

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Data demografi menunjukkan bahwa remaja merupakan populasi yang besar dari penduduk dunia. Di Indonesia jumlah kelompok umur 10-19 tahun sebanyak 22% dari total populasi. Remaja menjadi salah satu perhatian utama dalam bidang kesehatan karena gaya hidup instan dan kesalahan-kesalahan dalam pola makan yang kini menjadi tren dikalangan remaja (Wahyuni, 2017). Masalah tersebut juga dialami oleh remaja di SMA Muhammadiyah 4 Kartasura.

SMA Muhammadiyah 4 Kartasura merupakan SMA yang memiliki lokasi dekat dengan kota. Hasil survey pendahuluan menunjukkan bahwa, hampir setiap hari siswa-siswi di SMA Muhammadiyah 4 Kartasura mengkonsumsi jajanan, jajanan yang sering dikonsumsi diantaranya chiki-chiki dan makanan kering dengan rata-rata memiliki rasa gurih dan pedas. Jajan sudah menjadi kebiasaan bagi anak sekolah. Berdasarkan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2014, terdapat 78% anak sekolah mengkonsumsi makanan disekitar sekolah.

Yunita (2009), melaporkan sebesar 66% siswa memiliki frekuensi mengkonsumsi makanan jajanan lebih dari sebelas kali perminggu. Frekuensi jajan yang tinggi tersebut menunjukkan, makanan jajanan memegang peranan penting dalam memenuhi kecukupan energi dan zat gizi, khususnya protein. Protein berfungsi sebagai alat pembangun, mengganti jaringan yang rusak, dan mengatur metabolisme tubuh (Poedjadi, 2005). Madanijah (2006), melaporkan bahwa makanan jajanan memberikan

sumbangan protein 24,7% dari konsumsi totalnya. Kenyataannya protein yang terkandung pada makanan jajanan masih rendah. Jenis makanan jajanan yang biasa dijual adalah makanan berat dan makanan ringan seperti wafer, kripik, makaroni, stik dan lain-lain.

Stik merupakan makanan ringan dalam bentuk kue kering yang berbahan dasar tepung terigu dan tepung tapioka, dengan tambahan berbagai bahan pendukung lain seperti telur, mentega, bawang putih, garam, baking powder, serta air. Stik diolah dengan proses pencetakan terlebih dahulu menjadi bentuk kecil pipih memanjang dan cara memasaknya digoreng (Fitri, 2016). Umumnya stik memiliki tekstur yang renyah, rasa yang gurih dan kadar protein yang rendah (Iqbal, 2016). Rendahnya kadar protein pada stik dapat ditingkatkan dengan cara menambahkan sumber protein hewani pada pembuatan stik, salah satunya ikan lele.

Ikan lele (*Clarias batrachus*) merupakan komoditas perikanan yang populer di masyarakat. Selain karena harganya yang murah, ikan lele memiliki tekstur daging yang halus dan duri yang teratur (Hendriana, 2010). Ikan lele memiliki kandungan protein yang cukup tinggi, yaitu protein 17,7 %, yang berfungsi sebagai alat pembangun dan mengganti jaringan yang rusak (Poedjiadi, 2009). Ikan lele juga kaya akan lisin dan leusin yang sangat diperlukan untuk masa pertumbuhan anak-anak (Murdiati dan Amaliah, 2013). Bau yang khas pada ikan lele membuat beberapa masyarakat kurang menyukainya (Astawan, 2008). Stik dengan penambahan ikan lele dapat dimodifikasi untuk meningkatkan mutu, cita rasa dan aroma pada stik, salah satunya dengan penambahan bubuk cabai.

Bubuk cabai adalah bubuk yang dihasilkan dari cabai yang di giling. Cabai memegang peranan dalam memberi rasa dan aroma (flavor) pada hasil olahan makanan (Rukmana, 2002). Cabai juga dapat memberikan warna pada makanan, sehingga lebih menarik untuk dikonsumsi. Kuswandono, (2007) melaporkan bahwa hal pertama yang dilakukan oleh konsumen adalah menilai produk makanan dari penampilannya kemudian selera makan akan bangkit serta membuat persepsi positif pada makanan tersebut.

Penambahan ikan lele dan bubuk cabai pada stik akan memberikan sifat organoleptik yang berbeda dengan stik secara umum. Sifat-sifat organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur) dapat mempengaruhi penerimaan produk pangan. Penerimaan terhadap suatu produk pangan dapat dilakukan dengan uji kesukaan atau uji daya terima, yaitu penilaian panelis tentang suka atau tidak suka pada suatu makanan, khususnya stik (Zulaekah dan Widiyaningsih, 2008). Stik ikan lele pedas diharapkan dapat menjadi makanan jajanan yang tidak hanya mengenyangkan namun bermanfaat bagi kesehatan.

Sebagaimana yang telah dijelaskan dalam Al-Quran (surah Al-Maidah: 5) : “Pada hari ini dihalalkan bagimu makanan yang baik-baik”. Maksud dari makanan yang baik dalam ayat tersebut adalah makanan yang tidak hanya sekedar untuk mengisi perut, namun yang paling penting apakah makanan itu dapat memelihara kesehatan tubuh. Makanan sehat yang dianjurkan dalam Islam, tidak hanya sebatas persoalan halal dan haram, akan tetapi menyangkut pada kualitas maupun kuantitasnya (Hasan, 2001).

Berdasarkan latar belakang tersebut perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh penambahan ikan lele (*Clarias Batrachus*) pada stik lele pedas terhadap kadar protein dan daya terima remaja di Sekolah Menengah Atas (SMA) Muhammadiyah 4 Kartasura.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan ikan lele (*Clarias batrachus*) pada stik lele pedas terhadap kadar protein dan daya terima remaja?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui dan menganalisis pengaruh penambahan ikan lele pada pembuatan stik pedas terhadap kadar protein dan daya terima.

2. Tujuan Khusus :

- a. Mengukur dan menganalisis kadar protein pada stik lele pedas dengan penambahan ikan lele.
- b. Mengukur dan menganalisis daya terima pada stik lele pedas dengan penambahan ikan lele.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Siswa-siswi

Memberikan informasi tentang pemanfaatan ikan lele pada pembuatan stik pedas dan memberikan inovasi baru jajanan yang dapat menambah asupan protein siswa-siswi.

2. Bagi Institusi

Penelitian ini dapat digunakan sebagai pertimbangan bagi sekolah dalam menyediakan jajanan yang sehat bagi siswa-siswi.

3. Bagi peneliti

Dapat menambah pengetahuan tentang penambahan ikan lele pada stik pedas terhadap kadar protein dan daya terima remaja.

4. Bagi peneliti lanjutan

Penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan yang dapat dipertanggung jawabkan apabila ada penelitian selanjutnya yang sejenis.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini dibatasi pada pembahasan mengenai pengaruh penambahan ikan lele pada stik pedas terhadap kadar protein dan daya terima remaja.