

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan jajanan (*street food*) menurut *Food and Agriculture* (FAO) didefinisikan sebagai makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan di tempat-tempat keramaian umum lain yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut. Bagian lain yang termasuk dalam istilah *street food* adalah *junk food dan fast food*. Di Indonesia makanan/minuman jajanan umumnya tidak mengandung alkohol. Sebagai penambah cita rasa, warna, maupun tekstur pada bahan pangan tersebut, ditambahkan bahan tambahan pangan (BTP) baik alami maupun sintetik dan dikemas dalam kemasan siap konsumsi.

Menurut Damanik (2009) makanan jajanan sehat adalah makanan jajanan yang segar, bersih dan aman dari cemaran bahan kimia dan fisik. Kebiasaan jajan di sekolah terjadi karena 3-4 jam setelah makan pagi perut akan terasa lapar kembali.

Jenis makanan jajanan untuk anak usia sekolah sangat beraneka ragam, sebagai contoh, di wilayah Kabupaten Tangerang, tepatnya di daerah SDN Rawaboni 1 dari semua makanan jajanan yang diperdagangkan, siswa/i SDN Rawa Boni 1 gemar membeli makanan jajanan papeda. Sebenarnya, papeda adalah makanan khas asal Papua, yaitu bubur yang terbuat dari sagu dengan ditambahkan sayuran. Namun, papeda yang dijual sebagai makanan jajanan di SDN Rawa Boni 1 adalah tepung aci yang dimasukkan ke dalam kocokkan telur puyuh, kemudian digoreng sambil digulung menggunakan tusuk sate. Ada pula makanan jajanan Cilung yang cukup diminati siswa/i SDN Rawa Boni 1. Bahan yang digunakan juga tidak jauh berbeda, hanya saja ditambahkan serundeng (Jus'at *et al.*, 2015).

Hal lain yang tidak kalah pentingnya adalah menyangkut masalah keamanan makanan jajanan. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (2007) menyatakan penyalahgunaan bahan kimia berbahaya atau penambahan bahan tambahan pangan yang tidak tepat oleh produsen pangan dan

praktik higiene yang masih rendah merupakan faktor utama penyebab masalah keamanan makanan jajanan. Contohnya, makanan jajanan anak sekolah di Kota Batu, yang tidak memenuhi syarat keamanan karena penggunaan bahan berbahaya yang terlarang. Bahan berbahaya tersebut terbanyak adalah formalin (71.4%), boraks (23.5%), dan rhodamin B (18.5%). Selain itu, kandungan gizi makanan jajanan anak sekolah dasar tersebut masih di bawah ketentuan kandungan gizi kudapan. Sebaliknya, kandungan gizi makanan jajanan kemasan juga sulit untuk diperkirakan karena tidak terdapat informasi gizi pada label. Makanan jajanan tradisional umumnya menggunakan bahan yang kurang bervariasi sehingga berakibat pada keragaman zat gizi yang rendah (Kristianto *et al.*, 2013).

Menurut Aninditya (2011) pada penelitiannya mengenai makanan jajanan di lingkungan Sekolah Dasar (SD) Masudirini, rerata asupan energi dan zat gizi makro dari makanan jajanan di lingkungan sekolah lebih tinggi pada anak obes dibandingkan dengan anak normal. Namun, asupan serat pada kelompok obes dan kelompok normal tidak jauh berbeda, yang mana asupan serat kedua kelompok tergolong rendah. Adapun hasil survei asupan serat makanan pada remaja di SMK Dwija Dharma Boyolali, dapat diketahui bahwa 15% menunjukkan konsumsi serat makanan yang sesuai dengan kebutuhan serat/hari dan 85% menunjukkan konsumsi serat makanan kurang dari kebutuhan serat/hari (Dyah P *et al.*, 2011).

Padahal kebutuhan serat sangat penting bagi tubuh, contohnya untuk menghindari konstipasi (sembelit). Konstipasi memang bersifat multifaktoral, Namun salah satu faktor risiko yang berhubungan dengan konstipasi pada anak ialah asupan serat makanan yang tidak sesuai dengan nilai yang dianjurkan (Roma *et al.*, 1999). Penelitian tersebut didukung oleh Lee dkk. (2008) yang menyatakan asupan serat makanan anak dengan konstipasi lebih rendah dibandingkan dengan anak tanpa konstipasi.

Data hasil Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) dan Analisis Cemaran Kimia Makanan (ACKM) melaporkan bahwa orang Indonesia masih kurang mengonsumsi sayuran dan buah yaitu 57.1 gram per orang per hari dan 33.5 gram per orang per hari (KEMENKES RI, 2015). Angka tersebut jauh

lebih rendah dibanding konsumsi sayuran yang dianjurkan organisasi pangan dan pertanian dunia (*Food and Agriculture Organization / FAO*), yaitu 75 kilogram per kapita per tahun). Dari hasil SKMI 2014 tersebut, perlu dirumuskan kebijakan untuk meningkatkan konsumsi sayur dan buah melalui edukasi dan peningkatan ketersediaan sayuran dan buah dengan harga yang terjangkau. Keadaan ini berbeda dengan di negara maju, sejak kecil anak – anak telah mendapat pendidikan gizi secara teratur melalui pelajaran di kelas dan program makan siang di sekolah (*school lunch*), dan hampir setiap hari diingatkan agar mengonsumsi beragam jenis makanan, terutama sayuran dan buah – buahan.

Salah satu komoditas sayuran Indonesia yang berpotensi untuk dapat dimanfaatkan oleh masyarakat adalah kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC.) yang termasuk dalam family Fabaceae (kacang – kacangan). Tanaman kecipir dapat dimanfaatkan baik daun, biji, polong muda, maupun umbinya untuk dikonsumsi.

