

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan atau jajanan merupakan faktor penting dari pertumbuhan anak, karena memberikan energi dan zat gizi yang diperlukan untuk pertumbuhan anak. Oleh karena itu, kualitas jajanan anak akan berpengaruh pada kualitasnya (Murphy dkk., 2007). Anak-anak usia sekolah dasar biasanya mengonsumsi makanan dengan kandungan zat gizi yang rendah, serta makanan atau jajanan yang banyak mengandung bahan pengawet, pewarna buatan, dan penyedap rasa. Akibatnya, kontribusi zat gizi terhadap asupan makanan sehari-hari masih terbilang cukup rendah (Hapsari, 2013).

Menurut Rahmi & Muis (2005) konsumsi makanan di sekolah memberikan kontribusi sebesar 22,9% terhadap asupan energi dan 15,9% terhadap asupan protein. Secara umum makanan yang sering dikonsumsi oleh anak usia sekolah dasar adalah makanan yang banyak mengandung energi, lemak, dan karbohidrat yang tinggi, serta rendah vitamin, mineral, dan serat.

Berdasarkan Laporan Nasional Riskesdas tahun 2018 bahwa status gizi anak usia 7-12 tahun menurut IMT/U di Indonesia menunjukkan prevalensi kategori kurus berada pada angka 9,2%, terdiri dari 2,4% kategori sangat kurus dan 6,8% kategori kurus. Selain itu, prevalensi kegemukan di Indonesia sudah mencapai angka 20%, terdiri dari kategori gemuk 10,8% dan kategori untuk obesitas 9,2% (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018).

Anak sekolah dasar berusia antara 7-12 tahun merupakan usia yang sedang mengalami masa pertumbuhan dan perkembangan. Beberapa hal yang dapat mempengaruhi proses pertumbuhan dan perkembangan seorang anak berusia antara 7-12 tahun ini adalah asupan gizi yang sehat dan seimbang. Pada penelitian ini peneliti ingin menargetkan anak usia sekolah dasar dengan usia 11-12 tahun atau kelas 6 sekolah dasar. Anak sekolah dasar dengan usia 11-12 tahun ini sudah memiliki aspek kognitif yang berkembang seperti kemampuan berfikir, dapat memecahkan masalah, diharapkan mampu memahami nilai dan aturan sosial, dan mampu menggunakan bahasa secara tepat dan efisien (Latifa, 2017).

Kebutuhan kalori anak disesuaikan dengan berat badan, usia, dan aktivitasnya. Kebutuhan kalori untuk anak usia 7-9 tahun adalah 1850 kkal, anak laki-laki usia 10-12 tahun membutuhkan energi sebesar 2100 kkal dan anak perempuan usia 10-12 tahun membutuhkan energi sebesar 2000 kkal (AKG, 2013). Salah satu upaya pemenuhan gizi terhadap anak usia sekolah dasar adalah dengan pemanfaatan *soft cookies*.

Soft cookies adalah jenis kue kering yang memiliki tekstur renyah di luar dan lembut (*chewy*). Ketika digigit *cookies* ini akan sedikit lunak karena adonan pada *cookies* tersebut yang masih lembut di dalamnya. Banyak orang yang mengatakan bahwa *cookies* ini sangat bergaya *New York*, karena pertama kali populer di Amerika Serikat (Amadea, 2020). Menurut data *Fat Secret* Indonesia, kandungan gizi pada *cookies* per 100 gram adalah 112 kkal, 7,82g lemak, 1,86g protein, 10,3g karbohidrat, 85 mg sodium, 68 mg kalium, dan 1,3g serat kasar. Pada proses pemanggangan di dalam oven *soft cookies* ini memerlukan suhu 180°C selama 15 menit. *Soft cookies* dapat menjadi *cookies* fungsional jika dalam proses pembuatannya disubstitusikan dengan bahan pangan yang mempunyai aktivitas fisiologis dan memberikan efek yang positif bagi kesehatan tubuh, misalnya seperti *soft cookies* yang kaya akan serat dan antioksidan.

Sumber antioksidan dapat diperoleh dari kulit biji kakao (*testa*). Kulit biji kakao (*testa*) merupakan limbah industri pengolahan cokelat yang jumlahnya sekitar 15% dari total berat biji kakao (Utami dkk., 2017). Limbah kulit biji kakao tersebut sering kali tidak dimanfaatkan dengan baik dan terkadang tertinggal sebagai limbah industri pengolahan cokelat (Yumas dkk., 2017). Pemanfaatan limbah kulit biji kakao (*testa*) sebagai bahan pembuatan *soft cookies* ini akan menguntungkan bagi para pengelola perkebunan kakao, karena akan mengurangi jumlah limbah pada kulit biji kakao tersebut.

Kulit biji kakao mengandung senyawa aktif antara lain polifenol, flavonoid, terpenoid / steroid, tanin terkondensasi atau terpolimerisasi seperti katekin dan antosianin yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai antioksidan (Matsumoto dkk., 2004). Kulit biji kakao (*testa*) yang akan digunakan dalam penelitian ini nantinya akan dihaluskan menjadi seperti tepung, agar mempermudah saat

pencampuran pada bahan pembuatan *soft cookies* lainnya dan dapat memperpanjang daya simpannya.

