apa yang disukai
- Menyampaikan pesan moral (rasa Syukur kepada Tuhan atas apa yang telah ada seperti adanya makanan, buah buahan untuk menambah vitamin untuk tubuh, dan sebagainya)
- Menginformasikan materi yang akan dipelajari untuk esok hari
- Berdo'a setelah belajar
- Anak pulang didampingi guru sampai dijemput orang tua

Benteng, 2025

Mengetahui

Kepala KB Bunga Hati


Murnati

Guru


Fatmawati



Lampiran 7 Surat Keterangan Pembimbing Skripsi

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
 UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU
 FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN
 كلية التربية و التعليم
 FACULTY OF EDUCATION AND TEACHER TRAINING
 Jl. H.R. Soeharto No.151 KM.15 Tuahmadani Tampar - Pekanbaru - Riau 28293 PO.BOX. 1004 Telp. 0761-561647
 Fax. 0761-561646 Web www.uin-suska.info/tarbiyah, E-mail: tarbiyah-uinraka@yahoo.com

SURAT TUGAS

Nomor: B-12253/Un.04/F.II/KP.02.3/07/2024

Dekan Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau dengan ini menugaskan:

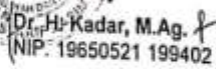
Nama	: drg. Nurpelita Sembiring, M.K.M
Jabatan	: Dosen Tetap Prodi Ilmu Gizi Fakultas Pertanian dan Peternakan UIN Suska Riau

Untuk menjadi Pembimbing Skripsi Prodi Pendidikan Islam Anak Usia Dini (PIAUD)

Nama	: Siska Wulandari
NIM	: 12110924661
Judul	: Pengembangan Makanan Tradisional Barongko untuk Meningkatkan Kesehatan Saluran Pencernaan pada Anak Usia 4 – 5 Tahun

Demikian surat tugas ini dibuat untuk dapat dipergunakan seperlunya.



Pekanbaru, 11 Juli 2024
 Dekan,

 Dr. H. Kadar, M.Ag.
 NIP. 19650521 199402 1 001

Dipindai dengan CamScanner



Lampiran 8 Surat Izin PraRiset

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU
FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN
كلية التربية والتعليم
FACULTY OF EDUCATION AND TEACHER TRAINING

Jl. H. R. Soebrantas No.155 Km.18 Tampan Pekanbaru Riau 28293 PO. BOX 1004 Telp. (0781) 561647
 Fax. (0781) 561647 Web: www.riau.uinsuka.ac.id, E-mail: ehsa_uinsuka@yahoo.co.id

Nomor : B-14724/Un.04/F.II.3/PP.00.9/2025 Pekanbaru, 04 Agustus 2025
 Sifat : Biasa
 Lamp. : -
 Hal : *Mohon Izin Melakukan PraRiset*

Yth : Kepala
 Lembaga Pendidikan Taman Kanak-Kanak Kelurahan Benteng INHIL
 di
 Tempat

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh
 Dekan Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Sultan Syarif Kasim Riau dengan ini memberitahukan kepada saudara bahwa :

Nama	: Siska Wulandari
NIM	: 12110924661
Semester/Tahun	: IX (Sembilan) / 2025
Program Studi	: Pendidikan Islam Anak Usia Dini
Fakultas	: Tarbiyah dan Keguruan UIN Suska Riau

ditugaskan untuk melaksanakan Prariset guna mendapatkan data yang berhubungan dengan penelitiannya di Instansi yang saudara pimpin.

Sehubungan dengan itu kami mohon diberikan bantuan/izin kepada mahasiswa yang bersangkutan.

Demikian disampaikan atas kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Wassalam,
 a.n. Dekan
 Wakil Dekan III



Jon Pamil, S.Ag., MA.
 19710627 199903 1 002

Tembusan :
 Dekan Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Sultan Syarif Kasim Riau



Lampiran 9 Surat Balasan Dari Sekolah

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarangi mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



المؤسسة التعليمية بن دحلان الدينية الإسلامية

PONDOK PESANTREN

YAYASAN BIN DAHLAN ADDINIYAH AL-ISLAMIAH

RAUDHATUL ATHFAL

(AL-MA'HAD DINIYAH TAKMILIAH AL-AWALIAH, RAUDHATUL ATHFAL, TSANAWIYAH, ALIVAH, TAHFIZUL QUR'AN DAN MAJLIS TAKLIM BENTENG)

Sekretariat: Jl. KHM. Nasir Salim RT/RW 05/09 Benteng Kec. Sungai Batang Inhil Riau kode pos 29273

SURAT KETERANGAN
Nomor: 133/RA-YABID/X/2025

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : DARMAWATI, S.Pd
NIP : -
Jabatan : Kepala RA Yayasan Bin Dahlan (YABID)

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa :

Nama : SISKAWULANDARI
NIM : 12110924661
Universitas : Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
Fakultas : Tarbiyah dan Keguruan
Program Studi : Pendidikan Islam Anak Usia Dini

Bahwa yang bersangkutan telah melaksanakan Riset/ Pra Riset dan Pengumpulan Data untuk Bahan Skripsi yang berjudul "PENGEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL BARONGKO SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN ANAK USIA 5 – 6 TAHUN DI LEMBAGA PENDIDIKAN TAMAN KANAK-KANAK KELURAHAN BENTENG" dimulai dari tanggal 27 Agustus – 28 Oktober 2025.