Dari segi zat gizi, kecipir mengandung serat sebesar 0.9-3.1 g/100g bobot segar, nilai serat kecipir lebih besar dibandingkan dengan serat dari bayam hijau (0.7g/100 g bobot segar) yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Selain serat, kecipir juga tinggi akan kalsium, 100 g bobot segar kecipir mengandung 53-330 mg kalsium, sedangkan susu sapi segar hanya mengandung 143 mg kalsium. Harga kecipir juga jauh lebih murah daripada susu sapi segar, untuk 250 ml susu pasteurisasi dijual seharga Rp5500, bandingkan untuk 250 g kecipir yang hanya dijual seharga Rp3000. Hal ini tentunya menjadi suatu alternatif bagi masyarakat untuk mendapatkan sumber kalsium murah.

1.2 Identifikasi Masalah

1. Banyak dari makanan jajanan belum diketahui higienitas dan keamanan pangannya.
2. Sebagian besar anak usia sekolah menolak untuk mengonsumsi sayuran disebabkan rasanya yang kurang disukai.
3. Karakteristik makanan jajanan di Indonesia umumnya tinggi lemak, tapi rendah serat.

1.3 Pembatasan Masalah

Karena adanya keterbatasan waktu dan biaya, maka penelitian ini dilakukan untuk mengetahui nilai gizi (karbohidrat, protein, lemak, serat kasar, dan kalsium), dan daya terima masyarakat terhadap makanan jajanan papeda dengan penambahan tepung polong muda kecipir.

1.4 Perumusan Masalah

1. Apakah kecipir mampu menjadi bahan pelengkap untuk makanan jajanan papeda ?
2. Bagaimana nilai gizi yang terdapat pada makanan jajanan papeda yang ditambahkan tepung polong muda kecipir ?
3. Bagaimana daya terima pada makanan jajanan papeda yang ditambahkan tepung polong muda kecipir ?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai gizi, daya terima dan kadar mikroba pada makanan jajanan papeda dengan penambahan tepung polong muda kecipir. Adapun tujuan khusus dari penelitian ini meliputi :

1. Mengidentifikasi daya terima makanan jajanan papeda dengan penambahan tepung polong muda kecipir.
2. Mengetahui kadar zat gizi makro (karbohidrat, protein, lemak) pada makanan jajanan papeda dengan penambahan tepung polong muda kecipir.
3. Mengetahui kadar serat kasar pada makanan jajanan papeda dengan penambahan tepung polong muda kecipir.
4. Mengetahui kadar kalsium pada makanan jajanan papeda dengan penambahan tepung polong muda kecipir.
5. Mengetahui jumlah bakteri pada makanan jajanan papeda dengan penambahan tepung polong muda kecipir

1.6 Hipotesis Penelitian

H_{o1} : Tidak ada perbedaan daya terima jajanan papeda dengan penambahan tepung polong muda kecipir.

H_{a1} : Ada perbedaan daya terima jajanan papeda dengan penambahan tepung polong muda kecipir.

H_{o2} : Tidak ada perbedaan nilai gizi pada jajanan papeda dengan penambahan tepung polong muda kecipir.

H_{a2} : Ada perbedaan nilai gizi pada jajanan papeda dengan penambahan tepung polong muda kecipir.

H_{o3} : Tidak ada perbedaan jumlah bakteri pada jajanan papeda dengan penambahan tepung polong muda kecipir.

H_{a3} : Ada perbedaan jumlah bakteri pada jajanan papeda dengan penambahan tepung polong muda kecipir.

1.7 Manfaat Penelitian

1. Diharapkan dapat menjadi inovasi baru untuk makanan jajanan yang sehat, bergizi dan harganya terjangkau oleh semua kalangan.
2. Diharapkan makanan jajanan papeda yang dihasilkan nantinya dapat diterima oleh seluruh lapisan masyarakat, terutama anak usia sekolah.

1.8 Keterbaruan Penelitian

Penelitian ini merupakan salah satu usaha untuk mencoba membuat tepung polong muda kecipir dengan metode konvensional (pengeringan oven), yang mana umumnya tepung kecipir dibuat dari biji muda atau biji tua kecipir.

Kemudian, tepung polong muda kecipir tersebut akan ditambahkan ke dalam makanan jajanan papeda yang digemari oleh masyarakat kabupaten tangerang, sehingga terbentuklah modifikasi makanan jajanan papeda dengan penambahan polong muda kecipir.

1.9 Tempat Penelitian

Pembuatan papeda dengan penambahan tepung polong muda kecipir dilakukan di rumah pribadi. Kemudian dilanjutkan dengan pengujian daya terima makanan jajanan papeda, tujuannya untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis dari 3 sampel sebagai perlakuan dan 1 sampel sebagai kontrol.

Kegiatan pengujian daya terima dilakukan di Laboratorium Kulineri Universitas Esa Unggul. Panelis yang akan digunakan adalah panelis tidak terlatih, dilakukan pada mahasiswa Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul sebanyak 30 orang.

Setelah mendapat sampel makanan jajanan papeda yang paling disukai oleh panelis, lalu dilanjutkan pengujian kandungan nilai gizi menggunakan analisis proksimat di Laboratorium Saraswanti Indo Genetech. Tahap akhir penelitian, dilakukan uji mikrobiologi untuk mengetahui total koloni bakteri yang terdapat pada makanan jajanan papeda, yang dilaksanakan di Laboratorium Mikrobiologi Saraswanti Indo Genetech.