

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Usia anak sekolah adalah antara 7-12 tahun. Pada usia ini anak merupakan konsumen makanan yang telah aktif dan mandiri dalam menentukan makanan yang ingin dikonsumsi. Kecepatan pertumbuhan anak sekolah jika tidak diimbangi dengan zat gizi yang seimbang dikhawatirkan masa pertumbuhan dan perkembangannya menjadi terganggu. Pemberian makanan yang tidak benar dan menyimpang merupakan masalah yang sering muncul dalam masa tumbuh kembang anak (Judarwanto, 2012 dalam Sari A, 2020)

Makanan jajanan merupakan makanan yang banyak dikonsumsi oleh anak, budaya makanan jajanan merupakan hal yang sangat melekat pada anak. Anak-anak seringkali membeli makanan diluar dan tidak memperhatikan kebersihan serta kandungan yang ada pada makanan tersebut. Berdasarkan survei Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), bahwa lebih dari 99% anak sekolah umur 7-12 tahun sangat senang mengonsumsi jajanan saat sedang berada di sekolah. Tingginya persentase anak yang mengonsumsi jajanan memungkinkan risiko terjadinya masalah kesehatan pada anak menjadi lebih besar (Sumarni, dkk. 2020).

Makanan jajanan memiliki peran yang penting bagi pertumbuhan anak, karena dapat menyumbangkan energi dan zat gizi yang diperlukan untuk pertumbuhan anak (Darawati, Gde and Widiada, 2021). Kandungan zat gizi pada makanan jajanan bervariasi, tergantung dari jenisnya seperti makanan utama, makanan kecil (snack), maupun minuman. Permasalahannya, makanan jajanan yang beredar belum semuanya dapat dijamin keamanan maupun kandungan gizinya, sehingga perlu mendapatkan perhatian khusus dalam mengembangkan makanan jajanan (Darawati, Gde and Widiada, 2021)

Menurut Moehji (2013) Anak-anak menyukai makanan jajanan yang memiliki rasa manis dan gurih serta kaya kandungan karbohidrat dan

lemak nya saja. Anak-anak kurang menyukai sayur yang kaya vitamin dan mineral serta serat (Bardiati A, 2015)). Disisi lain bahwa Sayuran mempunyai peran penting dalam tatanan menu makanan sehari-hari sebagai sumber zat gizi yang berfungsi untuk mengatur metabolisme dalam tubuh. Untuk itu, dibutuhkan suatu pengembangan makanan jajanan, karena makanan jajanan merupakan salah satu alternatif untuk memenuhi kebutuhan zat gizi anak.(Darawati,dkk. 2021) .

Asupan serat makanan yang rendah merupakan faktor penting di dalam kejadian konstipasi pada anak. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa anak dengan konstipasi memiliki asupan serat makanan yang lebih rendah daripada anak tanpa konstipasi. Asupan serat makanan yang cukup dapat meningkatkan frekuensi defekasi dan membuat feses lebih halus dan besar yang lebih mudah untuk dikeluarkan (Dharmatika *et al.*, 2019) . untuk itu kebutuhan serat anak harus terpenuhi dengan baik.

Secara global prevalensi konstipasi pada anak bervariasi antara 0,7% - 29,6%.Penelitian yang dilakukan di Rio de Janeiro, Brazil pada anak usia sekolah didapatkan prevalensi konstipasinya adalah 28% dan lebih tinggi dibandingkan dengan penelitian di Amerika Serikat yang juga dilakukan pada anak usia sekolah dimana prevalensi konstipasinya adalah sekitar 18%.Di Indonesia sendiri data terkait prevalensi konstipasi pada anak masih sangat sedikit. Menurut penelitian Herlina *et al.* (2014) didapatkan prevalensi kejadian konstipasi sebesar 22,6% dari 482 anak usia 4-17 tahun (Jasmine *et al.*, 2020). Sedangkan Penelitian yang dilakukan oleh Nasution melaporkan dari studi cross-sectional tahun 2010 di Sumatera Utara terhadap 82 siswa berusia 10-14 tahun, 32 di antaranya mengalami konstipasi dengan rincian 28% perempuan dan 11% laki-laki serta konstipasi banyak terjadi pada anak dengan gizi lebih (Putri, W. H., Dianne, Y, 2015). sedangkan penelitian yang dilakukan pada anak sekolah dasar di Kecamatan Padang Barat kota Padang didapatkan angka kejadian konstipasinya adalah 19,9% dengan perbandingan antara laki-laki dan perempuan 2:1.

