

DAYA TERIMA MAKANAN TRADISIONAL BAROBBO PADA ANAK SEKOLAH DASAR (SD)

Sukmawati¹, A. Riska Kumala Majid², Sirajuddin¹, Aswita Amir¹

¹Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes, Makassar

²Alumni Sarjana Terapan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes, Makassar

Korespondensi : Riskakumala@yahoo.co.id

ABSTRACT

Barobbo is a typical Bugis food made from corn by adding vegetables and animal dishes. Barobbo is a food rich in protein, vitamins, and minerals which are needed by the body. This research aims to determine the acceptance of traditional food (Barobbo) for the student in primary school. The Research is conducted by a laboratory test. The research was testing on the untrained student which are Primary School of Berbantuan Muhammadiyah II Berua, Grade IV around 30 students. The data of the research analysis was using independent sample t-test with SPSS program. The results showed that the acceptance of this traditional food (Barobbo) which was made by using yellow corn was mostly good for 17 people (57%) and less for 13 people (43%). The acceptance of traditional food was made by using white corn was mostly good for 27 people (90%) and less for 3 people (10%). The statistical result of the test shows that there was a different level of acceptance to the students by using 2 different types of corn. Comparison between yellow and white corn is $p < 0,05$ (0.032). The recommendation for this traditional food (Barobbo) is used as an alternative to PMT-AS, in addition to the ingredients which is very familiar among the people already. beside that this traditional food barobbo has a high nutritional content.

Keywords: Barobbo, Acceptance

PENDAHULUAN

Anak sekolah merupakan anak yang berada pada usia sekolah yaitu antara 6-12 tahun. Pada masa ini keseimbangan gizi perlu dijaga agar anak dapat tumbuh dan berkembang secara optimal. Karakteristik anak sekolah secara kebiasaan anak sering tidak sarapan dengan mengganti makanan yang mengandung kalori dan zat gizi rendah. Kondisi ini mencerminkan kebiasaan makan jajan yang buruk akan mempengaruhi status gizi. Pola makan yang sehat dibutuhkan anak-anak untuk mendapatkan gizi yang seimbang.

Keseimbangan gizi yang didapat melalui pola makan yang sehat akan berpengaruh positif terhadap kesehatan serta tumbuh kembang anak (Adriani dan Wirjatmadi, 2012).

Faktor yang memengaruhi pertumbuhan dan status gizi anak di Negara-Negara berkembang, yaitu penyakit infeksi dan konsumsi makanan yang tidak memenuhi kebutuhan gizi. Gangguan pertumbuhan dan perkembangan anak jangka pendek akan menurunkan konsentrasi belajar dan prestasi belajar, akibat jangka panjang adalah penurunan kualitas sumber daya

manusia (Adriani dan Wirjatmadi, 2012). Konsumsi sayur diperlukan oleh tubuh sebagai sumber vitamin, mineral dan serat dalam mencapai pola makan yang sehat. Sebagian vitamin dan mineral yang terdapat dalam sayuran berperan untuk membantu proses-proses metabolisme di dalam tubuh (Sirajuddin, dkk. 2012).

Data menyebutkan sebanyak 93,5% penduduk Indonesia usia >10 tahun mengomsumsi sayuran di bawah anjuran. Kondisi ini sejalan dengan hasil data Studi Diet Total (SDT) bahwa konsumsi sayur dan olahannya masih rendah yaitu 57,3 gr per hari. Konsumsi sayur yang belum memadai berpengaruh pada suplai vitamin, mineral, serta serat yang dibutuhkan oleh tubuh serta mengakibatkan keseimbangan asam basa tubuh terganggu sehingga menimbulkan berbagai penyakit (Balitbangkes, 2013; Balitbangkes, 2014; Nadimin, 2018).

Organisasi pangan dan pertanian dunia Food and Agriculture Organization (FAO), merekomendasikan warga dunia untuk makan sayur dan buah secara teratur sebanyak 75 kg/kapita/tahun begitupun dengan World Health Organization (WHO) merekomendasikan agar konsumsi sayur dan buah sebanyak 400 gram setiap hari (Risksdas, 2013).

Konsumsi sayur dapat ditingkatkan dengan menambahkan atau memodifikasi sayur menjadi makanan yang disenangi oleh masyarakat terutama anak-anak yaitu dengan mencampurkan berbagai sayuran ke dalam salah satu makanan tradisional Sulawesi Selatan yaitu Barobbo. Barobbo adalah makanan khas yang terbuat dari jagung yang ditambahkan sayuran. Makanan ini merupakan makanan yang kaya akan vitamin dan mineral yang dibutuhkan oleh tubuh. Bahan dasar Barobbo ini sangat familiar dikalangan masyarakat dimana menggunakan bahan dasar jagung kuning atau jagung pulut putih ditambah dengan ikan dan sayuran seperti bayam, kacang panjang, dan labu

kuning.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima makanan tradisional barobbo pada anak sekolah dasar (SD).