Beberapa penelitian telah memanfaatkan kulit biji kakao (testa) sebagai bahan penambahan pada makanan, minuman, dan pakan ternak. Martínez-Cervera dkk., 2011 pada penelitiannya menggunakan serat makanan larut yang diekstraksi dari kulit biji kakao dalam produksi *muffin* coklat. Serat digunakan sebagai pengganti lemak dan hasilnya menunjukkan penurunan pengerasan selama penyimpanan, tekstur yang baik, kelembaban yang lebih tinggi, dan warna yang sesuai dari pengolahan *muffin* tersebut. Dapat disimpulkan bahwa serat tersebut dapat digunakan hingga 6% dan tidak memberikan pengaruh negatif terhadap daya terima dan daya simpan roti. Pengayaan produk seperti *muffin* dan roti, yang sering dikonsumsi, dengan serat makanan dari kulit biji kakao dapat memiliki efek menguntungkan pada penyerapan glukosa.

Pada penelitian yang telah diteliti oleh Langkong dkk., 2019 yang memanfaatkan kulit biji kakao menjadi produk *cookies* coklat ini menghasilkan formulasi penambahan bubuk kulit biji kakao pada pembuatan *cookies* coklat berdasarkan uji kimia dengan kadar air (5,39%), kadar abu (0,72%), dan kadar lemak (7,57%) yang diberi perlakuan dengan penambahan bubuk kulit biji kakao sebanyak 5%. Sedangkan pada uji organoleptik yang dilakukan berdasarkan parameter rasa, warna, aroma, dan tekstur adalah pada perlakuan penambahan bubuk kulit biji kakao sebanyak 5% dengan skor rata-rata 3-4 (suka).

Penelitian ini dilakukan sebagai salah satu bentuk pemanfaatan limbah kulit biji kakao (testa) menjadi tepung, yang akan disubstitusikan kepada produk *soft cookies* yang dapat meningkatkan kandungan serat dan antioksidan pada produk olahan tersebut. Peneliti juga akan melakukan uji hedonik atau uji kesukaan terhadap produk *soft cookies* ini kepada anak usia sekolah dasar atau siswa kelas 6 dengan usia 11 tahun di SD Bani Saleh 1 dan SDN Margahayu VIII sebagai konsumennya.

Berdasarkan latar belakang di atas peneliti bertujuan untuk mengetahui apakah terdapat pengaruh substitusi tepung kulit biji kakao pada *soft cookies* terhadap kandungan gizi dan daya terima anak usia sekolah dasar.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, identifikasi masalah dalam Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Biji Kakao Pada *Soft Cookies* Terhadap Kandungan Gizi dan Daya Terima Anak Usia Sekolah Dasar, sebagai berikut :

1. Kondisi makanan atau jajanan anak usia sekolah dasar pada saat ini.
2. Tepung kulit biji kakao (*testa*) dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan produk *soft cookies*.
3. Formula dalam pembuatan *soft cookies* dengan substitusi tepung kulit biji kakao.
4. Terdapat pengaruh pada tingkat kesukaan anak usia sekolah dasar terhadap *soft cookies* yang disubstitusikan dengan tepung kulit biji kakao berdasarkan aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.
5. Terdapat pengaruh pada nilai kandungan gizi dari *soft cookies* substitusi tepung kulit biji kakao.
6. Terdapat pengaruh pada substitusi tepung kulit kakao pada *soft cookies* terhadap daya terima anak usia sekolah dasar.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, peneliti memberikan batasan permasalahan pada pengaruh substitusi tepung kulit biji kakao pada *soft cookies* terhadap kandungan gizi dan daya terima anak usia sekolah dasar ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, identifikasi masalah, dan pembatasan masalah yang telah dijelaskan di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut : Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung kulit biji kakao pada *soft cookies* terhadap kandungan gizi dan daya terima anak usia sekolah dasar?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan yang hendak dicapai oleh peneliti adalah untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh substitusi tepung kulit biji kakao pada *soft cookies* terhadap kandungan gizi dan daya terima anak usia sekolah dasar ditinjau dari aspek tekstur, warna, aroma, dan rasa.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil yang diperoleh pada penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi Peneliti, Lembaga, dan Masyarakat, sebagai berikut :

1. Dapat menghasilkan produk *soft cookies* yang mengandung gizi dan sesuai dengan tingkat kesukaan anak usia sekolah dasar.
2. Sebagai sumber referensi untuk penelitian selanjutnya.
3. Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa Program Studi Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta yang memiliki ketertarikan untuk meneliti tentang kakao.
4. Untuk meningkatkan pengetahuan tentang nilai gizi yang terkandung dalam *soft cookies* substitusi tepung kulit biji kakao.
5. Untuk pemanfaatan limbah kulit biji kakao sebagai bahan substitusi pada pembuatan *soft cookies*.