

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anak sekolah merupakan periode yang sangat menentukan kualitas manusia. Pada periode ini, anak berisiko mendapat banyak masalah kesehatan yang sangat menentukan kualitas anak kedepannya. Makanan bergizi sangat dibutuhkan oleh tubuh untuk hidup sehat dan melakukan aktifitas sehari-hari¹. Makanan yang bergizi sangat berpengaruh terhadap pertumbuhan dan perkembangan anak².

Namun makanan bergizi bukan menjadi satu-satunya faktor yang menjamin tubuh menjadi sehat. Selain zat gizi, tubuh juga membutuhkan keragaman zat gizi dari sumber zat gizi yang beragam. Tubuh juga membutuhkan keseimbangan asupan gizi sehingga tidak kekurangan atau kelebihan¹.

Anak sekolah memiliki kebiasaan memilih makanan yang mengandung zat gizi yang kurang seimbang dan beragam. Mereka lebih memilih mengonsumsi jajanan yang didominasi dengan kandungan karbohidrat dan rendah kandungan protein, vitamin maupun mineral². Konsumsi energi serta protein yang rendah dalam jangka waktu yang lama dapat menyebabkan tubuh kekurangan energi dan protein (KEP). Salah satu indikasi kurang gizi kronis adalah pendek. Menurut Aritonang (2014), lebih dari sepertiga (36,1%) anak Indonesia ketika memasuki usia sekolah tergolong pendek³.

Upaya pemerintah untuk menanggulangi hal tersebut salah satunya dengan perbaikan gizi bagi peserta didik seperti yang disebutkan di Permendagri Nomor 18 Tahun 2011 mengenai Pedoman Penyediaan Makanan Tambahan Anak Sekolah.

Berdasarkan Permendagri Nomor 18 Tahun 2011, menyatakan bahwa salah satu tujuan dari pemberian Pemberian Makanan Tambahan-Anak Sekolah (PMT-AS) adalah untuk meningkatkan kecukupan asupan gizi peserta didik melalui makanan tambahan.⁹

Makanan tambahan tersebut berupa jajanan atau kudapan berbahan pangan lokal atau hasil dari pertanian setempat. Berdasarkan Juknis Penyelenggaraan Penyediaan PMT tahun 2011, kandungan gizi energi 300 kkal dengan protein 5 gram untuk setiap peserta didik.¹⁰

Sekolah Teladan merupakan salah satu sekolah yang telah memberikan makanan tambahan untuk peserta didiknya. Makanan tambahan di SD Teladan cukup beragam dan ada yang berbasis pangan lokal. Salah satu contoh menu makanan tambahan yang ada di Sekolah Teladan adalah ubi jalar goreng.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan pada bulan Juli 2017 di Sekolah Teladan, siswa-siswa di sekolah tersebut kurang menyukai snack/kudapan ubi jalar goreng. Menurut ahli gizi yang ada di Sekolah Teladan, sisa dari snack ubi jalar goreng tersebut hampir mencapai 30%.

Untuk mengatasi hal itu dapat dilakukan dengan memodifikasi resep lama. Modifikasi resep merupakan salah satu cara untuk meningkatkan citarasa masakan. Menu yang telah ada dimodifikasi sehingga dapat mengurangi kebosanan, selain itu modifikasi resep juga dapat berfungsi untuk meningkatkan zat gizi sekaligus daya terima⁴. Ubi jalar goreng akan dimodifikasi menjadi kroket ubi jalar. Jenis modifikasi yang dilakukan adalah modifikasi bentuk dan bahan pendukung.

B. Rumusan Masalah

Apakah ada pengaruh pemberian modifikasi resep kroket ubi jalar terhadap kandungan energi, protein dan daya terima di SD Teladan Yogyakarta?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh pemberian modifikasi snack ubi terhadap kandungan energi, protein dan daya terima di SD Teladan Yogyakarta.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui gambaran snack kroket ubi
- b. Diketahui kandungan energi dan protein pada snack ubi jalar goreng dan kroket ubi.
- c. Diketahui daya terima snack ubi jalar goreng dan kroket ubi.
- d. Diketahui pengaruh modifikasi snack ubi terhadap kandungan energi, protein, dan daya terima di SD Teladan Yogyakarta.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari penelitian ini adalah Gizi dan Penyelenggaraan Makanan.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini bermanfaat untuk menambah pengetahuan penyelenggara makanan dalam melakukan modifikasi snack berbahan pangan lokal.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini dapat dimanfaatkan untuk memberikan variasi snack berbahan pangan lokal bagi penyelenggara makanan di sekolah.

F. Keaslian Penelitian

1. Rengganis N.K.L (2017) “Tingkat Penerimaan dan Kandungan Vitamin C pada Modifikasi Makanan Tambahan untuk Anak Pra Sekolah di TK Nurul Islam”. Perbedaan pada penelitian tersebut adalah variabel serta tempat penelitian. Perbedaan variabel terletak pada variabel terikat berupa tingkat penerimaan dan kandungan vitamin C, sedangkan pada penelitian ini dilihat kandungan energi dan protein pada resep modifikasi. Tempat dilaksanakannya penelitian tersebut adalah di TK Nurul Islam, sedangkan pada penelitian ini di SD Teladan Yogyakarta.

Sasaran pada penelitian tersebut adalah anak pra sekolah, sedangkan pada penelitian ini sasarannya adalah anak sekolah.

2. Rahmawati, Wini Arlinda (2017) “Pengaruh Pemberian Lauk Nabati (Nugget Tempe dan Sate Tempe Bumbu Rujak) terhadap Sisa Makanan Siswa Kelas 3 dan 4 di SD Al Madina Purworejo”. Perbedaan dengan penelitian tersebut adalah pada variabel penelitian, dan tempat penelitian. Variabel penelitian tersebut adalah pada variabel bebas, yaitu pemberian lauk nabati berupa nugget tempe dan sate tempe bumbu rujak, sedangkan pada penelitian ini adalah pemberian modifikasi berupa kroket ubi. Variabel terikat pada penelitian tersebut adalah sisa makanan, sedangkan pada penelitian ini adalah daya terima, kandungan energi dan kandungan protein. Kesamaan dengan penelitian ini adalah penggunaan metode dalam menentukan sisa makanan, yaitu dengan menggunakan visual.