

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ikan pada umumnya digunakan sebagai lauk hewani sumber protein. Ikan mempunyai asam amino esensial dengan serat-serat protein lebih pendek dari protein hewani lainnya seperti daging sapi, ayam dan daging yang lain, sehingga protein ikan cepat diabsorpsi oleh tubuh.

Protein ikan memiliki nilai gizi yang tinggi, mudah dicerna dan digunakan tubuh²⁴. Akan tetapi, terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi ikan sebagai suatu hidangan yang kurang diterima oleh sebagian orang untuk dikonsumsi. Disamping bau amis pada ikan, pada saat ditangkap ikan tidak langsung mati, meski dalam keadaan tingkat kesegaran maksimal biasanya tidak langsung dikonsumsi. Faktor lain yang menyebabkan hidangan ikan kurang disukai diantaranya disebabkan oleh kesalahan dalam penanganan pasca tangkap hasil perikanan, seperti peralatan yang digunakan, penggunaan bahan pendingin, cara penyimpanan, cara pengangkutan, cara pengolahan, suhu pengolahan dan bumbu yang digunakan.³

Berdasarkan hasil wawancara dengan koordinator dapur SMA Insan Mulia *Boarding School*, sisa makanan lauk hewani ikan terutama ikan bandeng lebih banyak daripada lauk hewani yang lainnya seperti telur, ayam dan ikan lele.

Bandeng yang digunakan adalah bandeng presto. Biasanya, bandeng presto yang disajikan di sekolah ini hanya diolah menjadi Bandeng Goreng Telur. Berdasarkan hasil pengamatan terakhir ketika bandeng disajikan, sisanya mencapai 53,12%.

Sisa makanan atau *waste* merupakan indikator penting dari pemanfaatan sumber daya dan persepsi konsumen terhadap penyelenggaraan makanan. Data sisa makanan umumnya digunakan untuk mengevaluasi efektifitas penyelenggaraan dan pelayanan makanan serta kecukupan konsumsi perorangan ataupun kelompok.⁶

Adanya sisa makanan lauk hewani ikan pada siswa yang masih cukup banyak menjadi bukti perlunya meningkatkan mutu pelayanan makanan di SMA Insan Mulia *Boarding School*.

Dari hasil wawancara dengan para siswa SMA Insan Mulia *Boarding School*, 33% siswa tidak menyukai bandeng presto karena ada banyak duri yang membuat mereka enggan memakan, meskipun ikan tersebut sudah dipresto, 41,67% siswa tidak suka bandeng presto yang disajikan karena memang tidak menyukai ikan terutama bau amisnya, dan sisanya sekitar 25% siswa menyukai olahan bandeng tersebut.

Banyaknya siswa yang tidak menyukai olahan ikan tersebut, menunjukkan bahwa tingkat kesukaan siswa SMA Insan Mulia *Boarding School* terhadap ikan masih rendah, padahal ikan merupakan lauk hewani dengan kandungan gizi yang baik, sehingga diperlukan seni mengolah bahan

makanan yang dapat menghasilkan suatu hidangan yang siap santap, lezat, sehat bergizi, serta menarik yang dapat membangkitkan selera makan.

Salah satu cara yang bisa dilakukan untuk meningkatkan kesukaan siswa terhadap lauk hewani ikan adalah modifikasi resep. Tujuan modifikasi resep yaitu meningkatkan keanekaragaman masakan, meningkatkan nilai gizi pada masakan, dan meningkatkan daya terima konsumen terhadap masakan^{2,20)}

Modifikasi dapat dilakukan dalam bahan, teknik olah, penggunaan alat memasak, dan cara penyajian sehingga akan diperoleh menu masakan yang telah dikreasi²⁰⁾

Langkah yang dilakukan untuk meningkatkan kesukaan dan mengurangi sisa makanan lauk ikan dalam penelitian ini adalah melakukan pengolahan ikan bandeng menjadi nugget.

Badan Standarisasi Nasional (BSN) (2014) pada SNI 01-6683-2014 mendefinisikan nugget ayam sebagai produk olahan ayam yang dicetak, dimasak, dibuat dari campuran daging ayam giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diperbolehkan. Nugget adalah produk olahan daging yang memiliki rasa enak dan khas sehingga digemari oleh semua kalangan masyarakat. Bahan baku nugget adalah daging ayam atau daging sapi⁵⁾. Sebagai alternatif daging ayam atau sapi, daging bandeng juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan nugget, karena tekstur dagingnya yang lembut.

