

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anak usia sekolah merupakan masa pertumbuhan dan perkembangan yang cepat. Mereka merupakan kunci generasi penerus yang akan menentukan suatu kualitas bangsa di masa depan. Upaya yang dilakukan untuk mewujudkan hal tersebut dengan pemberian makanan yang bergizi. Makanan yang bergizi diberikan sesuai dengan kualitas dan kuantitas yang benar, sehingga anak tumbuh kembang dengan baik.

Pemberian makanan anak sekolah biasa berlaku pada sekolah yang menerapkan program *full days*. Sekolah *full days* berarti anak beraktivitas seharian di sekolah. Lamanya waktu belajar dalam satu hari yaitu 9 jam, sehingga siswa lebih lama tinggal di sekolah dan melewati makan siang. Salah satu cara memenuhi kebutuhan gizi anak, pihak sekolah menyediakan makanan dan minuman bagi siswa. Penyediaan makanan tersebut dapat membantu anak mencapai status gizi yang baik dan proses belajar siswa tetap lancar.

Makanan pada anak usia sekolah harus serasi, selaras dan seimbang. Serasi dalam arti sesuai dengan tingkat tumbuh kembang anak. Selaras adalah sesuai dengan kondisi ekonomi, sosial, budaya serta agama dari keluarga. Sedangkan seimbang artinya nilai gizinya harus sesuai dengan kebutuhan

berdasarkan usia dan jenis bahan makanan seperti karbohidrat, protein, dan lemak.¹

Makanan tidak hanya mengandung zat gizi seimbang namun memiliki rasa dan penampilan yang baik, sehingga makanan yang disajikan dapat dihabiskan oleh anak-anak. Kunci dari keberhasilan penyelenggaraan makanan yaitu makanan yang dikonsumsi habis tanpa meninggalkan sisa. Jika terdapat sisa makanan akan berpengaruh pada terbuangnya biaya makanan dan tidak terpenuhi kecukupan gizi anak.

Suatu penelitian menyatakan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara tingkat kesukaan dengan daya terima. Semakin suka siswa dengan menu yang disediakan maka daya terima terhadap menu yang disediakan semakin tinggi dan sebaliknya. Ada hubungan yang nyata antara daya terima dengan kecukupan energi dan zat gizi lain. Hal ini menunjukkan bahwa semakin banyak makanan yang dihabiskan maka tingkat kecukupan energi dan zat gizi semakin baik serta sebaliknya.²

Daya terima makanan timbul dari panca indera. Daya terima makanan seseorang dapat dilihat dari berapa banyak orang tersebut dapat menghabiskan makanan.³ Daya terima ini banyak dipengaruhi beberapa faktor diantaranya adalah penampilan makanan saat disajikan dan rasa makanan.

Penerimaan terhadap makanan juga dipengaruhi oleh berbagai faktor lain diantaranya seperti status gizi, tingkat kekenyangan, pengalaman masa lalu, dan kepercayaan terhadap makanan tertentu. Anak-anak umumnya

menyukai makanan yang padat energi. Anak lebih suka makanan yang disukai daripada makanan yang lebih bergizi.⁴

Penelitian pada anak sekolah di kota Dumai di dapatkan asupan energi sebesar 45.5% dalam kategori kurang, asupan karbohidrat sebesar 52.2% dalam kategori kurang, asupan protein sebesar 41.7% dalam kategori kurang, dan asupan lemak sebesar 43.5% kategori kurang dari AKG.⁵ Hasil Riskesdas 2010 menunjukkan 40.6% penduduk mengkonsumsi makanan dibawah kebutuhan minimal (Angka Kecukupan Gizi) yang dianjurkan. Menurut kelompok umur didapat 24.4% pada balita dan 41.2% pada anak sekolah.⁶

Sekolah Dasar Teladan Yogyakarta merupakan sekolah yang sudah hadir sejak tahun pelajaran 2014/2015. Sekolah dasar tersebut terdapat penyediaan makanan dan minuman. Anak sekolah membutuhkan makanan yang bervariasi yang dapat memberikan sumbangan energi, protein, lemak, karbohidrat, vitamin, dan mineral. Anak usia sekolah kebutuhan energi sebesar 1850 kkal, protein sebesar 49 gram, lemak 72 gram, dan karbohidrat 254 gram.⁷ Kebutuhan gizi anak dapat diaplikasikan dalam bentuk makanan pokok, lauk nabati/lauk hewani, dan sayur. Setiap harinya, sekolah hanya menyediakan salah satu jenis lauk yaitu lauk nabati atau lauk hewani saja.

