



**GUBERNUR GORONTALO**  
**PERATURAN DAERAH PROVINSI GORONTALO**  
**NOMOR 3 TAHUN 2015**  
**TENTANG**

**PEMBELAJARAN ILMU GIZI BERBASIS MAKANAN**  
**KHAS DAERAH GORONTALO**

**DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA**

**GUBERNUR GORONTALO,**

- Menimbang :**
- a. bahwa untuk mewujudkan sumber daya manusia Provinsi Gorontalo yang sehat, cerdas, dan produktif diperlukan upaya peningkatan tradisi dan budaya tentang makanan khas daerah;
  - b. bahwa untuk menumbuhkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang makanan khas daerah yang memiliki keseimbangan nilai gizi dalam upaya perbaikan status gizi dan kesehatan perlu diimplementasikan pembelajaran ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo;
  - c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b perlu membentuk Peraturan Daerah tentang Ilmu Gizi Berbasis Makanan Khas Daerah Gorontalo;

- Mengingat :**
- 1. Pasal 18 ayat (6) Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945;
  - 2. Undang-Undang Nomor 38 Tahun 2000 tentang Pembentukan Provinsi Gorontalo (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2000 Nomor 258, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4060);
  - 3. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 78, Tambahan Lembara Negara Republik Indonesia Nomor 4301);
  - 4. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);

5. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2011 tentang Pembentukan Peraturan Perundang-Undangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2011 Nomor 82, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5234);
6. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
7. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 244, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5587);
8. Peraturan Pemerintah Nomor 68 Tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2002 Nomor 142, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4254);
9. Peraturan Pemerintah Nomor 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Pemerintah Nomor 32 Tahun 2013 tentang Perubahan atas Peraturan Pemerintah Nomor 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 71, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5410);
10. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal;
11. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 42 Tahun 2013 tentang Gerakan Nasional Percepatan Perbaikan Gizi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 100);
12. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 64 Tahun 2013 tentang Standar Isi Pendidikan Dasar dan Menengah (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 809);
13. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 79 Tahun 2014 tentang Muatan Lokal (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 1172);
14. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 1 Tahun 2014 tentang Pembentukan Produk Hukum Daerah (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 32);
15. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 57 Tahun 2014 tentang Kurikulum 2013 Sekolah Dasar/Madrasah Ibtidaiyah (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 1145);

16. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 58 Tahun 2014 tentang Kurikulum 2013 Sekolah Menengah Pertama/Madrasah Tsanawiyah (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 1287);
17. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 59 Tahun 2014 tentang Kurikulum 2013 Sekolah Menengah Atas/Madrasah Aliyah;
18. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 60 Tahun 2014 tentang Kurikulum 2013 Sekolah Menengah Kejuruan/Madrasah Aliyah Kejuruan;
19. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 104 Tahun 2014 tentang Penilaian Hasil Belajar oleh Pendidik pada Pendidikan Dasar dan Pendidikan Menengah.
20. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 1110);
21. Peraturan Daerah Provinsi Gorontalo Nomor 12 Tahun 2013 tentang Organisasi dan Tata Kerja Dinas Daerah Provinsi Gorontalo (Lembaran Daerah Provinsi Gorontalo Tahun 2013 Nomor 6, Tambahan Lembaran Daerah Provinsi Gorontalo Nomor 6).

Dengan Persetujuan Bersama

**DEWAN PERWAKILAN RAKYAT DAERAH PROVINSI GORONTALO**

dan

**GUBERNUR GORONTALO**

**MEMUTUSKAN :**

**Menetapkan : PERATURAN DAERAH TENTANG PEMBELAJARAN ILMU GIZI BERBASIS MAKANAN KHAS DAERAH GORONTALO**

**BAB I**

**KETENTUAN UMUM**

**Pasal 1**

Dalam Peraturan Daerah ini yang dimaksud dengan :

1. Daerah adalah Daerah otonom Provinsi Gorontalo
2. Pemerintah Daerah adalah Kepala Daerah sebagai unsur penyelenggaraan Pemerintahan daerah yang memimpin pelaksanaan urusan pemerintahan yang menjadi kewenangan daerah otonom.
3. Gubernur adalah Gubernur Gorontalo

