



## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Masalah kesehatan masyarakat dunia salah satunya adalah anemia yang menyerang anak-anak dan wanita hamil. WHO memperkirakan bahwa 42% anak usia di bawah 5 tahun dan 40% wanita hamil di seluruh dunia menderita anemia (WHO). Sementara itu di Indonesia berdasarkan Riskesdas 2018 sebanyak 32% orang mengalami anemia ada di usia 15-24 tahun. Jumlah laki-laki di Indonesia yang mengalami anemia sebanyak 20,3% dan perempuan sebanyak 27,2% (Kemenkes. 2019). Zat gizi seperti zat besi, vitamin B12, asam folat, vitamin B6, dan protein dibutuhkan untuk produksi sel darah merah. Kekurangan salah satu zat gizi dapat menghambat pembentukan sel darah merah sehingga menyebabkan terjadinya anemia (Eniwati *et al.* 2019). Anemia defisiensi besi dapat dicegah dengan memenuhi kebutuhan zat besi dengan mengonsumsi makanan yang mengandung zat besi yang tinggi.

Salah satu bahan makanan yang dapat mengatasi anemia defisiensi besi yaitu kacang hijau. Kacang hijau adalah salah satu bahan makanan yang mengandung zat-zat yang diperlukan untuk pembentukan sel darah merah sehingga dapat mengatasi efek penurunan Hb (Faridah U dan Indraswari V. 2017). Kacang hijau pada umumnya hanya diolah menjadi makanan atau minuman tradisional seperti bubur kacang hijau, isian dari makanan (seperti onde-onde, bakpia, dan bakpao), gandasturi, es lilin kacang hijau, dan sari kacang hijau. Kacang hijau dapat ditemukan dengan mudah di Indonesia dengan harga yang terjangkau. Hal tersebut menginspirasi penulis untuk melakukan modifikasi produk dengan menggunakan bahan kacang hijau yaitu *Mung Bean Churros*. Penggunaan bahan dasar kacang hijau bertujuan untuk mengembangkan bahan pangan lokal secara ekonomi dan dapat menambah zat gizi pada makanan yang dimodifikasi.

Kegiatan modifikasi produk akan menghasilkan produk yang berbeda dari produk aslinya, perbedaan tersebut dapat dari segi rasa, penampilan, bentuk, atau kandungan zat gizi menjadi lebih baik. Adanya produk modifikasi tersebut diperlukan penilaian dari konsumen untuk mengetahui apakah produk tersebut disukai atau tidak. Penilaian terhadap makanan dapat berdasarkan atribut sensori dari produk pangan tersebut. Atribut sensori adalah kumpulan kata untuk mendeskripsikan karakteristik sensori terhadap suatu produk pangan, diantaranya adalah warna, rupa (penampilan, bentuk), rasa, dan tekstur (Tarwendah PI. 2017). Penilaian tersebut didapatkan dengan melakukan uji hedonik terhadap produk *Mung Bean Churros*.

Pengumpulan data dilakukan melalui kuesioner untuk mendapatkan karakteristik responden selain itu juga dilakukan uji hedonik untuk mendapatkan data tingkat kesukaan responden terhadap produk *Mung Bean Churros*. Berdasarkan data yang diperoleh dilakukan analisis korelasi untuk mengetahui hubungan antara karakteristik responden dengan karakteristik produk. Hasil dari penelitian ini nantinya diharapkan dapat digunakan untuk menentukan segmentasi pasar 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.

## 1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara mengidentifikasi gambaran umum produk *Mung Bean Churros*?
2. Bagaimana cara menghitung kandungan gizi produk *Mung Bean Churros*?
3. Bagaimana cara mengidentifikasi karakteristik responden?
4. Bagaimana cara menganalisis hubungan antara karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin dengan karakteristik produk *Mung Bean Churros*?
5. Bagaimana cara menganalisis hubungan antara karakteristik responden berdasarkan kelompok usia dengan karakteristik produk *Mung Bean Churros*?

## 1.3 Tujuan

Tujuan umum dari adalah melakukan analisis hubungan antara karakteristik responden dengan kesukaan terhadap karakteristik produk *Mung Bean Churros*. Adapun tujuan khusus dari praktik kerja lapangan ini adalah sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi gambaran umum produk *Mung Bean Churros*
2. Menghitung kandungan gizi *Mung Bean Churros*
3. Mengidentifikasi karakteristik responden
4. Menganalisis hubungan antara karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin dengan karakteristik produk *Mung Bean Churros*
5. Menganalisis hubungan antara karakteristik responden berdasarkan kelompok usia dengan karakteristik produk *Mung Bean Churros*.

## 1.4 Manfaat

1. Bagi Mahasiswa  
Mahasiswa mampu menerapkan ilmu statistik yang telah dipelajari selama perkuliahan.
2. Bagi Sekolah Vokasi IPB  
Manfaat penulisan tugas akhir ini bagi Sekolah Vokasi IPB adalah dapat memberikan tambahan informasi yang bermanfaat.
3. Bagi Masyarakat  
Manfaat bagi pembaca yang diharapkan dari penulisan tugas akhir ini adalah dapat memberikan informasi yang bermanfaat dan dapat menambah pengetahuan dan referensi.