kekurangan vitamin A pada anak-anak masih menjadi masalah kesehatan masyarakat. Menurut WHO (2010) sebanyak 163 juta anak-anak menderita kekurangan vitamin A dengan kadar retinol darah $<20 \mu\text{g/dl}$. Sehingga kebutuhan vitamin A pada anak harus terpenuhi (Pakhri *et al.*, 2019)

Labu kuning merupakan jenis tanaman sayuran, yang memiliki kandungan serat dan sumber vitamin A dan kandungan β -karoten yang tinggi yaitu 180,00 SI (sekitar 1.000-1.300 IU/100g bahan) (Hendrasty, 2003, dalam (Hatta H, 2020)). Kandungan serat pangan yang terdapat pada labu kuning sebanyak 12,1 gr dan betakaroten sebesar 6,9 mg per 100 gram sedangkan pada tepung labu kuning sebesar 7,29 mg per 100 gram, vitamin A sebesar 180 SI 100 gram (Dhiyas A, 2016)

kandungan Vitamin A pada tepung labu kuning sangat baik untuk kesehatan. Menurut (Liliandriani, 2020) vitamin A berfungsi untuk penglihatan, pertumbuhan dan meningkatkan daya tahan tubuh terhadap penyakit. Vitamin A bermanfaat untuk menurunkan angka kematian dan angka kesakitan, karena vitamin A dapat meningkatkan daya tahan tubuh terhadap penyakit infeksi seperti campak, diare, serta infeksi saluran pernapasan akut. dampak kekurangan vitamin A akan meningkatkan angka kesakitan dan kematian, mudah terkena penyakit infeksi seperti diare, radang paru-paru, pneumonia, dan akhirnya kematian. Akibat lain yang berdampak sangat serius adalah buta senja dan manifestasi lain Xerophthalmia (penyakit pada mata) termasuk kerusakan kornea dan kebutaan .

Tepung ampas kelapa merupakan tepung yang diperoleh dengan cara menghaluskan daging ampas kelapa. Pemanfaatan ampas kelapa sampai saat ini umumnya masih terbatas yaitu sebagai pakan ternak, sementara itu ampas kelapa bisa dimanfaatkan dengan mengolah ampas kelapa menjadi bentuk tepung dan bisa memperpanjang umur simpan yang lama dan jika di analisis kandungan gizi tepung ampas kelapa tinggi akan serat (putri, 2010 dalam ((Indri Indrawan, 2018)) .

Menurut Banzon dan Velasco (1982), melaporkan bahwa tepung ampas kelapa mengandung lemak 12,2 gr, serat kasar 20 gr, abu 4,9 gr, dan kadar air 6,2 gr. Tepung ampas kelapa bisa dibuat dari kelapa parut kering yang dikeluarkan sebagian kandungannya lemaknya melalui proses pressing lalu dikeringkan menggunakan cabinet dryer dan digiling menjadi butiran halus (Rony, 1993 dalam (Yulvianti *et al.*, 2015))

Kandungan Serat kasar tepung ampas kelapa yang tinggi memiliki fungsi paling penting dalam tubuh. Sehingga baik untuk kesehatan. serat bisa membuat anak kenyang sekaligus memperlancar sistem pencernaan terutama pada anak. Pada pola makan anak dengan serat yang cukup bisa mencegah sembelit (susah buang air besar) pada anak (savitri, 2018 dalam (putri, 2021)).

Snack bar merupakan salah satu cemilan atau kudapan yang tinggi akan serat dan di gemari oleh anak. Snack bar berbentuk batangan dan padat yang mudah dan praktis untuk dibawa tanpa membutuhkan kondisi khusus seperti harus tetap berada dalam kondisi hangat atau dingin. Snack bar dapat dikonsumsi di sela-sela aktivitas dan dapat juga digunakan sebagai penunda lapar apabila sedang menghadapi jam-jam sibuk di waktu tertentu. Pengembangan produk camilan berupa snack bar dapat dibuat dengan menggunakan bahan pangan lokal (Darawati,dkk. 2021). Bahan dasar yang paling banyak digunakan dalam pembuatan snack bar adalah tepung. Tepung berperan penting sebagai pembentuk adonan yang kompak serta berfungsi untuk mengikat bahan-bahan lainnya (H. Simanjorang *et al.*, 2020). Adapun bahan pangan lokal yang berpotensi dijadikan snack bar adalah tepung labu kuning dan tepung ampas kelapa .