4. Bupati/Walikota adalah Bupati dan Walikota se-Provinsi Gorontalo
5. Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota adalah Pemerintah Daerah Kabupaten dan Kota se-Provinsi Gorontalo
6. Dinas Kesehatan adalah Dinas Kesehatan Provinsi Gorontalo.
7. Dinas Pendidikan, Kebudayaan, Pemuda dan Olah Raga adalah Dinas Pendidikan, Kebudayaan, Pemuda dan Olah Raga Provinsi Gorontalo.
8. Lembaga Penjamin Mutu Pendidikan adalah Lembaga Penjamin Mutu Pendidikan Provinsi Gorontalo.
9. Lembaga Adat Gorontalo adalah lembaga adat Gorontalo.
10. Ilmu Gizi adalah ilmu yang mempelajari segala sesuatu tentang makanan dalam hubungannya dengan kesehatan optimal.
11. Makanan adalah bahan selain obat yang mengandung zat-zat gizi dan atau unsur-unsur ikatan kimia yang dapat diubah menjadi zat gizi oleh tubuh, yang berguna bila dimasukkan kedalam tubuh.
12. Bahan Makanan adalah makanan dalam keadaan mentah yang alami dan tidak menggunakan bahan-bahan sintetik serta memenuhi standar gizi dan kesehatan serta halal.
13. Pangan lokal adalah istilah umum untuk semua bahan yang dapat dijadikan makanan yang berasal dari lokal atau daerah setempat.
14. Makanan Khas Daerah Gorontalo adalah Makanan khas atau makanan tradisional yang dibuat dengan menggunakan resep khas hasil ciptaan masyarakat gorontalo dan sudah ada dari generasi sebelumnya.
15. Satuan Pendidikan adalah Sekolah Dasar/Madrasah Ibtidaiyah (SD/MI), Sekolah Menengah Pertama/Madrasah Tsanawiyah (SPM/MTs), Sekolah Menengah Atas/Madrasah Aliyah (SMA/MA), dan Sekolah Menengah Kejuruan/Madrasah Aliyah Kejuruan (SMK/MAK).
16. Status Gizi adalah keadaan tubuh sebagai akibat konsumsi makanan dan penggunaan zat-zat gizi.
17. Status kesehatan adalah keadaan sehat, baik secara fisik, mental, spritual maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomis.
18. Pembelajaran Ilmu Gizi Berbasis Makanan Khas Daerah Gorontalo adalah materi dalam kegiatan kurikuler untuk mempelajari ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo sebagai upaya peningkatan pengetahuan

gizi/kesehatan, pengembangan makanan khas untuk pelestarian budaya dan juga upaya memutus mata rantai permasalahan pangan dan gizi serta upaya transformasi hasil-hasil riset kepada seluruh satuan pendidikan dan lapisan masyarakat tentang makanan tradisional guna melaksanakan ketahanan pangan berbasis pangan lokal.

19. Muatan Lokal adalah bahan kajian atau mata pelajaran pada satuan pendidikan yang berisi muatan dan proses pembelajaran tentang potensi dan keunikan lokal.
20. Guru mata pelajaran ilmu gizi berbasis makanan khas Gorontalo yang terintegrasi dalam mata pelajaran Muatan Lokal adalah guru pada satuan pendidikan yang mempunyai kompetensi ilmu gizi atau yang telah dilatih mata pelajaran ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo.

## BAB II

### TUJUAN DAN SASARAN

#### Pasal 2

Pembelajaran Ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo bertujuan:

- a. Membangun kesadaran dan meningkatkan perilaku masyarakat secara berjenjang tentang gizi dan kesehatan meliputi pengetahuan, sikap dan praktik konsumsi makanan khas daerah Gorontalo;
- b. sebagai upaya memutus mata rantai permasalahan gizi dan kesehatan yang disebabkan oleh makanan yang dikonsumsi setiap hari;
- c. sebagai upaya pengembangan budaya makanan khas daerah Gorontalo dalam melaksanakan ketahanan pangan berbasis pangan lokal;
- d. sebagai upaya transformasi hasil-hasil riset kepada seluruh jenjang pendidikan dasar, menengah dan lapisan masyarakat tentang makanan tradisional oleh perguruan tinggi atau lembaga riset lainnya guna melaksanakan ketahanan pangan berbasis pangan lokal.

