

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan jajanan di Indonesia masih banyak yang bermutu rendah karena tidak memperhatikan kualitas salah satunya dari segi kandungan gizi yang terkandung dari setiap komposisi menu makanan jajanan tersebut. Komposisi makanan jajanan saat ini banyak yang memiliki kandungan tinggi gula, garam, tinggi lemak jenuh, rendah serat dan rendah zat gizi mikro sehingga berdampak negatif terhadap kesehatan. Menurut Awosan et al. (2014) dalam Sari (2015) menyatakan kebiasaan makan yang tidak sehat yaitu konsumsi tinggi gula, garam, lemak jenuh, dan lainnya merupakan faktor risiko utama penyakit jantung dan penyakit tidak menular lainnya. Data Riskesdas (2018) menunjukkan terjadi peningkatan angka prevalensi PTM (penyakit tidak menular) di Indonesia. Peningkatan prevalensi terjadi pada diabetes mellitus dari 6,9% menjadi 8,5%, stroke dari 7% menjadi 10,9%, dan hasil pengukuran tekanan darah hipertensi dari 25,8% menjadi 34,1%.

Faktor-faktor yang menjadi penyebab utama penyakit degeneratif salah satunya adalah pola konsumsi makanan (Handajani et al. 2010). Seiring dengan perkembangan zaman pola konsumsi masyarakat mengalami perubahan, dimana pola konsumsi tradisional yang cenderung bermanfaat bagi kesehatan, kini berubah menjadi pola konsumsi modern yang dapat meningkatkan risiko terjadinya berbagai macam penyakit salah satunya

penyakit degenerative (Azriful, 2019). Dalam Riset Kesehatan Dasar pola konsumsi tersebut dikenal dengan pola konsumsi makanan berisiko, yang terdiri dari konsumsi makanan manis, asin, berlemak, dibakar, daging olahan berpengawet, bumbu penyedap, dan mie instan. Hasil Riskesdas tahun 2018 proporsi penduduk dengan usia lebih dari 3 tahun di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dengan perilaku konsumsi makanan manis, asin, dan berlemak masing-masing sebesar 41,1%, 30,3%, dan 50,7%.

Pola makan yang salah ini juga merupakan penyebab dari timbulnya masalah kekurangan dan kelebihan gizi. Masalah kekurangan gizi termasuk KEP, kurus, dan sangat kurus. Sedangkan masalah kelebihan gizi termasuk kegemukan/ obesitas (Kemenkes, 2014). Pemilihan menu makanan jajanan yang tinggi lemak, kalori, dan gula merupakan salah satu contoh dari pola konsumsi makan yang salah. Pemilihan makanan jajanan dipengaruhi oleh beberapa faktor yang meliputi faktor intern dan faktor ekstern. Faktor intern mencakup pengetahuan khususnya pengetahuan gizi, kecerdasan, persepsi, emosi dan motivasi dari luar (Notoatmodjo, 2003). Sedangkan faktor ekstern mencakup lingkungan sekitar baik fisik maupun non fisik, seperti iklim, manusia, sosial ekonomi, kebudayaan, media informasi (Richard dan Smith, 2007). Salah satu faktor intern yang mempengaruhi pemilihan makanan jajanan adalah persepsi. Shi, Pei dan Zhigang (2011) menyatakan tingkat persepsi berpengaruh nyata terhadap penggunaan produk atau perilaku konsumen. Hasil penelitian Palupi, dkk (2015) menunjukkan bahwa persepsi yang baik tentang format label gizi makanan (LGM) akan berpengaruh

terhadap sikap seseorang yang kemudian akan mempengaruhi pada tindakan penggunaan label gizi makanan.

Sebagai salah satu pilar dari pesan gizi seimbang (PGS), perilaku membaca label gizi dapat mendukung pola hidup sehat dengan membantu konsumen untuk menentukan pilihan bahan makanan yang akan dikonsumsi sehingga aman bagi kesehatan. Label gizi merupakan suatu informasi kandungan gizi yang terkandung dalam produk pangan disertai jumlah kandungan tersebut dalam tiap sajian atau kemasan makanan. Zat gizi yang dilampirkan diantaranya kandungan kalori, lemak, protein, gula, dan sodium (Palupi, dkk., 2017). Membiasakan membaca label khususnya informasi nilai gizi yang tertera pada kemasan pangan perlu dilakukan untuk memudahkan konsumen memilih makanan sesuai kebutuhannya, terutama terkait makanan dengan kandungan yang perlu dibatasi seperti gula, garam, dan lemak (Kemenkes, 2014). Meskipun pentingnya membaca label gizi sudah disampaikan dalam Pedoman Gizi Seimbang, akan tetapi kebiasaan membaca label informasi nilai gizi pada konsumen masih rendah. Penelitian Asgha (2016) membuktikan bahwa mayoritas konsumen (55%) membaca label informasi nilai gizi kadang-kadang. Konsumen (53%) menganggap bahwa label informasi gizi yang ada saat ini terlalu ilmiah dan sulit untuk dipahami.

