

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia mempunyai tiga masalah gizi (*triple burden*) yaitu *stunting* dan *wasting*, *obesitas*, dan kekurangan zat gizi mikro seperti anemia. Data Riskesdas (2018) menunjukkan bahwa 25,7% remaja usia 13-15 tahun dan 26,9% remaja usia 16-18 tahun dengan status gizi pendek dan sangat pendek. Selain itu terdapat 8,7% pada remaja usia 13-15 tahun dan 8,1% pada remaja usia 16-18 tahun dengan kondisi kurus dan sangat kurus, sedangkan prevalensi berat badan lebih dan obesitas sebesar 16,0% pada remaja usia 13-15 tahun dan 13,5% pada remaja usia 16-18 tahun. Data tersebut menunjukkan bahwa kondisi gizi pada remaja di Indonesia yang harus diperbaiki. Gizi lebih dapat disebabkan karena faktor asupan kalori lebih, kurangnya aktifitas fisik (*sedentary behavior*), dan kurang mengkonsumsi sayuran. Berdasarkan *survey* UNICEF pada tahun 2017 ditemukan adanya perubahan pola makan dan aktivitas fisik pada remaja sehingga asupan kalori yang lebih menyebabkan obesitas. Berdasarkan hasil Riset Kesehatan Dasar (2018), proporsi konsumsi buah dan sayur kurang dari 5 porsi per hari dengan rata-rata sebesar 95,5%, kelompok usia 5 – 9 tahun yaitu sebesar 96,9 %, kelompok usia 10 – 14 tahun yaitu sebesar 96,8 %, dan kelompok usia 15 – 19 tahun yaitu sebesar 72,3 % (Riskesdas, 2018).

Menurut Badan Kesehatan Dunia (WHO) secara umum menganjurkan konsumsi sayuran dan buah-buahan untuk hidup sehat sejumlah 400 gram per orang per hari, yang terdiri dari 250 gram sayur. Mengkonsumsi sayuran merupakan salah satu syarat dalam memenuhi menu gizi seimbang. Sayuran merupakan makanan penting yang harus selalu dikonsumsi setiap kali makan bagi semua kalangan usia. Sayuran adalah sumber zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh sangat penting dalam proses metabolisme tubuh sebagai zat pengatur dan antibodi serta menurunkan insiden terkena penyakit kronis (Mufidah, *et al.* 2020). Mengkonsumsi sayur juga baik untuk melindungi kesehatan tubuh, termasuk dalam menjaga berat badan (Mitchell, 2012). Sayuran yang dikonsumsi juga tidak hanya dijadikan sebagai hidangan sayur, tetapi bisa dijadikan hidangan *snack*.

Masyarakat biasanya mengkonsumsi *snack* sebanyak 2 hingga 3 kali dalam sehari. Tujuan mengkonsumsi *snack* yaitu untuk memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi harian. Dalam memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi pada waktu makan selingan, masyarakat dapat mengubah pola makan *snack* masyarakat menjadi gemar mengkonsumsi sayur. Konsumsi sayur dapat dimodifikasikan dengan hidangan *snack* yang bentuknya menarik, contohnya hidangan tarlet. Hidangan tarlet dimodifikasikan dengan mengubah resep. Produk tarlet modifikasi dengan sebelum modifikasi dapat diuji dengan analisis sikap konsumen. Membuat produk harus mengetahui dan memahami sikap konsumen yang dilayani, bertujuan untuk mendapatkan informasi mengenai sikap konsumen apa saja yang disukai dan tidak disukai pada produk, untuk memprediksi sikap konsumen (Ao), produsen dapat menganalisis informasi mengenai evaluasi tingkat kepercayaan konsumen (bi) terhadap atribut dan evaluasi tingkat kepentingan (ei) terhadap atribut produk.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dapat diidentifikasi rumusan permasalahan yaitu, sebagai berikut :

1. Bagaimana tahapan pembuatan produk tarlet modifikasi?
2. Bagaimana analisis biaya produksi produk tarlet modifikasi?
3. Bagaimana analisis kandungan energi dan zat gizi dari produk tarlet modifikasi?
4. Bagaimana analisis sikap konsumen terhadap produk tarlet modifikasi dengan produk tarlet sebelum modifikasi?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari laporan adalah menganalisis perbandingan sikap konsumen terhadap produk tarlet modifikasi dengan tarlet sebelum modifikasi.

Tujuan khusus penulisan laporan ini adalah:

1. Mengidentifikasi tahapan pembuatan produk tarlet modifikasi.
2. Menganalisis biaya produksi produk tarlet modifikasi.
3. Menganalisis kandungan energi dan zat gizi produk tarlet modifikasi.
4. Menganalisis sikap konsumen terhadap produk tarlet modifikasi dengan tarlet sebelum modifikasi.

1.4 Manfaat

1. Bagi Sekolah Vokasi

Menghasilkan lulusan yang siap bekerja di dunia kerja bidang Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi.

2. Bagi Mahasiswa

Menjadikan mahasiswa aktif dan terampil dalam membuat pengembangan produk, serta menambah pengalaman mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan baik ilmu teori maupun ilmu praktikum yang telah didapatkan selama di perkuliahan.