#### Pasal 3

Sasaran pembelajaran ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo adalah :

- a. terwujudnya perilaku masyarakat dalam mengkonsumsi makanan khas daerah Gorontalo dan penerapan ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo pada satuan pendidikan di Provinsi Gorontalo;

- b. terputusnya mata rantai permasalahan gizi dan kesehatan;
- c. terwujudnya pelestarian budaya daerah melalui makanan khas daerah Gorontalo dalam rangka melaksanakan ketahanan pangan berbasis bahan pangan lokal; dan
- d. tersebarnya hasil-hasil riset tentang makanan tradisional kepada seluruh masyarakat melalui satuan pendidikan di Provinsi Gorontalo.

### BAB III

#### RUANG LINGKUP

##### Pasal 4

Ruang lingkup Peraturan Daerah ini meliputi :

- a. Penerapan pembelajaran Ilmu Gizi Berbasis Makanan Khas Daerah Gorontalo;
- b. Peningkatan penganekaragaman bahan makanan menuju ketahanan pangan berbasis bahan pangan lokal;
- c. Peningkatan status kesehatan masyarakat;
- d. Pengembangan penganekaragaman makanan khas daerah Gorontalo;
- e. Informasi, Edukasi dan Riset;
- f. Pembinaan;
- g. Pembiayaan;
- h. Pengawasan; dan
- i. Sanksi administratif.

### BAB IV

#### PENERAPAN PEMBELAJARAN ILMU GIZI BERBASIS MAKANAN KHAS DAERAH GORONTALO

##### Pasal 5

- (1) Pembelajaran ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo diterapkan pada satuan pendidikan yang diintegrasikan pada muatan lokal.
- (2) Penerapan ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo sebagaimana dimaksud pada ayat (1) disesuaikan dengan kurikulum yang berlaku.
- (3) Ketentuan lebih lanjut mengenai penerapan pembelajaran pada satuan pendidikan diatur lebih lanjut oleh Gubernur

##### Pasal 6

- (1) Penerapan pembelajaran ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo diberikan juga dalam bentuk pembelajaran praktik.
- (2) Pembelajaran praktik sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi :



- a. implementasi materi ilmu gizi,
- b. ilmu kesehatan,
- c. makanan khas daerah Gorontalo dan adat budaya daerah Gorontalo secara intra sekolah,
- d. kunjungan ke pusat penanggulangan masalah gizi,
- e. kunjungan ke tempat pengkajian, tempat produksi dan tempat penjualan makanan tradisional;

## BAB V

### PENGANEKARAGAMAN BAHAN MAKANAN MENUJU KETAHANAN PANGAN BERBASIS BAHAN PANGAN LOKAL

#### Pasal 7

- (1) Dalam upaya peningkatan pengembangan bahan makanan berbasis pangan lokal, maka penyelenggara makanan pada kegiatan formal maupun informal yang menyediakan menu makanan wajib menyediakan menu makanan khas Gorontalo disamping menu khas lainnya.
- (2) Menu makanan khas daerah Gorontalo sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tercantum dalam lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dalam Peraturan Daerah ini,

## BAB VI

### PENINGKATAN PERILAKU KESEHATAN MASYARAKAT

#### Pasal 8

Peningkatan perilaku kesehatan masyarakat dilaksanakan dalam bentuk :

- a. Pembelajaran ilmu gizi dan ilmu kesehatan dalam upaya memutus mata rantai permasalahan kesehatan yang disebabkan oleh makanan;
- b. Sosialisasi makanan sehat yang berbahan lokal melalui media cetak dan elektronik;
- c. Pembelajaran yang membentuk sikap dan kebiasaan sehari-hari untuk selektif memilih makanan, baik jenis, jumlah, frekuensi dan waktu makan;
- d. Pengorganisasian kantin sekolah, kantin institusi pemerintah daerah, kantin instansi vertikal, kantin BUMD/BUMN, dan kantin swasta, organisasi kemasyarakatan termasuk tempat yang memproduksi dan penjualan makanan, yang memenuhi standar dan persyaratan keamanan dan mutu pangan;
- e. Kantin dan tempat yang memproduksi dan penjualan makanan sebagaimana dimaksud pada huruf d, menyediakan makanan

khas daerah gorontalo yang sesuai dan tidak menggunakan bahan-bahan sintetik serta memenuhi standar gizi dan kesehatannya.

**BAB VII**  
**PENGEMBANGAN PENGANEKARAGAMAN**  
**MAKANAN KHAS DAERAH GORONTALO**

**Pasal 9**

- (1) Dalam upaya pengembangan panganekaragaman makanan khas daerah Gorontalo, Pemerintah Daerah wajib menyediakan Laboratorium Kuliner Berbasis Budaya beserta perlengkapan prosesi adat istiadat Gorontalo sebagai sarana praktik pada setiap satuan pendidikan.
- (2) Penyelenggaraan rapat-rapat instansi dilingkungan pemerintah dan swasta, event daerah, nasional maupun internasional yang dilaksanakan di Gorontalo, wajib menyediakan makanan khas daerah Gorontalo sebagai upaya pengembangan dan promosi budaya dalam melaksanakan ketahanan pangan berbasis bahan pangan lokal.
- (3) Dalam upaya pengembangan panganekaragaman makanan khas daerah Gorontalo, Pemerintah Provinsi Gorontalo membentuk pusat kajian gizi, kesehatan dan makanan khas daerah Gorontalo.
- (4) Ketentuan lebih lanjut mengenai pembentukan pusat kajian gizi, kesehatan dan makanan khas daerah Gorontalo ditetapkan dengan Peraturan Gubernur.

**BAB VIII**  
**INFORMASI DAN EDUKASI**

**Pasal 10**

- (1) Informasi dan edukasi tentang ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo diberikan kepada masyarakat melalui pendidikan formal dan non formal baik negeri maupun swasta serta informal.
- (2) Edukasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan dengan menyediakan tenaga pendidik yang berlatar belakang pendidikan dengan kompetensi ilmu gizi atau guru yang telah mengikuti pendidikan dan pelatihan tenaga edukasi ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo yang dilaksanakan oleh Dinas Pendidikan Kebudayaan, Pemuda dan Olahraga bekerjasama dengan Dinas Kesehatan dan LPMP Provinsi



Gorontalo serta lembaga kajian dan pusat studi lainnya yang berhubungan dengan ilmu gizi .

- (3) Tenaga pendidik sebagaimana dimaksud pada ayat (2) adalah tenaga pendidik yang memenuhi standar dan telah memperoleh sertifikasi kompetensi ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo atau yang disetarakan.
- (4) Tenaga pendidik sebagaimana dimaksud pada ayat (3) setiap tahun melaksanakan kajian dan evaluasi bersama-sama dengan pihak yang berkompeten dalam rangka peningkatan kualitas proses pembelajaran dan melaksanakan evaluasi status gizi dan kesehatan peserta didik.

## BAB IX

### PEMBINAAN

#### Pasal 11

- (1) Dinas Kesehatan, Dinas Pendidikan, Kebudayaan, Pemuda dan Olahraga, Lembaga Penjaminan Mutu Pendidikan dan Lembaga Adat Gorontalo, dalam upaya melaksanakan pembelajaran ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo melakukan pembinaan secara bersama-sama sesuai dengan tugas, fungsi dan kewenangannya masing-masing.
- (2) Pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan melalui sosialisasi, pelatihan, sertifikasi guru, monitoring dan evaluasi.
- (3) Hasil pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) digunakan sebagai perbaikan kualitas pembelajaran ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo.

## BAB X

### PENGAWASAN

#### Pasal 12

- (1) Dinas Kesehatan dalam upaya melaksanakan penerapan ilmu gizi berbasis makanan khas daerah Gorontalo dengan melibatkan Satuan Polisi Pamong Praja Provinsi Gorontalo dan pihak terkait melakukan pengawasan secara berkala di lapangan terhadap makanan jajanan yang dijual oleh produsen baik di Restoran, kafe, Rumah Makan, Pasar, Pedagang kaki lima.

- (2) Pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) mencakup tata cara penyajian, tata cara pembelajaran, penggunaan bahan makanan, wadah yang digunakan, penjamu makanan.
- (3) Pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) dilaksanakan secara periodik atau berdasarkan laporan masyarakat.

## BAB XI PEMBIAYAAN

### Pasal 13

- (1) Gubernur dan Bupati/Walikota menyediakan anggaran kegiatan evaluasi, monitoring, pengawasan, pembinaan, pusat kajian dan pembelajaran Ilmu Gizi Berbasis Makanan Khas daerah Gorontalo.
- (2) Anggaran sebagaimana dimaksud pada ayat (1) bersumber dari Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah Provinsi dan Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah Kabupaten/Kota.

## BAB XII SANKSI ADMINISTRATIF

### Pasal 14

- (1) Setiap penyelenggara makanan yang tidak melaksanakan kewajiban sebagaimana dimaksud dalam Pasal 7 dan Pasal 9 ayat (2) dikenai sanksi administratif.
- (2) Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota yang tidak melaksanakan kewajiban sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) dikenakan sanksi administratif.
- (3) Sanksi administrasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat berupa :
  - a. teguran lisan; dan
  - b. teguran tertulis.
- (4) Ketentuan lebih lanjut mengenai tata cara pengenaan sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (3) diatur dalam Peraturan Gubernur



BAB XIII  
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 15

Peraturan Daerah ini mulai berlaku pada tanggal di undangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Daerah ini dengan penempatannya dalam Lembaran Daerah Provinsi Gorontalo.

Ditetapkan di Gorontalo  
pada tanggal 12 Februari 2015

GUBERNUR GORONTALO,

  
RUSLI HABIBIE

Diundangkan di Gorontalo  
pada tanggal 12 Februari 2015

SEKRETARIS DAERAH PROVINSI GORONTALO,

  
WINARNI D. MONOARFA

LEMBARAN DAERAH PROVINSI GORONTALO TAHUN 2015 NOMOR 03

NOREG PERATURAN DAERAH PROVINSI GORONTALO : (3/2015)

PENJELASAN  
ATAS  
PERATURAN DAERAH PROVINSI GORONTALO  
NOMOR 3 TAHUN 2015  
TENTANG  
PEMBELAJARAN ILMU GIZI BERBASIS MAKANAN  
KHAS DAERAH GORONTALO

I. UMUM

Makanan merupakan kebutuhan manusia yang mendasar yang menjadi penentu utama terbentuknya mutu kualitas sumber daya manusia yang diharapkan. Makanan ini sangat erat kaitannya dengan budaya yang ada dimasyarakat dan telah dipraktikkan secara turun temurun dari generasi sebelumnya. Oleh karena itu hubungan antar makanan dan budaya yang tidak terlepas mejadikan makanan ini disebut sebagai makanan tradisional. Mengingat kepentingannya demikian tinggi yang merupakan kebutuhan dasar manusia dan sepenuhnya menjadi hak asasi setiap rakyat Indonesia, maka pemberian pengetahuan melalui mata pelajaran ilmu gizi berbasis makanan khas daerah menjadi salah satu pemenuhan kebutuhan dasar manusia.

Kumpulan hasil penelitian menyatakan bahwa terdapat lebih dari 90 persen masalah kesehatan terkait dengan makanan). Ini berkaitan dengan mutu makanan yang dikonsumsi meliputi keanekaragaman jenis makanan yang dikonsumsi, keseimbangan gizi, kesehatan dan keamanan dari makanan itu sendiri. Ketidakseimbangan gizi akibat konsumsi makanan yang tidak memadai membawa dampak pada munculnya masalah gizi ganda yaitu gizi kurang maupun gizi lebih. Selain itu, masalah kesehatan lainnya akan bermunculan seperti penyakit infeksi dan degeneratif serta dapat terjadi pula gangguan pertumbuhan dan perkembangan tubuh manusia. Masalah-masalah kesehatan yang muncul ini tentunya menjadi bukti masih terbatasnya upaya-upaya pelayanan kesehatan yang dapat menyebabkan kualitas hidup manusia Indonesia rendah termasuk Gorontalo.

Berbagai keadaan yang mendasari dilaksanakannya mata pelajaran ilmu gizi berbasis makanan khas gorontalo (MKG) dintaranya adalah hasil evaluasi pasien yang dirujuk untuk konsultasi gizi, pengamatan yang disimak melalui pemberitaan media cetak dan elektronik tentang banyaknya masalah kesehatan yang sesungguhnya dimulai dari masalah konsumsi makanan yang dianggap sepele tetapi telah meluas menjadi masalah kesehatan (Napu, 2007). Adapun keadaan yang dimaksud diantaranya :