METODE PENELITIAN

Desain, tempat dan waktu

Penelitian ini merupakan penelitian uji laboratorium. Penelitian ini dibuat di laboratorium Penyelenggaraan Makanan Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Makassar dan uji daya terima tingkat kesukaan dilakukan di Sekolah Dasar Berbantuan Muhammadiyah II Berua. Pelaksanaan penelitian telah dilakukan pada bulan September 2017-Juli 2018.

Jenis dan Cara Pengumpulan Data

Data primer dalam penelitian ini adalah daya terima makanan tradisional barobbo yang diperoleh dari hasil uji tingkat kesukaan anak sekolah dasar dengan menggunakan metode *food weighing*.

Cara pengumpulan data yaitu makanan tradisional barobbo diberikan kepada anak sekolah dimana jumlahnya disesuaikan dengan kebutuhan. Daya terima dari hasil uji tingkat kesukaan diperoleh dengan melihat jumlah makanan yang dihabiskan yang diberikan kepada panelis. Panelis pada penelitian ini adalah panelis tidak terlatih yaitu anak sekolah dasar sebanyak 30 orang. Penilaian ini menggunakan metode *food weighing* (Sirajuddin, dkk, 2015).

Pengolahan dan analisis data

Data hasil uji daya terima dikelompokkan kemudian diolah secara manual dengan menggunakan kalkulator dan komputer. Daya terima makanan dapat dikatakan baik jika sisa makanan yang disajikan <20% (Depkes, 2008).

Uji daya terima diolah dengan program komputer SPSS dan dianalisis dengan uji *independent samples t test*.

HASIL

Kandungan Zat Gizi Per Porsi

Tabel 1.
Kandungan Zat Gizi Makanan Tradisional Barobbo Per Porsi (200) Berdasarkan Daftar Komposisi Berat Makanan

Kandungan	Nilai Gizi	
	Barobbo Jagung Kuning	Barobbo Jagung Pulut Putih
Protein (gr)	12,82	12,82
Lemak (gr)	1,36	1,36
Karbohidrat (gr)	40,71	40,71
Vitamin A (SI)	2230	1919
Vitamin B (mg)	0,28	0,28
Vitamin C (mg)	36,05	36,05
Kalsium (mg)	107,42	107,42
Fosfor (mg)	273	273
Fe (mg)	113,07	113,07
Natrium (mg)	3,34	3,34
Kalium (mg)	329,47	329,47
Serat (gr)	10,51	3,37

Kandungan zat gizi makanan tradisional barobbo dalam 1 resep pada umumnya sama kecuali nilai gizi pada vitamin A dan Serat. Kandungan vitamin A dan serat barobbo jagung kuning lebih tinggi dibandingkan dengan barobbo jagung pulut putih yaitu vitamin A 2230 SI dan serat 10,51 gr.

Daya Terima

Makanan tradisional barobbo jagung kuning

Tabel 2.
Persentase Daya Terima Makanan Tradisional Barobbo Jagung Kuning Pada Anak Sekolah Dasar

Daya Terima	n	%
Baik	17	57
Kurang Baik	13	43
Total	30	100

Table 2 menunjukkan daya terima panelis terhadap makanan tradisional barobbo jagung kuning bahwa sebagian besar tergolong baik yaitu 17 orang (57%) dengan daya terima kurang baik yaitu 13 orang (43%).

Makanan tradisional barobbo jagung pulut putih

Tabel 3.
Persentase Daya Terima Makanan Tradisional Barobbo Jagung Kuning Pada Anak Sekolah Dasar

Daya Terima	n	%
Baik	27	90
Kurang Baik	3	10
Total	30	100

Table 3 menunjukkan daya terima panelis terhadap makanan tradisional barobbo jagung pulut putih bahwa sebagian besar tergolong baik yaitu 27 orang (90%) dengan daya terima kurang

baik yaitu 3 orang (10%).

Analisis Daya Terima Makanan

Tradisional Barobbo

Tabel 04
Rerata Jumlah Konsumsi Panelis Terhadap Makanan Tradisional Barobbo

Kelompok Sampel	Rata-Rata \pm SD	p
Barobbo Jagung Kuning	160,47 \pm 51,54	0,032
Barobbo Jagung Pulut Putih	186,20 \pm 37,97	

Tabel 4 menunjukkan hasil bahwa rata-rata makanan tradisional barobbo jagung kuning yang dihabiskan sebanyak 160,47 gr, dan rata-rata makanan tradisional barobbo jagung pulut putih yang dihabiskan sebanyak 186,20 gr. Hasil analisis menunjukkan bahwa nilai $p < 0.05$ (0,032) hal tersebut menunjukkan bahwa terdapat perbedaan rerata berat makanan tradisional barobbo yang dihabiskan.