3. Bagi Masyarakat

Sebagai media informasi *snack* bergizi untuk alternatif pencegahan obesitas untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat.

4. Bagi Industri

Sebagai acuan untuk industri makanan, sadar akan memproduksi makanan yang bergizi bagi masyarakat.



1.5 Ruang Lingkup

Pelaksanaan penulisan tugas akhir dilakukan secara daring, dikarenakan pandemi Covid-19. Pelaksanaan penulisan tugas akhir dilakukan di rumah mahasiswa yang bersangkutan berada di Jl. Mengkudu No.41 Kelurahan Lagoa, Kecamatan Koja, Kota Jakarta Utara, Provinsi DKI Jakarta. Kegiatan pelaksanaan penulisan tugas akhir ini, menggunakan konsumen yang sudah mengkonsumsi produk tarlet modifikasi dengan tarlet sebelum modifikasi, dengan menggunakan 30 orang responden konsumen berdomisili, kecamatan Lagoa dan kecamatan Koja, wilayah Jakarta Utara. Tingkatan usia yang diambil sebagai sampel adalah usia remaja awal (12 - 16 tahun), remaja akhir (17 - 25 tahun), dewasa awal (26 - 35 tahun), dewasa akhir (36 - 45 tahun), dan lansia awal (46 - 55 tahun).



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

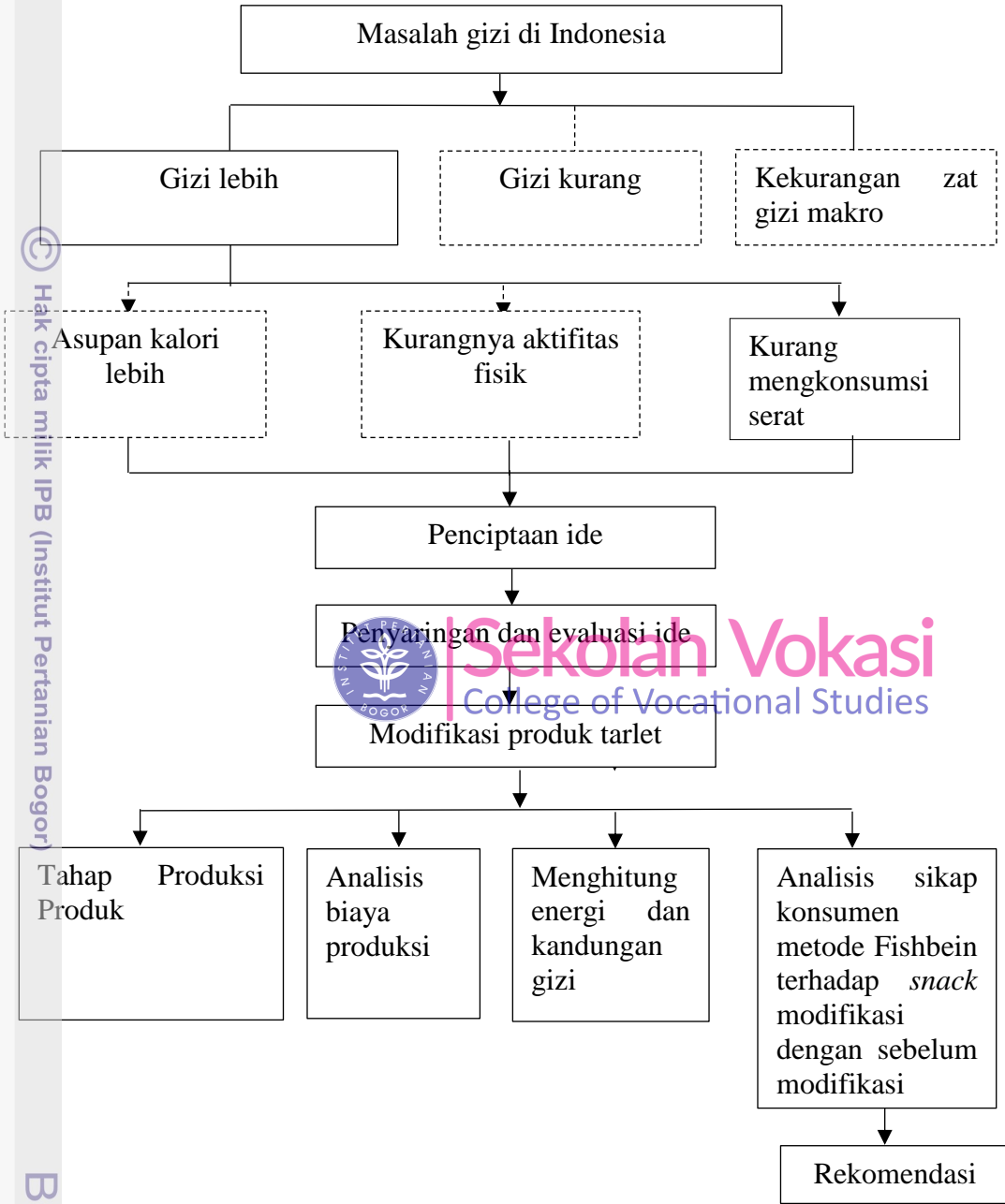
© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

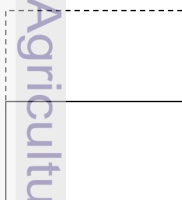
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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

1.6 Kerangka Pikir



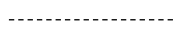
Gambar 1 Kerangka Pemikiran

Keterangan:



Variabel tidak diamati

Variabel diamati



Alur tidak diamati

Alur diamati

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.



