

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Mojokerto merupakan salah satu daerah yang berada di Jawa Timur. Mojokerto saat ini memiliki julukan lain yaitu kota onde-onde. Identitas baru itu di berikan karena onde-onde merupakan jajan khas di daerah tersebut, salah satunya onde-onde Bo Liem JR. Hasil penelitian menunjukkan bahwa variabel harga berpengaruh terhadap keputusan pembelian pada produk onde-onde Bo Liem JR Mojokerto. Sehingga dapat disimpulkan bahwa semakin tinggi pengaruh harga maka semakin tinggi keputusan pembelian, dan onde-onde Bo Liem JR memiliki ciri khas cita rasa yang berbeda sehingga dapat menarik konsumen untuk membeli (Anugerah, 2017). Onde-onde merupakan cemilan tradisional yang masih sering kita jumpai di pasar tradisional, onde onde yang sering kita jumpai adalah onde onde yang terbuat dari tepung terigu ataupun tepung ketan yang di goreng dengan ditaburi wijen dan berisi kacang ijo (Herdanto, 2016).

Jajanan pasar merupakan makanan ringan yang sangat banyak variasinya. Seiring dengan kemajuan informasi semakin banyak juga variasi ragam jajanan baik yang bernuansa tradisional maupun nasional bahkan internasional. Sehat tidaknya jajanan dipengaruhi oleh kandungan senyawa penyusunnya seperti kaya akan kandungan energi, protein, lemak, karbohidrat maupun unsur lainnya seperti kaya akan vitamin A dan bagaimana cara mengolah jajanan tersebut. Proses pengolahan makanan yang tidak tepat memungkinkan terjadinya penurunan nilai gizi bahan makanannya. Penurunan nilai gizi ini dikarenakan gizi bahan makanan peka terhadap perubahan pH, oksigen, cahaya, dan panas, atau kombinasi di antaranya. Sebagai contoh asam lemak omega 3 stabil dalam lingkungan lembab, dan akan mudah rusak jika dipanaskan pada lingkungan beroksigen, serta akan menjadi rusak sama sekali jika mengalami oksidasi atau dehidrogenasi (Handayani, 2020).

Onde-onde adalah salah satu jajanan pasar yang disukai oleh semua kalangan yang berasal dari tepung ketan yang dibentuk menjadi bulatan, biasanya isiannya berupa kacang hijau, dilumuri wijen, dan digoreng hingga kekuningan.

Pembuatan onde-onde pada umumnya menggunakan tepung ketan putih (Wulandari, 2019).

Berdasarkan data kandungan gizi pada tepung ketan putih dan kacang hijau tidak memiliki kandungan vitamin A didalamnya, Untuk mengatasi kekurangan kandungan gizi pada onde-onde tepung ketan putih dicampur dengan tepung wortel sebagai alternatif makanan yang mengandung vitamin A.

Wortel (*Daucrus carota L*) adalah sayuran yang mempunyai banyak manfaat. Selama ini wortel belum dimanfaatkan secara optimal. Wortel merupakan tanaman yang dikenal memiliki kandungan vitamin A yang sangat tinggi, mudah didapatkan dan manfaatnya sangat banyak bagi kesehatan tubuh. Tanaman ini salah satunya dapat dimanfaatkan untuk mengatasi masalah penurunan serta pencegahan permasalahan gizi mikro yaitu KVA (Kurang vitamin A) karena memiliki kandungan provitamin A (Munawwarah, 2017).

Salah satu tanaman yang memiliki kandungan karotenoid adalah Wortel. Wortel merupakan sayuran yang banyak mengandung  $\beta$ -karoten dan provitamin A. Betakaroten adalah salah satu jenis karotenoid yang berfungsi sebagai prekursor vitamin A, pigmen esensial untuk kesehatan mata, serta bermanfaat untuk mencegah kebutaan. Kandungan karoten dalam wortel berkisar antara 60-120 mg/100 g (Yulianti dan Maleta, 2017).

Kekurangan vitamin A menyebabkan kebutaan, tingginya angka kesakitan dan kematian di kalangan balita. Setiap tahun di Indonesia diperkirakan lebih dari 60.000 anak menderita gangguan penglihatan. Indonesia masih kekurangan vitamin A sekitar 1,5- 13,9% yang pada umumnya diderita oleh anak-anak pra sekolah. Oleh karena itu dianjurkan setiap hari mengkonsumsi makanan yang mengandung vitamin A seperti halnya wortel ataupun produk olahannya (Panggabean, 2019).

Onde-onde merupakan makanan yang banyak diminati oleh semua kalangan dan sebagian besar orang menjadikan sebagai snack atau makanan selingan yang dapat dinikmati kapan saja. Berdasarkan uraian tersebut, maka peneliti akan melakukan penelitian dengan judul Kajian Pembuatan Onde-onde dengan Substitusi Tepung Wortel Sebagai Makanan tinggi Vitamin A untuk pencegahan KVA pada anak sekolah.

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah yang akan dikaji pada penelitian ini adalah bagaimana kandungan provitamin A dan daya terima onde-onde dengan substitusi tepung wortel sebagai makanan tinggi provitamin A?

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Mengetahui karakteristik onde-onde dengan substitusi tepung wortel.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui sifat organoleptik onde-onde dengan substitusi tepung wortel yang paling disukai.
- b. Mengetahui kandungan nilai gizi (provitamin A) pada onde-onde dengan substitusi tepung wortel yang paling disukai berdasarkan perhitungan manual menggunakan TKPI.
- c. Perhitungan nilai gizi (energi, protein, lemak, dan karbohidrat) pada onde-onde dengan substitusi tepung wortel yang paling disukai berdasarkan TKPI.
- d. Mengetahui *food cost* dan harga jual onde-onde tepung dengan substitusi tepung wortel yang paling disukai.

## **D. Manfaat Penelitian**

### 1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan bagi pembaca tentang pembuatan, daya terima dan kandungan provitamin A pada onde-onde dengan substitusi tepung wortel.

### 2. Manfaat Praktis

Resep dan produk onde-onde yang dihasilkan dapat menjadi alternatif makanan cemilan yang tinggi kandungan provitamin A sehingga dapat diberikan kepada kelompok rawan seperti anak usia sekolah.

## **E. Ruang Lingkup**

Penelitian ini merupakan penerapan dari ilmu teknologi pangan yaitu membuat onde-onde dengan nilai gizi provitamin A. Onde-onde akan dianalisis secara organoleptik dengan metode hedonik yang meliputi aroma, warna, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan yang akan dinilai oleh 25 panelis dengan 3 kali pengulangan sehingga didapatkan onde-onde yang paling disukai.

Rencana analisis yang akan dilakukan adalah menggunakan TKPI tahun 2017 untuk mengetahui kandungan zat gizi makro (energi, protein, lemak, karbohidrat, dan provitamin A) dan provitamin A menggunakan perhitungan manual TKPI (Tabel Komposisi Pangan Indonesia) untuk mengetahui kandungan zat gizi provitamin A pada onde-onde yang paling disukai. Penelitian dilakukan di halaman rumah untuk pengujian organoleptik dan uji kandungan gizi provitamin A dengan perhitungan manual menggunakan TKPI pada bulan Desember 2021 - April 2022.