Berdasarkan hasil wawancara dengan ahli gizi SD Teladan Yogyakarta didapatkan bahwa daya terima anak terhadap lauk nabati tempe lebih sedikit dibandingkan dengan lauk hewani maupun lauk nabati lainnya. Tempe diolah dengan cara digoreng dan bacem saja, sehingga anak

cenderung merasa bosan terlebih untuk tempe goreng. Selain itu, dari segi penampilan tempe goreng hanya berbentuk persegi panjang dan warna kurang menarik. Penyediaan makan siang di sekolah adalah 1/3 dari kebutuhan sehari. Sumber makanan protein dapat diperoleh dari satu centong nasi, sepotong sedang pepes tempe, sepotong ayam bumbu kuning, sayur bening, dan satu buah jeruk. Protein yang tersedia dalam sehari adalah 15% dari total energi. Apabila asupan protein < 80% dari AKG, maka akan berdampak pada pertumbuhan dan perkembangan anak.⁸ Anak harus menghabiskan lauk yang disediakan agar tidak terjadi kehilangan zat gizi yang diperlukan.

Salah satu jenis makanan yang sedang digemari oleh masyarakat khususnya anak-anak adalah *nugget*. *Nugget* merupakan makanan yang kaya akan zat gizi. Bahan dasar pembuatan *nugget* dapat berupa ayam, tempe, jamur tiram, dan tahu. Umumnya berbentuk pipih, bulat, dan kotak. *Nugget* yang digoreng akan berubah warna menjadi kekuning-kuningan dan kering. Tekstur yang kering dan renyah membuat anak menjadi suka.

Selain *nugget*, perkedel merupakan salah satu olahan makanan yang umumnya terbuat dari kentang dan diolah dengan cara digoreng. Perkedel memiliki cita rasa yang gurih yang digemari oleh masyarakat luas terutama kalangan anak-anak. Bahan untuk pembuatan perkedel tidak hanya dengan kentang, namun dapat berupa tempe maupun tahu. Perkedel tempe sangat cocok dijadikan lauk pendamping nasi dan sayuran.

Salah satu upaya mengatasi kebosanan anak akan lauk tempe diperlukan modifikasi resep. Adanya modifikasi tersebut diharapkan dapat

meningkatkan daya terima dan kesukaan anak terhadap olahan tempe, sehingga kebutuhan gizi anak dapat tercukupi. Oleh karena itu, tempe goreng dimodifikasi menjadi *nugget* dan perkedel. *Nugget* dan perkedel sangat digemari oleh anak-anak karena teksturnya yang renyah dan rasanya enak serta tetap mempertahankan nilai gizi tempe. Berdasarkan alasan yang diuraikan diatas, maka peneliti membuat modifikasi resep lauk nabati tempe untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan dan daya terima anak sekolah dasar di SD Teladan Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, dapat diambil rumusan masalah “Apakah ada perbedaan modifikasi resep lauk nabati tempe terhadap tingkat kesukaan dan daya terima anak sekolah di SD Teladan Yogyakarta?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui perbedaan modifikasi resep lauk nabati tempe terhadap tingkat kesukaan dan daya terima anak sekolah di SD Teladan Yogyakarta

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya tingkat kesukaan hasil modifikasi resep lauk nabati tempe pada anak sekolah
- b. Diketuinya daya terima hasil modifikasi resep lauk nabati tempe pada anak sekolah

- c. Diketuainya perbedaan modifikasi resep lauk nabati tempe terhadap tingkat kesukaan anak sekolah di SD Teladan Yogyakarta
- d. Diketuainya perbedaan modifikasi resep lauk nabati tempe terhadap daya terima anak sekolah di SD Teladan Yogyakarta
- e. Diketuainya hubungan tingkat kesukaan terhadap daya terima modifikasi resep lauk nabati tempe anak sekolah di SD Teladan Yogyakarta

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam penelitian ini termasuk dalam bidang penyelenggaraan makanan di institusi.

