

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Undang-Undang No. 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan telah mengamanatkan upaya perbaikan gizi untuk meningkatkan mutu gizi perorangan dan masyarakat, antara lain melalui perbaikan pola konsumsi makanan perbaikan perilaku sadar gizi, aktivitas fisik, dan kesehatan serta peningkatan akses dan mutu pelayanan gizi sesuai dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi (Jajanan & Sekolah, 2021)

Kondisi saat ini di Indonesia, khususnya pada anak-anak, masih mengalami masalah gizi ganda (double burden), yaitu kekurangan gizi dan kelebihan gizi. Berdasarkan data Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018 prevalensi status gizi (Indikator IMT/U) anak usia 5-12 tahun dengan kategori sangat kurus 2,4%, kurus 6,8%, normal 70,8% dan gemuk 10,8%. Prevalensi status gizi (indikator TB/U) anak dengan kategori stunting (sangat pendek 6,7%, pendek 16,9%) dan normal 76,3% (Ramadani et al., 2023).

Makanan jajanan merupakan makanan yang banyak dikonsumsi oleh anak, budaya makanan jajanan merupakan hal yang sangat melekat pada anak. Anak-anak sering sekali membeli makanan diluar dan tidak memperhatikan kebersihan serta kandungan yang ada pada makanan tersebut (Sumarni, dkk. 2020). Anak sekolah masih mengalami masa pertumbuhan dan perkembangan, sehingga membutuhkan konsumsi pangan yang cukup dengan gizi seimbang. Penelitian menunjukkan bahwa tingkat kecukupan energi dan protein untuk anak umur 7–12 tahun berkisar antara 71,6–89,1% dan antara 85,1– 137,4% (Anugrah & Suryani, 2020).

Anak sekolah dasar sangat rentan dalam masalah gizi karena anak sekolah belum mengerti cara memilih jajanan yang sehat sehingga dapat berakibat buruk pada kesehatannya sendiri (DS et al., 2019). 40% makanan jajanan tidak memenuhi syarat kesehatan karena adanya kandungan boraks, formalin dan zat berbahaya lain, makanan jajanan tersebut pada umumnya kurang mengandung zat gizi dan tidak cukup memenuhi

kebutuhan gizi anak. Berdasarkan BPOM presentase Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) yang tidak memenuhi Syarat tahun 2011 sebanyak 35,46%, Tahun 2012 menjadi 23,89%, 2013 sebanyak 19,21% dan pada tahun 2014 kembali naik menjadi 23,82% (BPOM, 2014).

Jajanan yang kerap ditemui di sekitar sekolah, baik di kantin maupun di luar kantin, antara lain bakso bakar, telur gulung, cilok, batagor, cireng, dan lain sebagainya. Namun, dari segi kebersihan, sanitasi, dan kandungan gizinya masih terbilang kurang untuk memenuhi kebutuhan asupan anak sekolah. Peneliti mencoba untuk membuat suatu makanan jajanan berupa stik. Stik pada umumnya terbuat dari tepung terigu, namun kini telah dimodifikasi dengan penambahan ikan lele dan formula tempe (disebut Stik Ilefor).

Ikan lele merupakan ikan yang banyak dibudidayakan di Indonesia dengan produksi yang tinggi, serta harga yang relatif murah. Pemanfaatan ikan lele sebagai bahan pangan selama ini hanya terbatas pada daging. Ikan lele dapat diolah menjadi tepung ikan yang kemudian digunakan sebagai bahan fortifikasi protein pada bahan pangan (DR et al., 2021).

Formula tempe mengandung protein dan kalsium yang merupakan makanan terolah bahan utama tempe yang diformulasikan dengan bahan pendukung lainnya seperti tempe, tepung terigu dan gula halus yang dirancang sebagai bahan makanan tambahan untuk mengatasi gangguan pencernaan, untuk memperbaiki status gizi kurang, dan menghentikan infeksi saluran cerna pada anak usia 6-24 bulan. Adapun komposisi zat gizi tepung formula tempe yaitu protein 21,7%; lemak 13,65%; serat 5,185; air 3,02%; abu 6,44%; dan karbohidrat 50,18% (Suhartini et al., 2019) .

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Uji Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Stik Ilefor (Tepung Ikan Lele Dengan Penambahan Formula Tempe) Sebagai Makanan Jajanan Anak Sekolah “.

B. Perumusan Masalah

Bagaimanakah uji mutu fisik dan mutu kimia stik ilefor (tepung ikan lele dengan penambahan formula tempe) sebagai makanan jajanan anak sekolah?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui uji mutu fisik dan mutu kimia stik ilefor (tepung ikan lele dengan penambahan formula tempe) sebagai makanan jajanan anak sekolah.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai mutu fisik stik ilefor (tepung ikan lele dengan penambahan formula tempe) sebagai makanan jajanan anak sekolah secara organoleptik meliputi: warna, tekstur, rasa dan aroma.
- b. Menilai mutu kimia stik ilefor (tepung ikan lele dengan penambahan formula tempe) sebagai makanan jajanan anak sekolah meliputi : Karbohidrat, protein, lemak, kalsium, kadar air dan energi.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi peneliti

Untuk mengetahui bagaimana stik yang bersumber dari tepung ikan lele dengan penambahan formula tempe sebagai makanan jajanan anak sekolah.

2. Manfaat bagi Instansi

Menambah wawasan sebagai calon ahli gizi bahwa stik ilefor (tepung ikan lele dengan penambahan formula tempe) dapat dijadikan sebagai makanan jajanan anak sekolah.