Demikian Surat Keterangan ini dibuat dengan sebenarnya, agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Benteng, 29 Oktober 2025



 DARMAWATI, S.Pd
 NIP: -



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

tan Syarif Kasim Riau



PAUD KB BUNGA HATI
KEC. SUNGAI BATANG
 Jl. H. M. Darlan, Benteng, Kec. Sungai Batang
 Email: paudkbbhbenteng@gmail.com



SURAT PERNYATAAN
 Nomor: PAUD-BH/X/2025

Yang bertanda tangan dibawah ini Kepala Sekolah Paud Kb Bunga Hati Kec. Sungai Batang dengan ini menyatakan bahwa:

Nama : Siska Wulandari
 NIM : 12110924661
 Universitas/Fakultas/Jurusan : UIN Suska Riau/Tarbiyah Dan Keguruan/Pendidikan
 Islam Anak Usia Dini
 Judul Skripsi : Pengembangan Makanan Tradisional Barongko Sebagai
 Makanan Tambahan Anak-Anak Usia 5-6 Tahun di
 Lembaga Pendidikan Taman Kanak-Kanak Kelurahan
 Benteng

Nama yang tersebut di atas telah selesai melaksanakan Penelitian/Survei, terhitung mulai tanggal 27 Agustus 2025 sampai dengan 25 Oktober 2025 untuk memperoleh data.

Demikian surat pernyataan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya. Terima Kasih.

Benteng, Oktober 2025

Kepala Sekolah


RIATI, S.Pd
 6004 200903 2003



Lampiran 10 Surat Izin Riset

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



UIN SUSKA RIAU

KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU
FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN
كلية التربية والتعليم
FACULTY OF EDUCATION AND TEACHER TRAINING

Jl. H. R. Soebrantas No.155 Km.16 Tampan Pekanbaru Riau 28203 PO. BOX 1004 Telp. (0781) 561647
Fax. (0781) 561647 Web www.fik.uinsuska.ac.id E-mail: effah_uinsuska@yahoo.co.id

Nomor : B-26660/Un.04/F.11/PP.00.9/12/2025
Sifat : Biasa
Lamp. : 1 (Satu) Proposal
Hal : *Mohon Izin Melakukan Riset*

Pekanbaru, 11 Desember 2025

Yth : Kepala
Lembaga Pendidikan Taman Kanak – Kanak Kelurahan Benteng
Di Indragiri Hilir

Assalamu 'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Rektor Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau dengan ini memberitahukan kepada saudara bahwa :

Nama : Siska Wulandari
NIM : 12110924661
Semester/Tahun : IX (Sembilan)/ 2025
Program Studi : Pendidikan Islam Anak Usia Dini
Fakultas : Tarbiyah dan Keguruan UIN Sultan Syarif Kasim Riau

ditugaskan untuk melaksanakan riset guna mendapatkan data yang berhubungan dengan judul skripsinya : PENGEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL BARONGKO SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN BAGI ANAK USIA 5-6 TAHUN DI LEMBAGA PENDIDIKAN TAMAN KANAK-KANAK KELURAHAN BENTENG KECAMATAN SUNGAI BATANG KABUPATEN INDRAGIRI HILIR
Lokasi Penelitian : Lembaga Pendidikan Taman Kanak – Kanak Kelurahan Benteng
Waktu Penelitian : 3 Bulan (11 Desember 2025 s.d 11 Maret 2026)

Sehubungan dengan itu kami mohon diberikan bantuan/izin kepada mahasiswa yang bersangkutan.

Demikian disampaikan atas kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Wassalam,
a.n. Rektor
Dekan

Amirah
Prof. Dr. Amirah Diniaty, M.Pd. Kons. f
NIP 19751115 200312 2 001

Tembusan :
Rektor UIN Sultan Syarif Kasim Riau



RIWAYAT HIDUP



Siska Wulandari adalah nama penulis skripsi ini. Penulis dilahirkan di desa Benteng pada tanggal 09 September 2002. Lahir dari pasangan Bapak Ibrahim dan Ibu Herlinawati, yang merupakan anak kedua dari empat bersaudara. Penulis beralamat di desa Benteng Kecamatan Sungai Batang Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau. Penulis menempuh Pendidikan pertama dimulai dari pada tahun 2010-2015 penulis menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar di SD Negeri 001 Benteng, pada tahun 2015-2018 penulis menyelesaikan pendidikan tingkat menengah di MTS Yayasan Bin Dahlan, pada tahun 2018-2021 penulis menyelesaikan pendidikan tingkat Menengah Atas di MA Yayasan Bin Dahlan, Kabupaten Indragiri Hilir. Selanjutnya pada tahun 2021 penulis melanjutkan pendidikan dan diterima sebagai mahasiswa baru di Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau pada Program Studi (S1) Pendidikan Islam Anak Usia Dini Fakultas Tarbiyah dan Keguruan melalui jalur CUT MANDIRI. Selanjutnya pada tahun yang sama di bulan Juli sampai bulan Agustus, penulis melaksanakan KKN (Kuliah Kerja Nyata) di Desa Batang Nilo Kecil Kecamatan Pelalawan, Kabupaten Pelalawan, Provinsi Riau. Selanjutnya pada bulan September sampai bulan November tahun 2024, penulis melaksanakan PPL (Program Praktik Lapangan) di RA Mau'izzah Kecamatan Tampan, Pekanbaru, Provinsi Riau. Kemudian penulis melaksanakan penelitian dalam rangka menyelesaikan pendidikan (S1) guna untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd) dengan judul skripsi: **“Pengembangan Makanan Tradisional Barongko Sebagai Makanan Tambahan Bagi Anak Usia 5-6 Tahun Di Lembaga Pendidikan Taman Kanak-Kanak Kelurahan Benteng Kecamatan Sungai Batang Kabupaten Indragiri Hilir”**.

UIN SUSKA RIAU

1. a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.