faham masyarakat tentang makanan yang baik, bergizi, dan sehat sangat terbatas; meningkatnya kejadian penyakit degeneratif (diabetes mellitus, hiperkolestrolema, hipertensi) pada usia muda (dibawah 40 tahun); meningkatnya penderita gizi lebih (obesitas) baik pada anak-anak, remaja dan dewasa yang berpotensi dideritanya penyakit degeneratif; tingginya kasus gizi kurang dan gizi buruk di seluruh indonesia; tingginya prevalensi anemia gizi pada remaja, ibu hamil dan ibu menyusui yang dapat menyebabkan kualitas dan produktivitas SDM rendah; tingginya masalah pemberian air susu ibu (ASI) eksklusif karena pemahaman yang rendah dan juga terbuai oleh iklan atau persuasif produk tertentu; masih terdapatnya kasus kurang vitamin A yang menyebabkan gangguan penglihatan; adanya masalah gangguan akibat kekurangan iodium yang menyebabkan retardasi mental dan kelainan fungsi tubuh lainnya; adanya ketergantungan masyarakat pada beras, sementara daerah kita mempunyai beragam bahan makanan lokal baik dari umbi-umbian, jagung, sagu, dan bahan makanan lainnya; besarnya potensi perairan indonesia sebagai sumber bahan makanan berprotein yang sangat baik dan aman, beragamnya ritual agama atau adat istiadat yang disertai dengan beragam makanan tradisional; menurunnya nilai gengsi makanan tradisional dibandingkan dengan makanan produk luar negeri sehingga sudah mulai ditinggalkan; keberagaman bahan makanan tradisional yang digunakan untuk pemeliharaan kesehatan tubuh atau untuk pengobatan; menjamurnya produk-produk makanan yang rendah kualitasnya dan bahkan merugikan kesehatan; menjamurnya produk-produk luar negeri yang beredar di indonesia yang terkesan baik sementara melalui berbagai penelitian telah dinyatakan kurang baik untuk kesehatan; tidak terkontrolnya iklan-iklan tentang makanan dan minuman di media yang membuat masyarakat salah memilih makanan dan minuman yang baik dikonsumsi; rendahnya perlindungan terhadap konsumen dalam mengkonsumsi produk-produk makanan dan sering terabaikan misalnya pada kasus keracunan makanan secara masal, dan lain-lain;

Adapun kegunaan dari pembelajaran ilmu gizi berbasis makanan khas daerah gorontalo adalah pertama, meningkatkan pengetahuan dan pemahaman secara berkelanjutan tentang makanan khas daerah gorontalo, gizi dan kesehatan; kedua, upaya memutus mata rantai permasalahan gizi dan kesehatan; ketiga, upaya pelestarian dan pengembangan budaya daerah yaitu makanan tradisional gorontalo. Kegunaan lainnya adalah sebagai wadah transformasi hasil-hasil riset tentang makanan tradisional kepada seluruh jenjang pendidikan dasar, menengah dan lapisan masyarakat yang dilaksanakan oleh perguruan tinggi atau lembaga riset lainnya guna melaksanakan ketahanan pangan berbasis pangan lokal di Indonesia termasuk Gorontalo.

## II. PASAL DEMI PASAL

Pasal 1

Cukup jelas

Pasal 2

Cukup jelas

Pasal 3

Cukup jelas

Pasal 4

Cukup jelas

Pasal 5

Cukup jelas

Pasal 6

Cukup jelas

Pasal 7

penyelenggara makanan termasuk restoran, kafe, catering, kursus kuliner, pertemuan, rapat, pelatihan, atau sejenisnya yang dilaksanakan oleh Pemerintah Provinsi dan Pemerintah Kabupaten/Kota, instansi vertikal, swasta, BUMD/BUMN, organisasi kemasyarakatan dan perkumpulan.

Cukup jelas

Pasal 8

Cukup jelas

Pasal 9

Ayat (1)

Cukup jelas

Ayat (2)

Cukup jelas

Ayat (3)

Yang dimaksud dengan “ Pusat Kajian Gizi, Kesehatan dan Makanan Khas Daerah Gorontalo adalah lembaga yang berdiri sendiri atau melekat pada Badan Riset Daerah dan bertanggung jawab kepada Gubernur.

Pasal 10

Ayat (1)

Cukup jelas

Ayat (2)

Secara bertahap setelah 5 (lima) tahun sejak peraturan daerah ini ditetapkan maka tenaga edukasi ilmu gizi berbasis makanan khas daerah gorontalo harus berkompentensi minimal jenjang sarjana muda vokasi diploma empat (D4) jurusan gizi.

Ayat (3)

Yang dimaksud dengan Sertifikasi kompetensi adalah hak tunjangan yang diberikan kepada tenaga edukasi sesuai dengan kompetensi ilmu gizi.