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Perwita, dkk. 2021 menjelaskan bahwa Hasil yang di peroleh dari produk snack bar dengan kombinasi tepung kacang merah dan bubuk daun kelor terhadap sifat organoleptik snack bar labu kuning memiliki kandungan vitamin A sebesar 21,02 µg, dan beta-karoten sebesar 682 µg. Hasil Penelitian (Indrawan I, 2018)

dari produk snack bar dengan berbahan dasar tepung ampas kelapa dan tepung kedelai memiliki serat kasar 2.59% .

Snack bars saat ini merupakan salah satu produk pangan yang komersial ditemui dipasaran tetapi sebagian besar masih memakai bahan baku impor seperti kedelai dan gandum (Taula *et al.*, 2021) . Untuk snack bar pada penelitian ini menggunakan Bahan baku lokal yaitu : labu kuning dan ampas kelapa dengan mengolahnya menjadi tepung, Formulasi snack bar ini di harapkan mampu memenuhi kebutuhan serat dan vitamin A pada anak sekolah dasar. Bahkan penelitian snackbar Tepung Labu Kuning dan Tepung Ampas Kelapa hasil pemikiran Penulis ini, sudah digunakan oleh Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi Lubuk Pakam dalam kegiatan pengabdian masyarakat yang di lakukan di desa naga kisar, kecamatan pantai cermin, kabupaten serdang bedagai.

Hasil yang diperoleh dari 5 perlakuan dengan 25 panelis bahwa nilai yang diperoleh perlakuan A=(2,97), B=(4,0), C=(4,1), D=(3,5), dan E=(2,4). Dari hasil yang paling di sukai oleh panelis adalah perlakuan perlakuan B=(4,0), perlakuan C=(4,1), perlakuan D=(3,5),

- a. Tepung labu kuning 65 gr dan Tepung ampas kelapa 35 gr
- b. Tepung labu kuning 75 gr dan Tepung ampas kelapa 25 gr
- c. Tepung labu kuning 85 gr dan Tepung ampas kelapa 15 gr

Berdasarkan uraian di atas, penulis sudah melakukan penelitian dengan judul “Analisis mutu fisik dan mutu kimia (serat kasar , vitamin A) snack bar dari tepung labu kuning dan tepung ampas kelapa sebagai makanan jajanan”.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah analisis mutu fisik dan mutu kimia (serat kasar, vitamin a) snack bar dari tepung labu kuning dan tepung ampas kelapa sebagai makanan jajanan?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Analisis mutu fisik dan mutu kimia terhadap snack bar dari tepung labu kuning dan tepung ampas kelapa sebagai makanan jajanan.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai mutu fisik terhadap warna snack bar dari tepung labu kuning dan tepung ampas kelapa sebagai makanan jajanan.
- b. Menilai mutu fisik terhadap tekstur snack bar dari tepung labu kuning dan tepung ampas kelapa sebagai makanan jajanan.
- c. Menilai mutu fisik terhadap rasa snack bar dari tepung labu kuning dan tepung ampas kelapa sebagai makanan jajanan.
- d. Menilai mutu fisik terhadap aroma snack bar dari tepung labu kuning dan tepung ampas kelapa sebagai makanan jajanan.
- e. Menganalisis mutu kandungan serat kasar pada snack bar dari tepung labu kuning dan tepung ampas kelapa.
- f. Menganalisis mutu kandungan vitamin A pada snack bar dari tepung labu kuning dan tepung ampas kelapa.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Peneliti

Sebagai salah satu sarana untuk pengembangan ilmu pengetahuan dan menambah wawasan peneliti dalam menulis skripsi.

2. Manfaat Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pembelajaran dan referensi bagi kalangan yang akan melakukan pengembangan dalam melakukan penelitian lebih lanjut dengan topik yang berhubungan dengan judul penelitian diatas.