

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Status gizi mempunyai pengaruh yang besar dalam nilai potensi intelektual anak usia sekolah. Status gizi yang tidak optimal dapat menyebabkan berbagai masalah gizi. Masalah gizi pada anak sekolah masih tergolong tinggi berdasarkan data Riset Kesehatan Dasar Nasional (Riskesdas) tahun 2018 yaitu pendek (TB/U) menunjukkan bahwa prevalensi pendek pada anak usia 5 - 12 tahun mencapai 30,7%, usia 13 - 15 tahun mencapai 25,7% dan usia 16 - 18 tahun mencapai 26,9% dengan status gizi pendek dan sangat pendek, angka tersebut melebihi standar yang telah ditetapkan oleh WHO yaitu 20%. Masalah gizi dipengaruhi oleh berbagai faktor, salah satu faktor langsung yang menyebabkan adanya masalah gizi adalah konsumsi energi dan protein.

Hasil penelitian Saragih, 2017 di Desa Tanjung Langkat, Kabupaten Langkat menunjukkan bahwa anak usia sekolah yang pendek berasal dari anak yang memiliki kebiasaan konsumsi energi dan protein rendah 3 kali lebih tinggi berisiko terhadap kejadian pendek pada anak usia sekolah. Lebih lanjut pada hasil penelitian Briliannita et al., 2022 di Kota Sorong menunjukkan bahwa tingkat konsumsi protein yang rendah jauh memiliki 5 kali resiko lebih besar terhadap kejadian pendek pada anak usia sekolah. Hal ini sesuai dengan kajian teori fungsi protein adalah sebagai zat pembangun yang membantu proses pertumbuhan anak usia sekolah.

Asupan protein diperoleh dari bahan makanan sumber protein (hewani dan nabati) melalui makanan utama atau makanan selingan. Menurut pedoman gizi seimbang makanan selingan melengkapi 10% - 15% kebutuhan energi dalam sehari, penelitian Nuryani, 2018 mengungkapkan bahwa kebiasaan konsumsi jajan pada siswa anak usia sekolah dasar sebesar 78,4%. Hasil analisis rata-rata asupan energi dan protein menunjukkan kontribusi makanan selingan di sekolah mempengaruhi pemenuhan kebutuhan energi dalam sehari. Lebih lanjut pada penelitian Sari, 2020 menyebutkan bahwa konsumsi makanan selingan di sekolah memberikan kontribusi terhadap rata-rata asupan energi cukup besar yaitu 34,4% dan rata-rata asupan protein sebesar 4,7% serta terdapat hubungan antara

kebiasaan jajan dengan status gizi. Oleh sebab itu, pemilihan makanan selingan yang tepat dapat berpengaruh penting pada anak usia sekolah.

Kementerian dalam Negeri memiliki program upaya mencegah peningkatan masalah gizi anak usia sekolah perlu menyediakan makanan selingan dari bahan pangan lokal (Kemendagri, 2010). Persyaratan makanan tambahan harus memenuhi persyaratan sehat, bergizi, beragam, berimbang dan aman (Peraturan Gubernur, 2019), salah satu bahan pangan sumber protein nabati yang dapat dimanfaatkan yaitu kecambah kedelai. Bahan makanan tersebut dapat diinovasi dalam beberapa bentuk produk pangan antara lain susu kecambah kedelai.

Susu kecambah kedelai pada penelitian Nurjanah, 2019 menunjukkan terdapat masa perkecambahan kedelai yang mempengaruhi kandungan gizi susu kecambah kedelai sehingga ditemukan hasil terbaik masa perkecambahan kedelai dari inkubasi 6 jam, 12 jam, 18 jam, dan 24 jam yaitu pada masa 12 jam inkubasi. Pada 12 jam inkubasi nilai gizi per 250 ml susu kecambah kedelai menghasilkan kandungan energi sebesar 139,8 Kkal, protein sebesar 6,8 g, lemak 1,95 g, dan karbohidrat 26 g, kandungan nilai gizi per 250 ml pada produk tersebut hanya mampu memenuhi kebutuhan energi sebesar 7% - 10% kebutuhan energi anak usia sekolah, sehingga produk ini dinilai masih belum memiliki kandungan energi dan protein yang optimal serta untuk menambahkan citarasa, dan aroma, maka produk ini ditambahkan dengan bahan makanan sumber energi yaitu jagung manis.

Jagung manis sebagai sumber utama kalori selain beras dan gandum. Serealita terutama tersusun dari zat pati (sekitar 90%) dan mengandung sedikit protein yaitu pada jagung 10 – 14% (Astuti, 2009). Kandungan lain yang dapat ditonjolkan dari jagung adalah pigmen warna kuning yang terkandung didalamnya yang menyebabkan adanya kandungan karotenoid sebanyak 150 µg/100g, jumlah karotenoid tersebut 22% merupakan beta karoten sedangkan sisanya merupakan xantofil. Kedua komponen tersebut memiliki peran yang sangat penting bagi kesehatan (Lestari dkk, 2016). Pada penambahan jagung manis dapat meningkatkan kandungan energi menjadi 157,5 Kkal, protein sebesar 5,8 g atau 27,1% per 250 ml yang dapat mencukupi 7% - 11% kebutuhan energi serta 10% - 20% kebutuhan protein anak usia sekolah (Izzati, 2019).

Inovasi dan kreativitas mengolah kecambah kedelai dan jagung manis dalam berbagai produk olahan yaitu susu kecambah kedelai substitusi jagung manis. Produk tersebut sebagai upaya mencegah status gizi pendek anak usia sekolah yang memperhatikan unsur label dan kemasan, tahap pemasaran, perhitungan biaya, kelayakan usaha, SWOT, mutu organoleptik, dan kepuasan konsumen, dengan harapan bisa menjadi produk yang memiliki harga jual rendah namun mengandung kadar protein tinggi bagi anak usia sekolah yang mudah dipasarkan serta memperkenalkan produk sehat kepada masyarakat.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana inovasi usaha susu kecambah kedelai (*glycine max l*) substitusi jagung manis (*zea mays saccharata*) sebagai alternatif minuman sehat anak usia sekolah (Analisis Aspek Produk, Finansial, SWOT, Mutu Organoleptik, dan Kepuasan Konsumen)?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Menganalisis inovasi usaha susu kecambah kedelai (*glycine max l*) substitusi jagung manis (*zea mays saccharata*) sebagai alternatif minuman sehat anak usia sekolah (Analisis Aspek Produk, Finansial, SWOT, Mutu Organoleptik, dan Kepuasan Konsumen).

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis aspek produk usaha susu kecambah kedelai substitusi jagung manis sebagai alternatif minuman sehat bagi anak usia sekolah.
- b. Menganalisis aspek finansial usaha susu kecambah kedelai substitusi jagung manis sebagai alternatif minuman sehat bagi anak usia sekolah.
- c. Menganalisis aspek SWOT usaha susu kecambah kedelai substitusi jagung manis sebagai alternatif minuman sehat bagi anak usia sekolah.
- d. Menganalisis mutu organoleptik produk usaha pengolahan susu kecambah kedelai substitusi jagung manis sebagai alternatif minuman sehat bagi anak usia sekolah.
- e. Menganalisis kepuasan konsumen terhadap produk usaha pengolahan susu kecambah kedelai substitusi jagung manis sebagai alternatif minuman sehat bagi anak usia sekolah.

