

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anak TK tergolong dalam anak usia sekolah yaitu anak yang berusia 5-12 tahun. Golongan anak ini biasanya mempunyai banyak perhatian dan aktifitas di luar rumah. Anak usia sekolah juga merupakan aset dan generasi penerus bangsa, untuk itu asupan gizi diperlukan untuk memenuhi kebutuhan fisik dan mental anak, karena fisik dan mental merupakan sesuatu yang berbeda namun berkaitan. Makanan yang kaya akan zat gizi sangat mempengaruhi tumbuh kembang otak dan organ-organ lain yang dibutuhkan anak untuk mencapai hasil pendidikan yang optimal¹.

Makanan merupakan salah satu kebutuhan utama manusia. Oleh karena itu, penyelenggaraan makanan merupakan suatu keharusan, baik di lingkungan keluarga maupun diluar lingkungan keluarga. Penyelenggaraan makanan yang bersifat nonkomersial yang dilakukan di berbagai institusi baik yang dikelola oleh pemerintah maupun oleh badan swasta, atau yayasan sosial disebut penyelenggaraan makanan institusi².

Penyelenggaraan makan siang di sekolah merupakan salah satu penyelenggaraan makanan institusi, dan juga merupakan salah satu upaya perbaikan gizi anak sekolah yang telah diterapkan di sebagian besar negara maju³.

Program makan di sekolah tidak hanya memperbaiki masalah gizi dan kesehatan, tetapi juga meningkatkan akses dan pencapaian pendidikan karena membantu meningkatkan kehadiran anak di sekolah sehingga dapat meningkatkan kemampuan untuk belajar⁴.

Daya terima konsumen semakin rendah terhadap suatu makanan apabila sisa dari makanan yang disajikan semakin banyak⁵. Hasil penelitian yang dilakukan Arjuna (2017) sisa lauk nabati kategori banyak (>20%) sebesar 26,7% untuk botok tempe dan 6,7% untuk sisa lauk nabati gulai tempe⁶. Kesimpulan dari penelitian tersebut adalah ada hubungan antara teknik pengolahan dengan sisa lauk nabati.

TK Qurrota A'yun, Yogyakarta merupakan salah satu sekolah yang melakukan kegiatan penyelenggaraan makan siang untuk siswanya. Siswa di TK Qurrota A'yun mendapat makan siang dari pihak sekolah selama 6 hari dalam satu minggu yaitu hari Senin sampai hari Sabtu. Pemberian makan siang bagi siswa dimulai pada pukul 10.30 WIB dengan cara makanan diantar dari bagian dapur ke masing-masing kelas. Pola menu yang disediakan oleh pihak sekolah tidak pasti, terkadang makanan pokok, lauk hewani dan lauk nabati. Makanan pokok dan lauk hewani, serta makanan pokok, lauk hewani atau lauk nabati, dan sayur.

Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan Kepala Unit Pendukung Qurrota A'yun Yogyakarta mendapatkan hasil bahwa dalam penyelenggaraan makan di TK Qurrota A'yun untuk menu lauk nabati tempe diolah dengan digoreng dan oseng yaitu tempe garit, tempe kremes, dan oseng tempe.

Kepala Unit Pendukung PPT Qurrota A'yun, Yogyakarta juga menjelaskan bahwa anak tidak menyukai tempe garit sehingga untuk menu tempe garit masih terdapat sisa. Untuk meningkatkan konsumsi dan menambah variasi lauk nabati berbahan dasar tempe sebagai lauk makan siang di TK Qurrota A'yun penulis bermaksud memodifikasi tempe garit menjadi nugget tempe dan bakwan tempe. Pemberian kedua lauk dapat disesuaikan dengan selera makan anak-anak seperti dibuat bentuk yang bervariasi.

Dari latar belakang tersebut, maka penulis tertarik untuk meneliti modifikasi lauk nabati ditinjau dari tingkat kesukaan anak TK dan kandungan protein.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka rumusan masalah penelitian adalah

1. Apakah ada perbedaan tingkat kesukaan anak TK terhadap modifikasi lauk nabati nugget tempe dan bakwan tempe?
2. Apakah ada perbedaan kandungan protein pada modifikasi lauk nabati nugget tempe dan bakwan tempe?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui tingkat kesukaan anak TK dan kandungan protein modifikasi lauk nabati nugget tempe dan bakwan tempe.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran modifikasi lauk nabati nugget tempe dan bakwan tempe.
- b. Mengetahui perbedaan tingkat kesukaan siswa TK terhadap modifikasi lauk nabati nugget tempe dan bakwan tempe.
- c. Mengetahui kandungan protein modifikasi lauk nabati nugget tempe dan bakwan tempe.

D. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah Gizi Institusi atau *Food Service* pada penyelenggaraan makanan di sekolah.

E. Manfaat Penelitian

1. Teoritis

a. Bagi peneliti

Mengetahui penyelenggaraan makanan institusi di lembaga pendidikan yang menyediakan makanan bagi siswa di sekolah khususnya di TK.

b. Bagi Institusi Pendidikan

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan kajian atau pedoman dalam penyelenggaraan makanan di TK.

2. Praktis

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam penyusunan menu makan siang di TK agar dihasilkan menu yang lebih bervariasi.

F. Keaslian Penelitian

Dari referensi yang ada, belum pernah ada yang meneliti tentang tingkat kesukaan siswa TK terhadap lauk nabati (nugget tempe dan bakwan tempe).

Namun, ada beberapa penelitian yang hampir sama antara lain:

1. Pengaruh Pemberian Lauk Nabati (Nugget Tempe dan Sate Bumbu Rujak) Terhadap Sisa Makanan Siswa Kelas 3 dan 4 Di SD Al Madina Purworejo (Wini Arlinda Rahmawati, 2017)⁷

Persamaan dengan penelitian ini adalah meneliti tentang variasi lauk nabati berbahan dasar tempe yang dapat menjadi alternatif hidangan makan siang di sekolah. Sedangkan perbedaannya adalah metode yang digunakan, pada penelitian tersebut menggunakan metode sisa makanan (*comstock*) sedangkan dalam penelitian ini meneliti kesukaan anak TK dengan menggunakan uji kesukaan.

2. Tinjauan Tingkat Penerimaan, Biaya, Kandungan Energi dan Protein Nugget Lele sebagai Lauk Makan Siang di TKIT Permata Hati Banjarnegara (Kanelly Ayu Wulanuari, dkk)⁸

Persamaan dengan penelitian ini adalah meneliti tentang modifikasi lauk yang dapat menjadi salah satu alternatif hidangan. Perbedaannya terletak pada jenis lauk yang dibuat dan metode yang digunakan, penelitian ini membuat nugget tempe dan bakwan tempe yang tergolong dalam lauk nabati, sedangkan pada penelitian tersebut membuat nugget lele yang tergolong dalam lauk hewani. Penelitian tersebut menggunakan metode sisa makanan sedangkan penelitian ini menggunakan tingkat kesukaan.

3. Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe Terhadap Tingkat Kesukaan dan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas III RSUD Wonosori (Arjuna Pratama Waruwu, 2017)⁶

Persamaan dengan penelitian ini adalah meneliti tingkat kesukaan terhadap modifikasi resep lauk nabati berbahan dasar tempe. Perbedaannya terletak pada teknik pengolahan lauk yang dibuat, pada penelitian tersebut lauk nabati tempe diolah dengan cara dikukus dan dimasak gulai, sedangkan pada penelitian ini lauk nabati diolah dengan cara digoreng.