



## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Produk makanan di Indonesia berkembang dengan pesat. Salah satunya adalah *fusion food*. Hal ini disebabkan masyarakat Indonesia khususnya generasi milenial gemar mengeksplorasi rasa. *Fusion* adalah menggabungkan makanan menurut bahan dasar, budaya, teknik dan gaya memasak dari berbagai negara atau daerah untuk menciptakan hidangan dengan rasa baru. (Sarioglan, M, 2014). Maka dari itu, untuk menyikapi tren kuliner tersebut diperlukan inovasi produk baru agar dapat bersaing dengan produk lain di pasaran.

Masalah kesehatan di dunia, khususnya masyarakat di negara berkembang, salah satunya adalah penyakit osteoporosis, dan biasanya masalah penyakit ini sering dikaitkan dengan orang tua, tetapi faktanya, osteoporosis ini dapat menyerang siapa saja termasuk usia muda (Kemenkes, 2015). Osteoporosis adalah kondisi dimana berkurangnya massa tulang yang berada dalam titik mengkhawatirkan, sehingga tulang kehilangan kelenturan dan kekuatannya. Apabila terkena benturan yang ringan tulang tersebut akan patah. Tanpa kita sadari tanda dan gejalanya penyakit osteoporosis ini disebut dengan pembunuh tersembunyi (silent disease) karena kepadatan tulang terjadi secara perlahan dan berlangsung secara progresif). Penyakit Osteoporosis dapat dicegah dengan mengonsumsi makanan yang dapat memenuhi kebutuhan kalsium dan fosfor tubuh kita. Salah satunya adalah hidangan berbahan dasar oncom. Berdasarkan data Kemenkes RI (TKPI), setiap 100 gram oncom mengandung 27,0 mg besi, 13,0 gram protein, 96 mg kalsium dan 115 mg fosfor. Mengonsumsi oncom secara teratur sesuai AKG (Angka Kecukupan Gizi) atau sesuai kebutuhan gizi per hari dari Kemenkes RI, bermanfaat untuk memperkuat pertumbuhan tulang, menurunkan resiko peradangan osteoarthritis (radang sendi lutut), memperbaiki kesehatan tulang dan mencegah osteoporosis.

Oncom merupakan salah satu produk olahan fermentasi yang berasal dari daerah Jawa Barat. Melalui proses fermentasi, oncom memiliki aroma dan cita rasa yang khas karena terjadi peruraian struktur kimia bahan-bahan bersifat kompleks menjadi senyawa-senyawa yang lebih sederhana dan mudah dicerna dan diserap oleh tubuh (Zamakhsyari dkk., 2018). Dikalangan masyarakat oncom kurang diminati dibandingkan hasil olahan kacang-kacangan yang lain, seperti tahu dan tempe. Pandangan negatif tersebut muncul karena oncom terbuat dari ampas tahu atau bungkil kacang tanah. Namun oncom memiliki nilai dan mutu gizi yang baik akibat proses fermentasi. Melihat potensi tersebut penulis termotivasi untuk membuat hidangan berbahan dasar oncom yaitu *Oncom Mentai Rice*. Penggunaan bahan dasar oncom bertujuan untuk mengembangkan pangan lokal secara ekonomi serta dapat bermanfaat untuk mencegah osteoporosis.

Ketika menciptakan produk baru perlu dilakukan penilaian tingkat kesukaan responden terhadap produk yang dibuat. Hal tersebut dilakukan agar dapat mengetahui penerimaan produk tersebut oleh masyarakat. Uji hedonik telah dilakukan pada produk *Oncom Mentai Rice* ini. Selanjutnya dilakukan analisis korelasi antara karakteristik responden terhadap karakteristik produk *Oncom Mentai Rice* berdasarkan hasil uji hedonik. Hasil penelitian ini kedepannya diharapkan dapat digunakan untuk menentukan segmentasi dari produk ini.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

Hak cipta dilindungi undang-undang (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

## 1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara mengidentifikasi gambaran umum *Oncom Mentai Rice*?
2. Bagaimana cara mengidentifikasi kandungan energi dan zat gizi dari produk *Oncom Mentai Rice*?
3. Bagaimana cara mengidentifikasi karakteristik responden?
4. Bagaimana cara menganalisis hubungan antara kelompok usia terhadap karakteristik produk *Oncom Mentai Rice*?
5. Bagaimana cara menganalisis hubungan antara jenis kelamin terhadap karakteristik produk *Oncom Mentai Rice*?

## 1.3 Tujuan

Tujuan umum dari laporan akhir adalah melakukan analisis hubungan karakteristik responden terhadap karakteristik produk *Oncom Mentai Rice*. Adapun tujuan khusus dari penulisan laporan akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi gambaran umum *Oncom Mentai Rice*
2. Mengidentifikasi kandungan energi dan zat gizi dari produk *Oncom Mentai Rice*
3. Mengidentifikasi karakteristik responden
4. Menganalisis hubungan antara kelompok usia terhadap karakteristik produk *Oncom Mentai Rice*
5. Menganalisis hubungan antara jenis kelamin terhadap karakteristik produk *Oncom Mentai Rice*

## 1.4 Manfaat

Beberapa manfaat dari laporan akhir adalah :

1. Bagi Mahasiswa  
Sarana untuk menguji sebagian besar kemampuan yang telah diberikan selama duduk di bangku kuliah.
2. Bagi Lembaga Pendidikan  
Sebagai bahan masukan untuk mengevaluasi sampai sejauh mana program atau kurikulum yang telah diterapkan.
3. Bagi Masyarakat  
Sebagai tambahan pengetahuan dan informasi yang bisa digunakan untuk sumber referensi.

## II TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Definisi Osteoporosis

Osteoporosis berasal dari kata osteo dan porous, osteo artinya tulang, dan porous berarti berlubang-lubang atau keropos. Jadi, osteoporosis adalah tulang yang keropos, yaitu penyakit yang mempunyai sifat khas berupa massa tulangnya rendah atau berkurang, disertai gangguan mikro-arsitektur tulang dan penurunan kualitas jaringan tulang, yang dapat menimbulkan kerapuhan tulang (Tandra, 2017).