PEMBAHASAN

Makanan tradisional sekarang banyak dijumpai dengan berbagai bentuk dan kualitas yang beragam namun jenis makanan tersebut fungsinya sebagai makanan tambahan salah satunya adalah makanan tradisional barobbo. Bahan dasar barobbo sangat familiar dikalangan masyarakat dimana menggunakan bahan dasar jagung kuning atau jagung pulut putih ditambah dengan ikan dan sayuran seperti bayam, kacang panjang, dan labu kuning.

Barobbo merupakan salah satu makanan tradisional yang terkenal dan memiliki banyak keunggulan yang dapat dibanggakan. Barobbo merupakan makanan sehat bergizi dengan beberapa keunggulan. Pertama, kandungan lemak barobbo lebih rendah dari pada makanan pada umumnya. Kedua, barobbo banyak mengandung serat dan bergizi tinggi. Ketiga, barobbo lebih alami karena tidak mengandung pemanis, pewarna, penyedap rasa, dan pengawet sintetis sehingga mengurangi resiko penyakit degenartif

seperti kanker.

Kandungan zat gizi makanan tradisional barobbo per 200gr pada umumnya sama kecuali kandungan vitamin A dan serat. Barobbo jagung kuning memiliki kandungan vitamin A dan serat lebih tinggi dibandingkan barobbo jagung pulut putih. Sesuai dengan teori Aini (2013) yang menyatakan bahwa warna kuning pada jagung disebabkan oleh adanya karotenoid dan sekitar 22% diantaranya adalah β -karoten yang merupakan senyawa yang berperan sebagai provitamin A atau bahan baku untuk membuat vitamin A. Penelitian lain oleh Suarni dan Muh. Yasin (2011) tentang serat jagung menyatakan bahwa jagung kuning mengandung serat makanan relatif tinggi yang disebabkan karena didalam biji jagung kuning terdapat sekitar 2,9% serat dan sesuai dengan nutrisurvey (2008) yang menunjukkan bahwa jagung kuning memiliki kandungan serat sebanyak 10gr/100gr.

Metode untuk melihat daya terima makanan tradisional barobbo dalam penilaian konsumsi makanan yaitu dengan cara metode food weighing yaitu menimbang dan mencatat sisa makanan yang diberikan kepada panelis.

Daya terima paling tinggi dapat dilihat dari rata-rata makanan tradisional barobbo jagung pulut putih yang dihabiskan yaitu sebanyak 186,20 gr, sedangkan rata-rata barobbo jagung kuning yang dihabiskan sebanyak 160,47 gr. Hal ini dapat disebabkan oleh beberapa faktor,

seperti: rasa makanan barobbo jagung pulut putih lebih enak dan tekstur makanan tradisional barobbo jagung pulut putih yang disajikan lebih kental dibandingkan barobbo jagung kuning. Hasil analisis menunjukkan bahwa nilai $p < 0.05$ (0,032) hal tersebut menunjukkan bahwa terdapat perbedaan rerata berat makanan tradisional barobbo yang dihabiskan.

Makanan tradisional barobbo menggunakan bahan yang sudah sangat familiar dimana sejak kecil sudah diperkenalkan sehingga diperoleh daya terima baik oleh panelis. Sesuai dengan teori Suhardjo (2006) yang menyatakan bahwa biasanya orang memiliki pangan yang telah dikenal dan disukai sehingga kesukaan yang mempengaruhi jumlah dan jenis makanan yang dikonsumsi seseorang. Penelitian lain oleh Rahman (2013) yang menyatakan bahwa salah satu faktor yang mendorong dalam pemilihan makanan salah satunya adalah keakraban yang merupakan kecenderungan seseorang untuk memilih makanan yang sudah biasa dimakan.

Panelis yang memiliki daya terima kurang baik disebabkan karena beberapa diantara panelis memiliki kebiasaan sarapan sebelum berangkat sekolah sehingga pada saat pemberian makanan tradisional barobbo panelis masih dalam keadaan kenyang dan tidak bisa menghabiskan makanannya. Penyebab lainnya yaitu beberapa panelis tidak menyukai sayuran yang dicampurkan pada makanan tradisional barobbo dengan alasan bermacam-macam seperti rasa sayuran yang kurang enak. Sesuai dengan teori Suhardjo (2006) yang menyatakan bahwa seseorang memiliki penilaian tersendiri terhadap jenis makanan tertentu ada yang suka dan tidak suka mengkonsumsi makanan tertentu dengan alasan yang bermacam-macam, seperti seseorang yang tidak mau mengkonsumsi makanan tertentu karena berdasarkan pengalaman pribadi bahwa makanan

tersebut memiliki rasa yang kurang enak.

Hasil penelitian sejalan dengan penelitian yang dilakukan Ansy Tangkilisan (2013) tentang pemanfaatan pangan lokal beras jagung yang menunjukkan bahwa sebagian besar anggota keluarga (bapak, ibu, dan anak) memiliki daya terima baik terhadap pangan lokal jagung. Penelitian lain oleh Suarni dan Muh.Yasin (2011) yang menyatakan bahwa jagung sebagai bahan pangan memiliki daya terima baik, terutama bagi yang mementingkan pangan sehat, dengan harga terjangkau bagi semua kalangan. Tanggapan masyarakat sudah mulai berubah terhadap jagung yang tidak lagi dianggap kurang bergengsi, karena ternyata memiliki gizi yang beragam dan tinggi. Hal ini memberi kesempatan bagi pengolahan jagung untuk dipromosikan sebagai bahan pangan sehat masa depan. Penelitian lain oleh Uci Yuliaty (2011) yang menyatakan bahwa melihat dari banyaknya warung-warung yang menyediakan berbagai menu makanan tradisional dapat diketahui bahwa respon masyarakat terhadap makanan tradisional masih sangat berminat. Jadi makanan tradisional tidak lagi dikonsumsi masyarakat pedesaan saja namun juga masyarakat perkotaan.

KESIMPULAN

Daya terima makanan tradisional barobbo jagung kuning sebagian besar tergolong baik yaitu 17 orang (57%) dan kurang baik yaitu 13 orang (43%).

Daya terima makanan tradisional barobbo jagung pulut putih sebagian besar tergolong baik yaitu 27 orang (90%) dan kurang baik yaitu 3 orang (10%).

Hasil analisis menunjukkan bahwa nilai $p < 0.05$ (0,032) hal tersebut menunjukkan bahwa terdapat perbedaan daya terima antara makanan tradisional barobbo jagung kuning dan jagung pulut putih. Daya terima paling tinggi adalah barobbo jagung pulut putih.

SARAN

Disarankan untuk makanan tradisional barobbo dimanfaatkan sebagai alternatif PMT-AS, disamping bahannya sudah sangat familiar dikalangan masyarakat makanan tradisional barobbo memiliki kandungan gizi yang tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M dan Wirjatmadi, B. (2013)a. *Peranan Gizi Dalam Siklus Kehidupan*. Jakarta : Kencana Prenada Media Group.
- Adriani, M dan Wirjatmadi, B. (2013)b. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta : Kencana Prenada Media Group.
- Aini N. (2013). *Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung*. Yogyakarta (ID): Graha Ilmu.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. (2014). *Survei Konsumsi Makanan Individu dalam Buku Survei Diet Total Indonesia*. Jakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta : Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenkes. (2013). *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Nadimin. (2018) *Pengaruh Kebiasaan Konsumsi Sayur, Buah dan Perokok Pasif terhadap Kapasitas Antioksidan Total Ibu Hamil*. Media Kesehatan Masyarakat Indonesia, Volume 14 No 2 Tahun 2018. pp 181-189.
- Rahman, S, A. (2013). Determinants of food choise among adults in an urban community. *Nutrition & Food Science*, Vol. 43 Iss 5 pp. 413.
- Singgih Santoso. (2011). *Panduan Lengkap SPSS*. Kompas Gramedia, Jakarta.
- Sirajuddin, dkk. (2012). *Peningkatan Konsumsi Buah dan Sayur Pada Remaja Dengan Pendekatan Pendidikan Sebaya (Peer Education)*. Media Gizi Pangan. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Makassar.
- Sirajuddin, dkk. (2015). *Survei Konsumsi Pangan*. EGC. Jakarta.
- Suarni dan Muh.Yasin. (2011). *Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Puslitbang Tanaman Pangan.
- Suhardjo. (2006). *Perencanaan Pangan dan Gizi*. Jakarta: Bumi Aksara
- Tangkilisan, Ansye. (2013). *Pemanfaatan Beras Lokal Beras Jagung (Zea Mays L) Pada Konsumsi Pangan di Kabupaten Minahasa Selatan*. Skripsi. Fakultas Pertanian Unsrat.
- Yuliati, Uci. (2011). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Konsumen Dalam Pembelian Makanan Jajan Tradisional Di Kota Malang*. Jurnal Manajemen Bisnis. Volume 1 No.01.