D. Manfaat

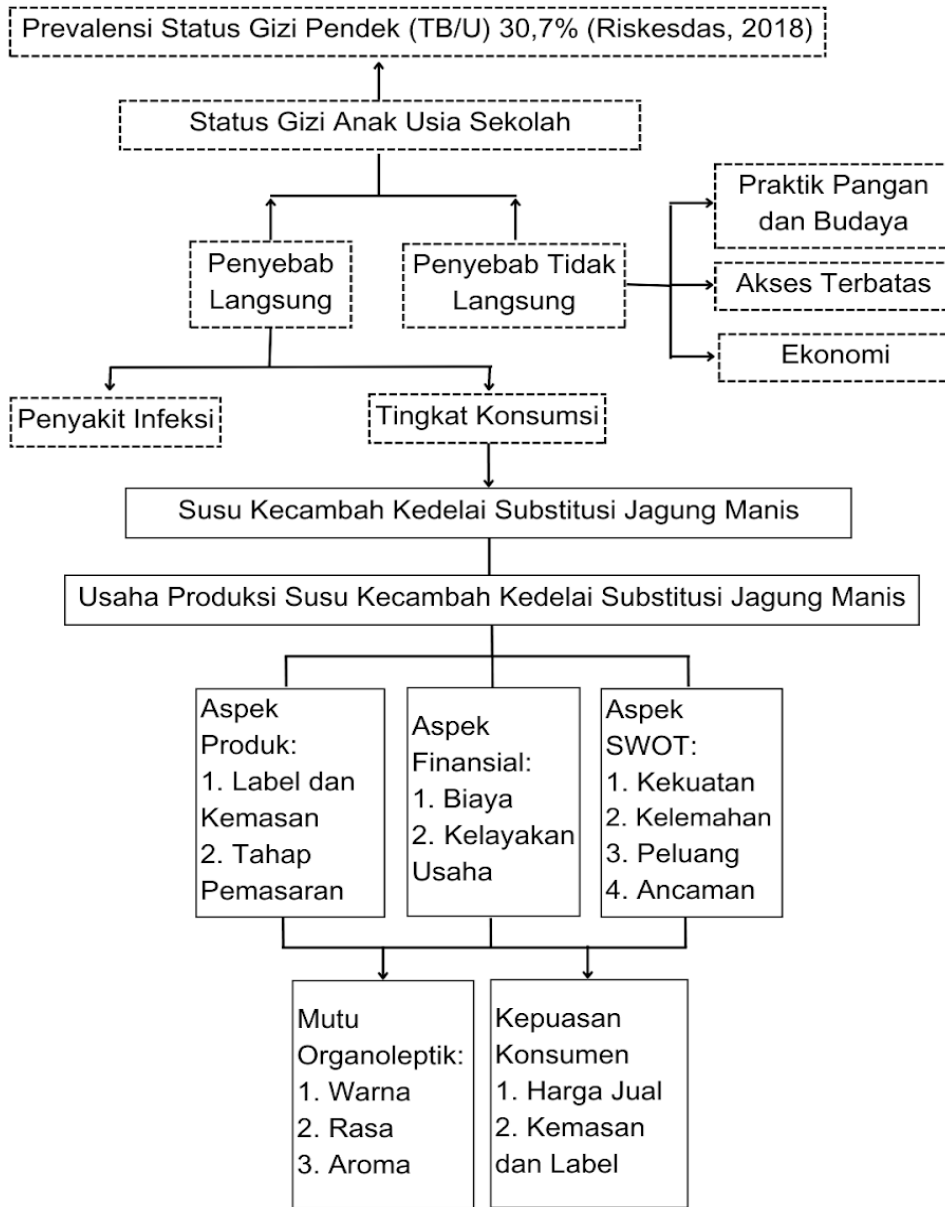
1. Manfaat Keilmuan

Inovasi usaha dari pengembangan produk penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat berupa pengetahuan mengenai kemampuan kewirausahaan serta pentingnya pemilihan jajanan sehat anak usia sekolah sesuai dengan pedoman pangan jajanan anak sekolah (PJAS) untuk pencapaian gizi seimbang.

2. Manfaat Praktis

Dapat menjadi inovasi usaha berbasis minuman untuk anak usia sekolah sesuai dengan pedoman pangan jajanan anak sekolah (PJAS) untuk pencapaian gizi seimbang.

E. Kerangka Konsep



Keterangan:

: Variabel yang diteliti

: Variabel yang tidak diteliti