

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pertumbuhan anak merupakan fase perkembangan otak dan fisik yang cepat. Seiring dengan pertumbuhan otak yang cepat, potensi dalam hal belajar, mengingat, dan berfikir juga meningkat (Hurlock, 2000). Proses pertumbuhan otak yang cepat memerlukan nutrisi yang cukup untuk menunjang pertumbuhan otak (Neeraja, 2006). Asupan nutrisi yang kurang akan menyebabkan pertumbuhan otak tidak optimal sehingga berdampak pada tingkat kecerdasan.

Asam lemak omega-3 merupakan salah satu nutrisi yang dapat meningkatkan kecerdasan, sehingga berdampak pada meningkatnya nilai belajar anak di sekolah (Kim dkk., 2010). Asam lemak omega-3 terdiri dari dua jenis, yaitu asam lemak omega-3 rantai panjang dan asam lemak omega-3 rantai pendek. Asam lemak omega-3 rantai panjang terdiri dari *eicosapentaenoic acid (EPA)*, *docosapentaenoic acid(DPA)*, dan *docosahexanoic acid (DHA)* (Nichols dkk.,2010).

Asam Lemak omega-3 merupakan asam lemak semi esensial. Asam lemak semi esensial dapat diproduksi oleh tubuh, namun dalam jumlah yang sangat sedikit, sehingga harus diperoleh dari makanan (Rahmawaty dkk. 2012). Sumber asam lemak omega-3 terdapat pada ikan laut seperti ikan tuna, tongkol, salmon, sardine, dan mackarel (Sjamsiah, 2001). Asam lemak ini juga terkandung di hewan darat, namun dalam jumlah yang sedikit.

Survei di Provinsi Jawa Tengah menunjukkan konsumsi ikan pada anak usia 5-12 tahun tergolong rendah. Hasil survei angka konsumsi ikan di provinsi Jawa Tengah tahun 2012 lebih rendah dari rata-rata konsumsi ikan masyarakat

Indonesia yaitu sebesar 17,71%. Rata-rata konsumsi ikan masyarakat Indonesia sebesar 33,88%(Santoso, 2014).*EPA-FDA Fish Advice* (2017) menganjurkan konsumsi ikan 2 porsi per minggu dengan mempertimbangkan jumlah ikan dan usia anak. Jenis ikan yang paling banyak dikonsumsi pada usia 5-12 tahun adalah jenis ikan laut dengan persentase sebesar 13,0%. Jenis ikan yang dikonsumsi diantaranya ikan sarden, blue mackarel, tuna, salmon, dan lain sebagainya. Berdasarkan penelitian Scaglioni dkk. (2011), preferensi terhadap makanan merupakan hasil dari kombinasi antara faktor genetik dan lingkungan. Menurut penelitian oleh Rahmawaty dkk. (2012) faktor yang mempengaruhi konsumsi ikan yaitu harga, ketersediaan di pasar, rasa, aroma, variasi, banyaknya ikan yang dikonsumsi, anggota keluarga, media, promosi kesehatan, teman kerja, kelompok sosial, manfaat kesehatan, pekerjaan di bidang kesehatan.

Pembentukan pola makan anak dapat dikembangkan pada usia lima tahun (Klunger, 2010). Menurut Hendy (2001) dan Young dkk. (2004), orang tua mempunyai pengaruh kuat dalam pembentukan pola makan anak, karena orang tua merupakan lingkungan yang paling dekat dengan anak. Anak-anak cenderung meniru dan mempraktekkan pola makan orang-orang disekitarnya, oleh sebab itu, orang tua memiliki peran penting dalam membentuk pola diet padat di masa mendatang.

Sebelum mengkonsumsi ikan menjadi suatu kebiasaan, biasanya orang-orang akan menilai ikan tersebut terlebih dahulu. Salah satu cara menilai bahan makanan adalah dengan menilai sifat organoleptiknya. Menurut (Ayustaningwarno, 2014), sifat organoleptik terdiri dari rasa, aroma, tekstur, dan warna

Penilaian rasa ikan oleh orang tua mempengaruhi konsumsi ikan pada anaknya. Kesukaan terhadap rasa makanan dapat diturunkan dari orang tua ke

anak khususnya oleh ibu. Janin menerima paparan sensorik makanan yang kuat dari ibu melalui air ketuban saat di dalam kandungan (Law, 2007). Banyak rasa makanan yang hadir dalam air ketuban, menyebabkan janin telah memiliki pengalaman pada suatu makanan sebelum kelahirannya. Pengalaman pada makanan ini akan berlanjut hingga menjadi kebiasaan anak. Selain melalui air ketuban, pengalaman pada rasa makanan dapat tersalur melalui air susu ibu. Sifat sensorik makanan apapun yang konsumsi oleh ibu akan hadir dalam air susu ibu (Law, 2007). Semakin sering orang tua memberi makan ikan kepada anaknya, maka anak juga akan terbiasa mengkonsumsinya, kemudian menganggapnya makanan yang enak. Berdasarkan fokus grup konsumsi ikan di Amerika Serikat oleh Sam dkk. (2016), orang tua yang sering mengkonsumsi ikan cenderung memiliki anak yang juga menyukai rasa ikan dengan nilai yang lebih tinggi dibandingkan dengan anak yang orangtuanya jarang mengkonsumsi ikan. Fokus grup tersebut menunjukkan bahwa preferensi makanan tentang rasa ikan tercermin dari orang tuanya. Penelitian oleh Aslin dan Byron (2003) menyatakan bahwa rasa ikan yang kuat merupakan alasan penting tidak menyukai ikan bagi orang-orang yang bukan pengkonsumsi ikan.

