

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Makanan merupakan salah satu kebutuhan utama manusia. Oleh karena itu, penyelenggaraan makanan merupakan suatu keharusan, baik di lingkungan keluarga maupun di luar lingkungan keluarga. Penyelenggaraan makanan institusi adalah penyelenggaraan makanan yang bersifat nonkomersial yang dilakukan diberbagai intstitusi, baik yang dikelola oleh pemerintah maupun oleh badan swasta, seperti penyelenggaraan makanan di tingkat sekolah maupun prasekolah.<sup>1</sup>

Makanan memegang peranan penting dalam tumbuh kembang anak, karena anak sedang tumbuh sehingga kebutuhannya berbeda dengan orang dewasa. Kekurangan makanan yang bergizi akan menyebabkan terganggunya pertumbuhan anak.<sup>2</sup> Tujuan memberi makan pada anak adalah untuk memenuhi kebutuhan zat gizi yang cukup untuk pertumbuhan dan perkembangan.<sup>3</sup>

Kecukupan gizi yang dianjurkan untuk anak sekolah tidak hanya dapat dipenuhi dari satu jenis bahan makanan. Makanan yang hanya satu macam dan diberikan kepada anak secara terus menerus akan membuat bosan dan malas makan. Dilihat dari kebutuhannya anak usia prasekolah banyak mengeluarkan energi untuk belajar dan beraktivitas.<sup>4</sup>

Kelompok anak menurut usia dibagi dalam tiga golongan yaitu usia 1-3 tahun dan 4-6 tahun yang disebut sebagai usia pra-sekolah, dan 7-9

tahun disebut usia sekolah.<sup>5</sup> Anak usia prasekolah (4-6 tahun) sedang mengalami fase pertumbuhan dan perkembangan yang pesat pertama kali (*growth spurt*).

Anak prasekolah dalam masa perkembangan dimana mereka berperilaku menyesuaikan dengan lingkungan, peningkatan kemampuan yang membutuhkan fisik yang sehat, maka perlu ditunjang oleh keadaan gizi yang baik untuk tumbuh kembang yang optimal. Untuk seorang anak, makanan dapat dijadikan media untuk mendidik supaya anak dapat menerima, menyukai, memilih makanan yang baik, juga untuk menentukan jumlah makanan yang cukup bermutu.<sup>6</sup>

Hasil penelitian yang dilakukan Rengganis (2017) di Taman Kanak-kanak yang mengadakan sistem penyelenggaraan makanan, sisa makanan pada *snack* risoles sebanyak 66,33%, sisa makanan pada *snack* donat bintang 43,3% dan sisa *snack* pada kue lapis sebanyak 35%. Hasil dari penelitian tersebut yaitu *snack* baru yang dibuat lebih disukai daripada *snack* lama.<sup>7</sup>

Hasil penelitian yang dilakukan Karina (2016) tentang Sumbangan makanan ringan terhadap kecukupan energi dan protein anak di Taman Kanak-kanak. Hasil dari penelitian menyimpulkan bahwa makanan ringan belum bervariasi dilihat dari bahan baku, rasa dan teknik olah yang digunakan dan tingkat kecukupan energi anak-anak sebagian besar berada pada kategori baik sejumlah 57,7% , kategori sedang 19,2% dan kategori kurang 23,1%.<sup>8</sup>

Salah satu Taman Kanak-Kanak yang mengadakan program penyelenggaraan makanan yaitu pemberian *snack* pada siswa adalah TK ABA Kuncen II Wirobrajan Yogyakarta. Di TK ini bekerjasama dengan jasa boga dalam pengelolaan makanan untuk anak didiknya. Berdasarkan penelitian pendahuluan yang dilakukan, peneliti melakukan wawancara terhadap masing-masing guru di TK mengenai *snack* apa saja yang tidak disukai oleh murid dan yang tidak dihabiskan. Dari hasil wawancara terdapat banyak sisa *snack* pada risoles, yaitu hampir 40% anak – anak tidak menghabiskan snacknya. *Snack* risoles yang disajikan yaitu dengan kulit yang berbahan dasar tepung terigu dan isi sayur-sayuran berupa kentang dan wortel sehingga isinya yang lembek dan dengan cara pengolahan yang digoreng maka bentuk *snack* yang berminyak. Untuk menambah variasi *snack* dengan bahan dasar tepung terigu peneliti bermaksud memodifikasi risoles menjadi martabak mini dengan topping yang berbeda, yaitu topping buah dan topping sayuran. Pemberian kedua *snack* dapat disesuaikan dengan selera makan anak-anak seperti dibuat dengan tampilan yang menarik dan berwarna.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik untuk meneliti perbedaan tingkat kesukaan anak TK terhadap modifikasi *snack* martabak mini topping buah dan topping sayur dan untuk mengetahui kandungan zat gizi makro dari masing-masing *snack*.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut maka rumusan masalah penelitian adalah :

1. Apakah ada perbedaan tingkat kesukaan anak TK terhadap modifikasi *snack* martabak mini topping buah dan martabak mini topping sayur?
2. Apakah ada perbedaan kandungan zat gizi makro terhadap modifikasi *snack* martabak mini topping buah dan martabak mini topping sayur?

## **C. Tujuan Penelitian**

1. Tujuan Umum

Mengetahui tingkat kesukaan siswa TK dan kandungan zat gizi makro terhadap modifikasi *snack* martabak mini topping buah dan topping sayur.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran modifikasi *snack* martabak mini topping buah dan topping sayur.
- b. Mengetahui tingkat kesukaan siswa TK terhadap modifikasi *snack* martabak mini topping buah dan topping sayur.
- c. Mengetahui kandungan zat gizi makro pada modifikasi *snack* martabak mini topping buah dan topping sayur.

## **D. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah Gizi institusi pada penyelenggaraan makanan di TK.

## **E. Manfaat Penelitian**

### 1. Teoritis

#### a. Bagi peneliti

Mengetahui penyelenggaraan makanan institusi di lembaga pendidikan yang menyediakan *snack* bagi siswa di sekolah khususnya pada siswa 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 pemberian menu *snack* di TK agar dihasilkan menu yang lebih bervariasi.

## **F. Keaslian Penelitian**

Dari referensi yang ada, belum pernah ada penelitian tentang daya terima dan kandungan zat gizi makro pada modifikasi *snack* martabak mini topping buah untuk anak prasekolah. Namun, ada beberapa penelitian yang menyerupai penelitian tersebut, yaitu :

1. Karina Isnaini Putri (2016) “Sumbangan Makanan Ringan Terhadap Kecukupan Energi dan Protein Anak Di TK Aba Ade Irma, Kraton, Yogyakarta”. Perbedaan pada penelitian ini yaitu pada jenis penelitian, peneliti menggunakan penelitian survei dengan analisis deskriptif.

Persamaan pada penelitian ini yaitu sama-sama menggunakan sasaran anak TK.<sup>9</sup>

2. Rengganis N.K.L (2017) “Tingkat Penerimaan dan Kandungan Vitamin C pada Modifikasi Makanan Tambahan untuk Anak Prasekolah di TKIT Nurul Islam”. Perbedaan pada penelitian ini terletak pada desain penelitian yang digunakan yaitu *one group pretest-posttest design* dan variabel bebas yaitu tingkat penerimaan yang dilihat dari sisa makanan, dan kandungan vitamin C yang dihitung dengan TKPI. Pada penelitian yang akan dilakukan desain penelitian yang digunakan adalah *One Shot Case Study* dan variabel bebas yaitu tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi makro. Persamaan pada penelitian ini yaitu sama-sama melakukan modifikasi makanan dengan sasaran anak prasekolah.<sup>7</sup>
3. Isnain Fusi (2017) “Makanan Tambahan untuk Anak Usia 12-24 Bulan Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik, Kandungan Gizi dan Daya Terima” perbedaan pada penelitian ini terletak pada variabel bebas yang digunakan yaitu Variasi kudapan PMT, sedangkan pada penelitian yang akan dilakukan yaitu modifikasi *snack* martabak mini topping buah dan topping sayur. Persamaan pada penelitian ini terletak pada desain penelitian yang digunakan yaitu *One Shot Case Study* dan pada variabel terikat yaitu tingkat kesukaan dan kandungan gizi.<sup>10</sup>