Dalam pembuatan nugget ini, ikan bandeng akan direbus terlebih dahulu supaya nantinya mudah menghilangkan duri-durinya, kemudian digiling, ditambah bahan-bahan lain seperti telur dan tepung terigu yang berfungsi sebagai perekat serta bumbu-bumbu yang berfungsi untuk meningkatkan cita rasa. Adonan campuran ikan bandeng, bahan tambahan dan bumbu-bumbu tersebut dikukus, lalu dicetak, kemudian dibalur tepung panir dan digoreng hingga berwarna kuning keemasan.

Pengolahan nugget ikan bandeng tersebut diharapkan dapat meningkatkan kesukaan siswa terhadap olahan ikan bandeng, karena ikan bandeng sudah digiling halus, sehingga tidak ada duri yang membuat siswa enggan mengonsumsinya. Penambahan bumbu pada adonan diharapkan dapat menyamarkan aroma amis dan menambah cita rasa ikan bandeng tersebut. Pencetakan adonan dan pembaluran dengan tepung panir bertujuan untuk menghasilkan olahan ikan bandeng dengan penampilan yang menarik dan membangkitkan selera makan siswa. Oleh karena itu, penelitian mengenai “Modifikasi Lauk Ikan ditinjau dari Tingkat Kesukaan dan Sisa Makanan Lauk Hewani Siswa SMA Insan Mulia *Boarding School*” perlu dilakukan.

B. Rumusan Masalah

Apakah ada perbedaan tingkat kesukaan dan sisa makanan siswa SMA Insan Mulia *Boarding School* terhadap lauk ikan resep lama dan modifikasi?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui perbedaan tingkat kesukaan dan sisa makanan siswa SMA Insan Mulia *Boarding School* terhadap resep lama dan resep modifikasi.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui tingkat kesukaan siswa SMA Insan Mulia *Boarding School* terhadap resep lama.
- b. Mengetahui sisa makanan lauk ikan resep lama pada siswa SMA Insan Mulia *Boarding School* Yogyakarta
- c. Mengetahui tingkat kesukaan siswa SMA Insan Mulia *Boarding School* terhadap lauk ikan hasil modifikasi
- d. Mengetahui sisa makanan lauk ikan hasil modifikasi pada siswa SMA Insan Mulia *Boarding School*.
- e. Mengetahui perbedaan tingkat kesukaan siswa SMA Insan Mulia *Boarding School* terhadap lauk ikan resep lama dan resep modifikasi.
- f. Mengetahui perbedaan sisa makanan siswa SMA Insan Mulia *Boarding School* terhadap lauk ikan resep lama dan resep modifikasi.

D. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang gizi institusi/ penyelenggaraan makanan.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penyelenggara makanan siswa SMA Insan Mulia *Boarding School*

Penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi mengenai modifikasi resep lama sekolah dan dapat digunakan untuk perbaikan standar resep dalam penyusunan siklus menu untuk siswa.

2. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan mengenai penyusunan standar menu dan standar resep yang berkaitan dengan pelayanan makanan orang banyak.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian mengenai Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Hewani Berbahan Dasar Ikan terhadap Tingkat Kesukaan dan Sisa Makanan Siswa SMA Insan Mulia *Boarding School* Yogyakarta.

1. Arjuna Pratama Waruwu (2017) dengan Judul *Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe Terhadap Tingkat Kesukaan dan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas III RSUD Wonosari*. Persamaan penelitian ini terletak pada variabel bebas dan terikat, dimana variabel bebas dalam penelitian tersebut adalah modifikasi resep sedangkan

variabel terikat penelitian tersebut adalah tingkat kesukaan dan sisa makanan. Perbedaan penelitian ini terletak pada bahan makanan yang digunakan yaitu tempe dan sasaran penelitian yaitu pasien rawat inap kelas III.

2. Lina Dwi Setyarini (2018) dengan judul *Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe ditinjau dari Tingkat Kesukaan dan Daya Terima Anak Sekolah di SD Teladan Yogyakarta*. Persamaan penelitian ini terletak pada rancangan *Posttest Only Design* dimana tahap pertama dilakukan uji kesukaan terhadap hidangan modifikasi oleh panelis. Perbedaan dari penelitian ini terletak pada bahan makanan yang digunakan yaitu tempe dan sasaran penelitian yaitu anak sekolah dasar.