Penilaian tentang aroma ikan juga menjadi tolok ukur kesukaan pada ikan. Aroma amis pada ikan cenderung kurang diminati oleh anak-anak dan orang tuanya. Berdasarkan penelitian Rahmawaty, dkk (2012), aroma ikan yang amis merupakan faktor yang menghambat seseorang dalam mengkonsumsi ikan dengan persentase 50%. Menurut Sam dkk. (2016), jawaban yang paling sering di kemukakan oleh orang tua maupun anaknya ketika ditanya mengapa mereka tidak menyukai ikan adalah karena rasa, diikuti aroma, kemudian tekstur ikan

Warna pada ikan memainkan peran dalam mempengaruhi pemilihan pemberian ikan pada anak. Sejauh pengetahuan peneliti belum ada penelitian yang membahas pengaruh warna ikan pada konsumsi ikan. Namun terkait warna makanan dengan konsumsi, Dias dkk. (2012) meneliti bahwa tidak ada pengaruh yang signifikan pada pemilihan gelatin. Warna pada olahan ikan berkaitan dengan cara mengolah dan memodifikasi warna pada saat penyajian. Penelitian oleh Rahmawaty dkk. (2012), dari 54 responden yang mengkonsumsi ikan, 37 diantaranya menyatakan bahwa penyajian makanan ikan mendorong untuk mengkonsumsi ikan.

Penilaian terhadap tekstur ikan mempengaruhi pemilihan orang tua dalam memberikan makanan ikan kepada anaknya. Orang tua mempertimbangkan tentang keberadaan tulang ikan yang berbahaya jika dikonsumsi oleh anaknya. Penelitian oleh Sam dkk. (2016) menyatakan bahwa hampir semua responden orang tua selalu khawatir saat memberikan ikan pada anak karena ikan mengandung tulang yang tajam yang berbahaya jika tertelan.

Sejauh pengetahuan penulis, di Surakarta maupun di Indonesia belum ada referensi terkait penilaian orang tua tentang sifat organoleptik ikan terhadap konsumsi ikan pada anak sekolah dasar. Penelitian yang telah dilakukan diberbagai negara seperti Amerika Serikat, Australia, dan Brazil hanya membahas kesukaan rasa ikan diturunkan dari orang tua ke anak (Sam dkk., 2016), aroma ikan yang mempengaruhi kesukaan (Rahmawaty dkk., 2012), kekhawatiran orang tua tentang tulang ikan yang berbahaya jika tertelan (Sam dkk., 2016), dan pengaruh warna makanan pada orang dewasa (Dias dkk., 2012). Oleh sebab itu peneliti ingin meneliti hubungan penilaian orang tua tentang sifat organoleptik ikan terhadap konsumsi ikan pada anak sekolah dasar di Surakarta.

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah ada hubungan antara penilaian orang tua tentang sifat organoleptik ikan terhadap konsumsi ikan pada anak sekolah dasar (9-12 tahun) di Surakarta.

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui hubungan antara penilaian orang tua tentang sifat organoleptik ikan dengan konsumsi ikan pada anak sekolah dasar (9-12 tahun) di Surakarta.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mendiskripsikan penilaian orang tua tentang sifat organoleptik ikan.
- b. Mendiskripsikan konsumsi ikan pada anak sekolah dasar.
- c. Menganalisis hubungan penilaian orang tua tentang sifat organoleptik ikan terhadap konsumsi ikan pada anak sekolah dasar.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Peneliti**

Menambah wawasan dan pengetahuan tentang hubungan penilaian orang tua tentang sifat organoleptik ikan terhadap konsumsi ikan pada anak sekolah dasar di Surakarta.

### **2. Bagi Masyarakat**

- a. Masyarakat dapat memahami pengaruh sifat organoleptik pada konsumsi pangan anak sekolah dasar.
- b. Sebagai acuan strategi dalam memberi makanan ikan pada anak.

### **3. Bagi peneliti selanjutnya**

Dapat dijadikan acuan bagi penelitian sejenis.

### **4. Bagi Pemerintah**

Sebagai bahan referensi merancang program konsumsi ikan.

## **E. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup materi pada penelitian ini dibatasi pada pembahasan mengenai hubungan penilaian orang tua tentang sifat organoleptik ikan terhadap konsumsi ikan pada anak sekolah dasar di Surakarta.