

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Setiap orangtua pasti menginginkan anaknya untuk bertumbu dan memiliki tubuh sehat. Imunitas Bayi dan anak-anak harus tetap diperhatikan dengan didukung oleh asupan makanan gizi yang seimbang. Asupan makanan bisa dari makanan pokok, ataupun dari makanan selingan. Makanan pokok biasanya disediakan dari rumah untuk bekal anak sekolah. Tetapi *snack* anak sering tidak disediakan sehingga anak memilih untuk makan di sekolah dengan makanan yang sudah diawetkan. Hal ini sangat diperhatikan karena dapat mengganggu kesehatan anak. Berdasarkan data kementerian kesehatan, Provinsi NTT merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang masih menghadapi tantangan sumber kesehatan dan pendidikan umum. Pusat data kementerian kesehatan RI tahun 2016 mencatat angka Bayi berat lahir rendah (BBLR), 15,5% balita gizi kurang 28,2%, balita pendek 38,7%, (profil kesehatan Indonesia, 2017). Prevalensi *stunting* di NTT terdiri dari 26,2% sangat pendek dan 25,5% pendek merupakan masalah serius (kemenkes RI, 2013). Sebagaimana *WHO* mengategorikan bahwa prevalensi kependekan sebesar 30-39% merupakan masalah kesehatan masyarakat berat dan bila  $\geq 40\%$  merupakan masalah serius (2010).

Adanya penyakit infeksi berulang mempengaruhi status gizi *stunting* dan konsumsi tidak mencukupi kebutuhan. Keadaan tersebut diperberat penyebab tidak langsung antara lain pendidikan orangtua dan sosial ekonomi atau daya beli keluarga yang lemah ketersediaan pangan ditingkat keluarga yang tidak mencukupi pola konsumsi keluarga yang kurang baik, pola distribusi pangan yang kurang merata, adanya tidaknya pemeliharaan kesehatan serta vasilitas yang masih sulit dijangkau (gandahhusada et al, 200). Perlu adanya pencegahan *stunting* pada balita dan dengan memberikan MPASI yang cukup gizi atau dengan pemberian *snack* manis yaitu cake bayam. Produksi cake bayam merupakan salah satu cara untuk mencukupi gizi anak. Bayam merupakan sayuran daun yang lezat dan banyak memberikan manfaat bagi tubuh. Seperti sayuran hijau pada umumnya, bayam mengandung berbagai macam nutrisi dan vitamin serta serat tinggi yang bermanfaat untuk kesehatan.

Menurut hasil penelitian Iriani, (2004) hasil pengukuran kadar klorofil menunjukan sayuran bayam memiliki kandungan klorofil yang paling tinggi sebesar 3.046 mg/g dibandingkan sayuran kangkung dan sawi. Kandungan klorofil, di dalam sayuran merupakan salah satu kriteria penting untuk menentukan kandungan zat gizi sayuran daun. Bayam yang ditemukan dipasaran adalah jenis bayam budidaya, yang terdiri dari bayam cabut dan bayam tahun atau bayam sekop. Bayam cabut memiliki batang kemerahan atau hijau keputihan dan memiliki bunga di ketiak cabangnya. Bayam cabut yang berbatang kemerahan ini biasa disebut bayam merah, dan batangnya putih disebut bayam putih. Bayam ini sering diolah menjadi sayur dan tumisan. Adapun bayam sekop dicirikan dengan daunnya yang lebar, dan sering diolah menjadi keripik dan pecel aau urap (Murdiati dan Amaliah, 2013). Banyak manfaat dalam sayur bayam sehingga perlu pengolahan lebih lanjut. Sayur bayam bisa dibuat *snack* manis untuk dikonsumsi. *Snack* manis dari daun bayam ini merupakan pengembangan produk dari cake bayam. Penulis ingin melakukan pengembangan produk dengan menambahkan wortel didalamnya. Sehingga dapat menunjang kebutuhan gizi anak.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

## 1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah sayur bayam dapat dimanfaatkan untuk pengolahan cake bayam?
2. Apakah cake bayam dapat dijadikan *sncak* untuk anak sekolah?
3. Bagaimana cara meningkatkan selera anak terhadap produk cake bayam?

## 1.3 Tujuan

Secara umum dari penulisan laporan ini adalah mengkaji tentang pengembangan produk cake dengan tambahan daun bayam.. Secara khusus praktik ini bertujuan untuk :

1. Mempelajari gambaran umum dari cake bayam.
2. Membuat hidangan cake bayam.
3. Menghitung kandungan energi dan zat gizi dari cake bayam.
4. Mengkaji uji kesukaan konsumen terhadap produk cake bayam.



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies

## 2 METODE PENGAMATAN

### 2.1 Waktu dan Tempat

Pembuatan produk pada tanggal 21 april sampai 22 mei 2020, dan pengambilan data dilakukan di rumah Jl. Ahmad yani, lokaria, Kabupaten Sikka, NTT.

### 2.2 Jenis dan pengambilan data

Proses pengambilan data menggunakan data primer, yakni melakukan uji coba dan pengamatan pada saat proses pengolahan secara langsung pada saat pengolahan produk. Jenis dan pengambilan data dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 1 Jenis dan pengambilan data

Data	Jenis	Teknik Pengambilan data
Proses produksi cotton cake bayam	Primer	Dilakukan langsung
Kandungan energi dan zat gizi produk	Primer	Dihitung berdasarkan data yang ada
Biaya bahan	Primer	Dihitung berdasarkan data yang sudah di dapat dengan menggunakan rumus perhitungan seperti: $\frac{\text{biayabahan}}{\text{harga jual}} \times 100\%$
Uji organoleptik	Sekunder	Pemberian form uji organoleptik kepada konsumen dengan menguji penampilan, warna, rasa dan tekstur dari produk tersebut.