Pemberian label informasi nilai gizi pada produk makanan jajanan yang bukan makanan kemasan sangat jarang ditemukan. Pada umumnya daftar menu makanan jajanan hanya memuat daftar makanan yang dilengkapi dengan harga masing-masing makanan tanpa dilengkapi dengan informasi nilai gizi

makanan. Mengingat pentingnya kegunaan label informasi nilai gizi sebagai pedoman dalam pemilihan makanan jajanan serta untuk memperhatikan kecukupan zat gizi agar tidak kurang ataupun berlebih, maka peneliti membuat e-book menu dimana didalamnya terdapat informasi mengenai kandungan gizi dari setiap menu yang diharapkan menjadi salah satu langkah untuk memperhatikan asupan makanan. Oleh karena itu, dengan diberikan e-book menu jajanan diharapkan dapat diterapkan sebagai media pendidikan dalam pemilihan makanan jajanan. Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai penerapan e-book sebagai media pendidikan dalam pemilihan makanan jajanan pada pengunjung food court Polkesyo.

B. Rumusan Masalah

Apakah e-book dapat diterapkan sebagai media pendidikan dalam pemilihan makanan jajanan pada pengunjung food court Polkesyo?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui penerapan e-book sebagai media pendidikan dalam pemilihan makanan jajanan pada pengunjung food court Polkesyo.

2. Tujuan Khusus

a. Diketahui pemilihan makanan jajanan pengunjung food court Polkesyo.

- b. Diketahui penerapan e-book sebagai media pendidikan dalam pemilihan makanan jajanan pada pengunjung food court Polkesyo.

D. Ruang Lingkup

Penelitian ini termasuk dalam ruang lingkup di bidang gizi institusi dengan cakupan penelitian penyelenggaraan makanan institusi.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis :

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai penerapan e-book sebagai media pendidikan dalam pemilihan makanan jajanan pada pengunjung food court Polkesyo.

2. Manfaat Praktis :

- a. Bagi responden

Mengetahui nilai gizi yang terkandung dalam setiap menu makanan jajanan sehingga dapat menambah pengetahuan responden khususnya pengetahuan gizi dengan harapan nantinya responden dapat memilih makanan jajanan yang lebih sehat dengan memperhatikan kandungan gizi makanan.

- b. Bagi pengelola kantin (Food court Polkesyo)

Memberikan inovasi bagi pengelola kantin (Food court Polkesyo) dalam membuat daftar menu dengan deskripsi produk yang lengkap termasuk nilai gizi sebagai media informasi produk kepada konsumen.

c. Bagi peneliti

Menambah pengetahuan dan wawasan mengenai penerapan e-book sebagai media pendidikan dalam pemilihan makanan jajanan pada pengunjung food court Polkesyo.

F. Keaslian Penelitian

1. Erika Wahyu Widyastuti (2018) dengan judul penelitian “Pengaruh Pemberian Informasi Nilai Gizi pada Buku Menu terhadap Persepsi Konsumen dalam Pemilihan Menu di Rumah Makan”.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian informasi nilai gizi pada buku menu terhadap persepsi konsumen dalam pemilihan menu di Rumah Makan Kupat Tahu Magelang Pak Slamet Ragil cabang 85. Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan pendekatan *cross sectional*. Penelitian dilakukan di Rumah Makan Kupat Tahu Magelang Pak Slamet Ragil cabang 85 dengan besar sampel 80 orang. Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini yaitu menggunakan teknik *accidental sampling*.

Variabel bebas penelitian ini adalah pemberian informasi nilai gizi pada buku menu. Variabel terikat penelitian ini adalah persepsi konsumen dalam pemilihan menu di rumah makan. Pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan dengan menggunakan kuesioner. Analisis data pada penelitian ini menggunakan uji *chi square*.

Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah memiliki teknik pengambilan sampel yang sama, yaitu secara *accidental* sampling, menggunakan uji statistik yang sama yaitu uji *chi square*, serta menggunakan instrumen penelitian yang sama yaitu media buku menu dengan penambahan informasi nilai gizi menu. Perbedaan dengan penelitian ini adalah sampel yang digunakan, jenis dan rancangan penelitian, variabel penelitian, serta menu makanan yang terdapat dalam buku menu lebih bervariasi dimana pada penelitian ini buku menu hanya terdiri dari tiga menu utama dengan masing-masing menu dibedakan menjadi dua jenis, sedangkan pada penelitian yang akan dilakukan buku menu yang digunakan terdiri dari berbagai macam menu meliputi *main dish* dan *snack* yang disajikan dalam bentuk e-book.

2. Ika Ratna Palupi, Novita Dhian Naomi, dan Joko Susilo (2017) dengan judul penelitian “Penggunaan Label Gizi dan Konsumsi Makanan Kemasan pada Anggota Persatuan Diabetisi Indonesia Unit RS Kota Yogyakarta”.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan penggunaan label gizi dan tingkat konsumsi makanan kemasan pada anggota komunitas kesehatan. Jenis penelitian ini adalah observasional analitik dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah semua anggota unit Persadia yang memiliki jumlah anggota terbanyak di DIY dengan besar sampel 55 orang. Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini yaitu menggunakan teknik *consecutive sampling*.

Pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan dengan menggunakan kuesioner dan formulir *Semi Quantitative Food Frequency Questionnaire* (SQFFQ). Uji statistik yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji *chi square*.

Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah memiliki topik yang sama yaitu mengetahui pengaruh penggunaan label gizi terhadap perilaku dalam mengonsumsi makanan dan menggunakan uji statistik yang sama. Perbedaan dengan penelitian ini adalah sampel yang digunakan, jenis dan rancangan penelitian, variabel penelitian, serta teknik pengambilan sampel dimana pada penelitian yang akan dilakukan peneliti menggunakan teknik *accidental sampling* sedangkan pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan *consecutive sampling*.