E. Manfaat penelitian

1. Manfaat Teoritis

Menambah pengetahuan mengenai tingkat kesukaan dan daya terima modifikasi resep lauk nabati tempe pada anak sekolah di SD Teladan Yogyakarta

2. Manfaat Praktik

a. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan tentang pentingnya mengikuti perkembangan gizi kuliner kaitannya dengan penyusunan menu dan standar resep.

b. Bagi Institusi

Memberikan informasi dan masukan kepada pihak sekolah mengenai menu makanan yang dapat meningkatkan rasa dan penampilan makanan. Penelitian ini juga diharapkan dapat meningkatkan tingkat kesukaan dan daya terima anak sekolah terhadap lauk nabati tempe.

c. Bagi Peneliti lain

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan bacaan dan referensi untuk penelitian selanjutnya dengan variabel yang berbeda.

F. Keaslian Penelitian

1. Lubis, M. Zulfadli (2015), meneliti tentang “*Tingkat Kesukaan dan Daya Terima Makanan serta Hubungannya dengan Kecukupan Energi dan Zat Gizi pada Santri Putri MTS Darul Muttaqien Bogor*”.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan dan daya terima serta hubungannya dengan kecukupan zat gizi pada santri putri MTS Darul Muttaqien Bogor. Sampel penelitian adalah sampel putri MTS Darul Muttaqien Bogor. Lokasi penelitian berada di Pondok Pesantren Darul Muttaqien, Parung, Kabupaten Bogor. Metode penelitian yang digunakan adalah *Cross sectional study*. Hasil dari penelitian ini adalah ada hubungan antara tingkat kesukaan dengan daya terima dan hubungan antara daya terima dengan tingkat kecukupan energi serta zat gizi lain. Persamaan dalam penelitian adalah tingkat kesukaan dan daya

terima. Perbedaan dari penelitian ini adalah sampel penelitian, lokasi, dan jenis penelitian.

2. Lestari, Wahyu Budi (2014) meneliti tentang “*Pengaruh Penyajian Makanan Ala Bento terhadap Daya Terima Anak Prasekolah di TK Bina Anak Sholeh Yogyakarta*”.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya hubungan antara penyajian ala sekolah dan penyajian ala bento dengan persepsi anak serta untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan pada penyajian ala sekolah dengan penyajian ala bento terhadap daya terima anak. Metode penelitian yang digunakan yaitu penelitian eksperimental dengan rancangan *quasy experimental*. Sampel penelitian adalah anak prasekolah. Lokasi penelitian di TK Bina Anak Sholeh Yogyakarta. Hasil dari penelitian tersebut adalah ada hubungan antara penyajian ala sekolah dan penyajian ala bento dengan persepsi anak. Adanya perbedaan penyajian ala sekolah dengan penyajian ala bento terhadap daya terima anak di TK BIAS Yogyakarta. Persamaan terdapat pada daya terima dan jenis penelitian. Perbedaan dengan penelitian ini adalah penyajian makanan ala bento, sampel, dan lokasi penelitian.

3. Lilis Setyaningsih (2016) meneliti tentang “*Efektivitas dan Unit Cost Modifikasi Resep Lauk Hewani dan Lauk Nabati pada Makanan Diit TKTP Ibu Bersalin di RSKIA Sadewa*”.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui efektivitas dan unit cost modifikasi resep lauk hewani dan lauk nabati pada makanan diit TKTP

ibu bersalin. Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimental dengan rancangan *intact group comparison design*. Sampel penelitian adalah ibu hamil. Lokasi penelitian di RSKIA Sadewa. Hasil dari penelitian tersebut adalah modifikasi lauk nabati *nugget* tempe pada makanan diet TKTP efektif berdasarkan nilai gizi, daya terima dan tingkat kesukaan, sedangkan modifikasi resep lauk nabati perkedel kentang kacang merah efektif pada nilai gizi dan tingkat kesukaan. Ada perbedaan *unit cost* lauk hewani bandeng goreng dan lauk nabati tempe garit, sedangkan *unit cost* lauk hewani ayam goreng dan lauk nabati perkedel kentang kacang merah tidak terdapat perbedaan. Persamaan dengan penelitian ini yaitu modifikasi resep. Perbedaan dengan penelitian ini yaitu sampel penelitian, lokasi penelitian, dan rancangan penelitian.