Ayat (4)

Pasal 11

Cukup jelas

Pasal 12

Cukup jelas

Pasal 13

Cukup jelas

Pasal 14

Cukup jelas

Pasal 15

Cukup jelas

**TAMBAHAN LEMBARAN DAERAH PROVINSI GORONTALO NOMOR 03**

LAMPIRAN PERATURAN DAERAH PROVINSI GORONTALO

NOMOR : 3 TAHUN 2015

TANGGAL : 12 Februari 2015

TENTANG : PEMBELAJARAN ILMU GIZI BERBASIS MAKANAN KHAS DAERAH GORONTALO

1. **Makanan pokok.** Ada 15 menu makanan pokok dengan bahan utama yang digunakan adalah jagung, sagu, singkong, ubi jalar dan beras.

No	Nama Menu	No.	Nama Menu
1	Bajoe	9	Diniyohu
2	Balobinthe	10	Ilabulo
3	Bilinthi	11	Ilepao Lo Duo
4	Binthe biloti	12	Ilepao Lo Payangga
5	Binthe Lo Putungo	13	Kasubi Ilahe
6	Binthe Luopa	14	Nasi Kuning
7	Binthe Biluhuta	15	Nasi Merah Putih
8	Dila Lo Binthe		

2. **Lauk pauk.** Terdapat 20 jenis menu lauk pauk MTG yang terinventaris sementara dan ada 15 menu atau 75% yang bahan dasarnya berasal dari perairan (ikan dan udang), yang lainnya dari daging seperti daging ayam, sapi/kerbau ataupun kambing.

No.	Nama Menu	No.	Nama Menu
1	Bilenthango -	11	Iyululiya -
2	Biluluhe Lo Hele -	12	Tabu moitomo (Kua bugis) -
3	Dabu-dabu Lo sagela -	13	Ilepao Payangga -
4	Gamie Lo hele -	14	Perekedede Lo Kasubi -
5	Gamie Lo Bolowa	15	Perekedede Lo Binthe -
6	Garo Lo Payangga -	16	Perekedede Lo Duwo
7	Garo -	17	Pilitode -
8	Ilahe lo Tola -	18	Sup Lohulonthalo -
9	Iloni -	19	Ilahe -
10	Ilotingo Lo Putungo	20	Tilumiti -

3. **Sayuran.** Menu sayuran MTG yang terinventaris sementara berjumlah 10 menu. Semua menu ini menggunakan bahan sayur segar yang berasal dari lokal dan juga terdapat di daerah lainnya di Indonesia seperti terong, daun pepaya, daun singkong, kangkung, pakis, kacang panjang, bunga pepaya, ketimun suri, labu, dan jantung pisang.

No.	Nama Menu	No.	Nama Menu
1	Gohu Lo Putungo -	6	Pilitode Lo Poki-Poki
2	Ihu tilinanga -	7	Tilumithi Dungo Popaya -
3	Ilahu -	8	Tilumiti lo paku
4	Ilabulo lo Putungo -	9	Tilumiti lo kacang panjang
5	Kando Tilumiti	10	Pilitode lo paku



4. **Kue.** Beragam kue dimiliki oleh masyarakat Gorontalo. Menurut pendapat dari beberapa orang Gorontalo (umur mereka saat diwawancarai antara 65-90 tahun) bahwa sesungguhnya jenis makanan ini tidak ada yang terbuat dari terigu tetapi pada umumnya menggunakan jagung, singkong, ubi jalar, pisang, dan beras atau tepung beras. Ada 35 menu kue yang terinventaris sementara, dan ada pula MTG yang telah dikenal secara nasional diantaranya kukisi karawo/kerawang.

No.	Nama Menu	No.	Nama Menu
1	Aliyadala -	19	Kukisi karawo /kerawang
2	Apam Bale	20	Kukisi roda (Kue roda) -
3	Apangi -	21	Kuu
4.	Dumalo	22	Lalamba
5	Bajoe	23	Minyolo
6	Balapisi lo lambi -	24	Omu -
7	Bilibidu	25	Onde-onde
8	Biyapo	26	Popolulu -
9	Cara isi	27	Pusu lo kasubi -
10	Curuti -	28	Sabongi -
11	Diledeo	29	Sanggala -
12	Doko-doko -	30	Sirikaya -
13	Hungololoyo	31	Sukade -
14	Kalakala	32	Tiliaya -
15	Katrisolo -	33	Tobuu -
16	Keyabo -	34	Tutulu -
17	Kokole -	35	Wapili
18	Kolombengi-		

GUBERNUR GORONTALO,

  
RUSLI HABIBIE