

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Gizi merupakan sari-sari makanan yang memiliki pengaruh baik bagi kesehatan. Contoh zat gizi antara lain karbohidrat, lemak, protein, mineral. Air dan serat. Gizi sangat diperlukan oleh tubuh karena berfungsi sebagai faktor pertumbuhan dan kognitif suatu individu (Hasanah, 2017). Kecukupan gizi pada anak dalam masa pertumbuhan dan perkembangan membutuhkan perhatian yang ekstra dengan pemberian makanan bergizi khususnya pada kelompok anak usia sekolah (Safitri, Fitriana, 2022).

Anak sekolah termasuk ke dalam kelompok yang rentan menghadapi masalah gizi. Hal ini disebabkan karena mereka sedang dalam masa pertumbuhan dan perkembangan tulang, gigi, otot, serta darah yang membutuhkan zat gizi mikro seperti energi, protein, lemak, dan zat gizi lainnya. Anak sekolah memerlukan asupan gizi yang cukup untuk mendukung aktivitas belajar mereka di sekolah. Kecukupan gizi menjadi salah satu pondasi kesehatan yang memiliki peran penting dalam meningkatkan konsentrasi dan kecerdasan anak selama proses pembelajaran (Safitri & Fitriana, 2022).

Masalah kekurangan gizi pada anak dapat menyebabkan kondisi anak menjadi mudah lelah, lemah, dan rentan terhadap penyakit, yang pada akhirnya membuat anak sering tidak masuk sekolah dan mengalami kesulitan dalam menyerap serta

memahami pelajaran secara optimal (Sinaga T., 2017). Berdasarkan data Riskesdas tahun 2018, tercatat bahwa 6,8% anak usia 5-12 tahun masuk ke dalam kategori kurus menurut indikator IMT/U dan 2,4% di antaranya tergolong sangat kurus.

Kecukupan asupan zat gizi merupakan salah satu faktor penting yang mendukung proses perkembangan manusia dan memiliki hubungan yang erat dengan tingkat kecerdasan, keterampilan, serta pertumbuhan. Agar zat gizi dapat berfungsi optimal di dalam tubuh, konsumsinya harus sesuai dengan kebutuhan. Zat gizi yang diperoleh dari makanan berperan sebagai sumber energi, serta berfungsi untuk membangun dan memelihara sel serta jaringan tubuh (Santoso & Wahjuni, 2022). Bagi anak usia sekolah, pemenuhan kebutuhan gizi sangat penting karena dapat menunjang pencapaian potensi anak dalam aspek pertumbuhan, perkembangan, dan status kesehatan (Kushargina & Dainy, 2021).

Anak usia sekolah memerlukan asupan gizi yang optimal agar proses tumbuh kembang mereka dapat berlangsung dengan maksimal. Peningkatan status gizi pada kelompok usia ini menjadi langkah penting karena berkontribusi terhadap terciptanya sumber daya manusia yang unggul. Salah satu solusi untuk mengatasi masalah gizi pada anak sekolah adalah melalui program Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS). Program ini mencakup penyediaan makanan dalam bentuk camilan atau makanan lengkap yang aman dikonsumsi dan berkualitas, disertai dengan berbagai kegiatan pendukung, serta tetap memperhatikan kualitas dan keamanan pangan (Kementerian Dalam Negeri, 2011). Anak sekolah umumnya cenderung memilih makanan tertentu, terutama yang mengandung karbohidrat dan

protein tinggi seperti tempe goreng, nugget, dan berbagai jenis kue (Amalia et al., 2012). Oleh karena itu, diperlukan variasi makanan tambahan yang padat gizi untuk membantu memenuhi kebutuhan nutrisi mereka, salah satunya adalah dengan menyediakan *Dim sum* sebagai alternatif cemilan sehat yang disukai oleh anak usia sekolah.

*Dim sum* adalah hidangan khas Tiongkok yang belakangan ini semakin digemari di Indonesia. Makanan ini biasanya disajikan dalam porsi kecil seperti camilan, dan dimasak dengan cara dikukus atau digoreng, sering kali dinikmati bersama teh (Ardhanawati, 2019). Umumnya, *Dim sum* dibuat dari bahan dasar ikan yang tinggi protein, dan dapat diolah dengan metode pengukusan atau penggorengan, sesuai dengan preferensi anak-anak yang cenderung menyukai makanan berprotein tinggi dan memiliki rasa yang dapat disesuaikan.

Ikan patin (*Pangasius sp*) merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang kaya akan protein dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan utama dalam pembuatan *Dim sum*. Kandungan protein dalam 100 gram ikan patin mencapai 17% (Ardhanawati, 2019). Selain itu, ikan ini juga mengandung berbagai jenis asam amino, baik esensial maupun non-esensial. Asam amino esensial yang terdapat di dalamnya meliputi lisin, histidin, treonin, leusin, isoleusin, metionin, dan valin, sedangkan asam amino non-esensialnya meliputi arginin, alanin, asam glutamat, asam aspartat, tirosin, glisin, dan serin (Monalisa et al., 2013 dalam Siska, 2015). Seperti diketahui, asam amino memiliki manfaat penting bagi tubuh, salah satunya adalah membantu mengaktifkan hormon pertumbuhan atau *Human Growth Hormone* (HGH), yang sangat baik

dikonsumsi oleh anak-anak yang sedang berada dalam masa pertumbuhan (Fernandez, 2014).

*Dim sum* yang kini menjadi makanan favorit berbagai kalangan mengalami perkembangan dalam variasinya. Dimsum tidak hanya terbuat dari ikan tetapi bisa ditambahkan dengan berbagai bahan lainnya seperti sayuran dan sumber protein nabati yang mudah ditemukan. Tempe sendiri adalah makanan tradisional khas Indonesia yang dibuat melalui proses fermentasi kedelai menggunakan kapang *Rhizopus sp.* Dalam 100 gram tempe berbasis kering, terkandung sekitar 46,2 gram protein (Astawan et al., 2016).

Daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu sayuran yang kaya akan nutrisi. Dalam 100 gram daun kelor segar terkandung 6,7 gram protein dan 0,7 gram zat besi (Bey, 2010 dalam Rustamaji & Ismawati, 2021), sedangkan dalam bentuk serbuk, setiap 100 gramnya mengandung 27,1 gram protein (Krisnadi, 2015 dalam Ardhanawari, 2019). Oleh karena itu, tidak mengherankan jika daun kelor dijuluki sebagai *superfood* atau *miracle tree* (Ardhanawari, 2019; Rustamaji & Ismawati, 2021).

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan, maka dilakukan inovasi usaha pembuatan produk *dim sum* ikan patin, tepung tempe, dan daun kelor sebagai alternatif cemilan sehat untuk anak sekolah yang didasarkan dari penelitian.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana inovasi usaha *dim sum* ikan patin, tepung tempe, dan daun kelor sebagai alternatif makanan tambahan untuk anak usia sekolah?

## **C. Tujuan**

### 1. Tujuan Umum

- a. Menganalisis inovasi *dim sum* ikan patin, tepung tempe, dan daun kelor sebagai alternatif cemilan sehat untuk anak usia sekolah.

### 2. Tujuan Khusus

- b. Menganalisis aspek produksi *dim sum* ikan patin, tepung tempe, dan daun kelor sebagai alternatif cemilan sehat untuk anak usia sekolah.
- c. Menganalisis aspek finansial *dim sum* ikan patin, tepung tempe, dan daun kelor sebagai alternatif cemilan sehat untuk anak usia sekolah.
- d. Menganalisis SWOT usaha *dim sum* ikan patin, tepung tempe, dan daun kelor sebagai alternatif cemilan sehat untuk anak usia sekolah.
- e. Menganalisis kepuasan konsumen (warna, aroma, rasa, harga, dan kemasan) terhadap usaha *dim sum* ikan patin, tepung tempe, dan daun kelor sebagai alternatif cemilan sehat untuk anak usia sekolah.

## **D. Manfaat**

### 1. Manfaat Teoritis

Menambah wawasan ilmiah dan pengetahuan mengenai pemanfaatan pangan lokal dalam untuk cemilan anak usia sekolah.

## 2. Manfaat Praktis

Dapat menjadi inovasi usaha berbasis cemilan untuk anak usia sekolah.

### E. Kerangka Konsep