Indonesia mempunyai tiga masalah gizi (*triple burden*) yaitu *stunting* dan *wasting*, *obesitas*, dan kekurangan zat gizi mikro seperti anemia. Data Riskesdas (2018) menunjukkan bahwa 25,7% remaja usia 13-15 tahun dan 26,9% remaja usia 16-18 tahun dengan status gizi pendek dan sangat pendek. Selain itu terdapat 8,7% pada remaja usia 13-15 tahun dan 8,1% pada remaja usia 16-18 tahun dengan kondisi kurus dan sangat kurus, sedangkan prevalensi berat badan lebih dan obesitas sebesar 16,0% pada remaja usia 13-15 tahun dan 13,5% pada remaja usia 16-18 tahun. Data tersebut menunjukkan bahwa kondisi gizi pada remaja di Indonesia yang harus diperbaiki. Gizi lebih dapat disebabkan karena faktor asupan kalori lebih, kurangnya aktifitas fisik (*sedentary behavior*), dan kurang mengkonsumsi sayuran. Berdasarkan *survey* UNICEF pada tahun 2017, ditemukan adanya perubahan pola makan dan aktivitas fisik pada remaja. Sebagian besar remaja menggunakan waktu luang mereka untuk kegiatan tidak aktif, sepertiga remaja suka mengkonsumsi camilan buatan pabrik atau makanan olahan, sedangkan sepertiga lainnya rutin mengonsumsi kue basah, roti basah, gorengan, dan kerupuk, hal ini menyebabkan asupan kalori yang lebih. Perubahan gaya hidup juga terjadi dengan semakin terhubungnya remaja pada akses internet, sehingga remaja lebih banyak membuat pilihan mandiri. Pilihan yang dibuat seringkali kurang tepat sehingga secara tidak langsung menyebabkan masalah gizi, sehingga dengan majunya teknologi menyebabkan kurangnya aktifitas fisik. Sedangkan kurangnya mengkonsumsi serat yang bisa didapatkan dari sayuran dan buah-buahan, berdasarkan hasil Riset Kesehatan Dasar (2018), proporsi konsumsi buah dan sayur kurang dari 5 porsi per hari dengan rata-rata sebesar 95,5%, pada kelompok usia 5 – 9 tahun yaitu sebesar 96,9 %, kelompok usia 10 – 14 tahun yaitu sebesar 96,8 %, dan kelompok usia 15– 19 tahun yaitu sebesar 72,3 % (Riskesdas, 2018).

Masyarakat biasanya mengkonsumsi *snack* sebanyak 2 hingga 3 kali dalam sehari. Perbaikan gizi pada remaja melalui intervensi gizi spesifik seperti memodifikasi makanan sehingga menjadi hidangan yang bergizi. Masyarakat biasanya mengkonsumsi *snack* sebanyak 2 hingga 3 kali dalam sehari, sehingga timbulnya penciptaan ide untuk memodifikasikan *snack* atau makanan selingan yang bergizi dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang fungsional, yaitu sayuran. Sayuran adalah sumber zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh sangat penting dalam proses metabolisme tubuh sebagai zat pengatur dan antibodi serta menurunkan insiden terkena penyakit kronis. Sayuran merupakan sumber serat, serat berfungsi mengontrol berat badan atau mencegah kegemukan atau obesitas, penanggulangan penyakit diabetes, mencegah gangguan gastrointestinal, kanker kolon, serta mengurangi tingkat kolesterol darah dan penyakit kardiovaskuler (Lestiani & Aisyah, 2011). Konsumsi sayur dapat dimodifikasikan dengan hidangan *snack* yang bentuknya menarik, contohnya hidangan tarlet. Hidangan *snack* asin berupa tarlet dimodifikasikan dengan mengubah resep, melalui tahap produksi produk, analisis biaya produksi, menghitung kandungan energi dan zat gizi dan analisis perbandingan sikap konsumen terhadap *snack* modifikasi dengan sebelum modifikasi dengan menggunakan metode Fishbein, sehingga mendapatkan nilai sikap konsumen, selanjutnya *snack* direkomendasikan kepada masyarakat. Tujuan dibuatnya *snack* asin berupa tarlet modifikasi yaitu *Carrot Tarlet With Mix Vegetable* adalah menciptakan produk modifikasi bergizi yang lebih rendah kalori,

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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



tinggi serat, dan tinggi vitamin A dari produk *snack* asin berupa tarlet sebelum modifikasi, hal ini dilakukan untuk mencegah tingginya angka obesitas dan meningkatkan masyarakat untuk gemar mengkonsumsi sayuran.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies