

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Anak usia sekolah adalah masa usia kanak-kanak akhir yang berlangsung dari usia enam tahun sampai dengan dua belas tahun (Walansendow, Mulyadi dkk, 2016). Anak usia sekolah disebut juga periode intelektualitas, atau keserasian bersekolah, pada umur 6-7 tahun seorang anak sudah dianggap matang memasuki sekolah. Periode Sekolah Dasar terdiri dari periode kelas-kelas rendah (6-9 tahun), dan periode kelas tinggi (10-12 tahun) (Depkes RI, 2008). Anak usia sekolah merupakan kelompok umur yang rawan gizi dan rawan penyakit, utamanya penyakit infeksi (Notoatmodjo, 2004). Secara epidemiologis, penyebaran penyakit berbasis lingkungan dikalangan anak sekolah di Indonesia masih tinggi, khususnya kasus infeksi seperti diare (Hendra, 2007). Penyakit diare masih merupakan masalah kesehatan masyarakat di negara berkembang seperti di Indonesia, karena morbiditas dan mortalitasnya yang masih tinggi (Tim Kemenkes RI, 2011), dalam Mufida, 2012)

Intoleransi laktosa (*Lactose Intolerance*) adalah suatu kondisi di mana seseorang tidak dapat mencerna atau menyerap laktosa karena penurunan yang diprogram secara genetik di usus galaktosidase (laktase) yang terjadi setelah penyapihan, dimana kondisi yang dikenal sebagai patofisiologi resistensi laktase atau karena kerusakan yang lapisan selapit saluran

pencernaan . Laktosa banyak ditemukan pada komoditi susu dan produk turunannya, seperti keju, yogurt, butter milk, skim milk dan sebagainya. Faktanya tidak semua anak di Indonesia mengonsumsi susu, yang telah ditunjukkan berdasarkan data yang sangat mengkhawatirkan dari BPS (Badan Pusat Statistik). Fenomena ketiadaan lagi rutin minum susu pada saat usia dewasa ternyata mempunyai konsekuensi dan dampak yang serius, yakni kemunculan intoleransi laktosa (lactose intolerance), di mana prevalensi penderitanya juga banyak ditemui pada masyarakat Indonesia. Prevalensi malabsorpsi laktosa di Indonesia pada anak usia 3–5 tahun sebesar 21,3%, usia 6–11 tahun sebesar 57,8%, dan pada anak 12–14 tahun sebesar 73%. Pada anak yang minum susu rutin dan tidak rutin, prevalensi intoleransi laktosa didapatkan sebesar 56,2% dan 52,1% (Hegar B, Widodo A, 2015).

Salah satu diversifikasi pengolahan bahan pangan yang disukai masyarakat adalah frozen desert yang menggunakan teknologi pembekuan. Contoh produk yang diolah dengan teknologi pembekuan adalah es krim dan velva. Velva merupakan salah satu jenis makanan beku serupa dengan es krim tetapi berkadar lemak rendah karena tidak menggunakan lemak susu sama sekali. Kandungan lemak yang rendah pada velva berasal dari bahan baku yang digunakan karena tidak menggunakan lemak susu, maka dapat dijadikan alternatif pengganti es krim (Dewi, 2010). Velva dapat diracik dengan berbagai macam bahan makanan, antara lain ubi ungu dan kurma.

Ubi jalar ungu mengandung aktivitas antioksidan tinggi. Warna ungu pada ubi jalar disebabkan oleh adanya pigmen ungu antosianin yang menyebar dari bagian kulit sampai dengan daging ubinya (Pokorny et al., 2001, Timberlake dan Bridle 1982 and Hardoko et al., 2010). Tumbuhan ubi jalar ungu, umbinya mengandung antosianin cukup tinggi yaitu berkisar antara 110 mg-210 mg/100 gram. Senyawa antosianin yang terdapat pada ubi jalar ungu berfungsi sebagai antioksidan dan penangkap radikal bebas, sehingga berperan dalam mencegah terjadinya penuaan, kanker, dan penyakit degeneratif seperti arteriosklerosis (Suprpta, 2004).

Buah kurma kaya akan nutrisi makro dan mikro. Komponen utama buah kurma adalah karbohidrat, termasuk gula larut dan serat makanan, dengan kadar lipid dan protein yang rendah. Kurma juga mengandung nutrasetikal dengan efek luas, termasuk antimutagenik, antioksidan, antimikroba, anti inflamasi, hepatoprotektif, gastroprotektif, antikanker, antialergi, imunostimulan, mengobati masalah usus, sakit tenggorokan, pilek, demam, sistitis, edema, lever, perut, mengatasi mabuk, dan banyak kegunaan lainnya. Di India, eksudat dari kurma digunakan untuk mengobati diare dan akarnya untuk mengobati sakit gigi. Oleh karena itu, kurma juga digunakan dalam pengobatan tradisional pada berbagai budaya masyarakat (Al-Alawi et al., 2017; Hussain, Farooq and Syed, 2020).

Sari kurma (dates syrup) merupakan salah satu produk olahan dari buah kurma dengan metode pengepresan yang saat ini mudah diperoleh dipasaran.

Sari kurma bentuk sediaan cair seperti sirup, sehingga mudah dikonsumsi dan lebih mudah disimpan. Sari kurma di masyarakat, dikenal dan dipercaya mempunyai khasiat berkenaan dengan penyembuhan penyakit, meningkatkan stamina, mengatasi kurang darah, dan manfaat lainnya. Zat gizi sari kurma meliputi karbohidrat, lemak, protein, serat kasar, air, sukrosa, dan zat besi. Sari kurma mengandung lebih banyak karbohidrat sederhana (67.97g per 100g). Kandungan zat besi pada 0.9 mg per 100g lebih besar dibandingkan kandungan zat besi pada madu (0.2 mg) (Hernawan et al., 2019).

## **B. Rumusan Masalah**

Intoleransi laktosa (*lactose intolerance*) prevalensi penderitanya juga banyak ditemui pada masyarakat Indonesia. Prevalensi malabsorpsi laktosa di Indonesia pada anak usia 6–11 tahun sebesar 57,8%, dan pada anak 12–14 tahun sebesar 73%.

Keterbatasan konsumsi susu pada usia anak sekolah yang mengalami intoleransi laktosa memerlukan produk yang tidak mengandung susu, salah satu bahan pengganti lemak susu adalah lemak nabati. Contoh produk yang disukai usia anak sekolah adalah frozen dessert seperti es krim, namun pada anak yang mengalami intoleransi laktosa tidak dapat mengonsumsi produk-produk yang menggunakan bahan dasar susu seperti keju, yoghurt, dll. Salah satu upayanya adalah dengan memodifikasi produk pangan lokal yaitu dengan memanfaatkan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas.L*) dan Kurma (*Phoenix dactylifera*) yang dibuat sebagai frozen dessert (Velva).

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui daya terima organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur) Pada Velva Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas.L*) dan Sari Kurma (*Phoenix dactylifera*) Sebagai Snack Bebas Laktosa Pada Anak Sekolah.

## **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui formulasi terbaik *Velva* dari segi mutu organoleptik meliputi (rasa, aroma, warna, tekstur dan keseluruhan).
- b. Mengetahui estimasi kandungan gizi (energi, lemak, protein, dan karbohidrat) “Velva” berbahan baku Ubi Jalar Ungu dan Kurma.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat Bagi Peneliti**

Menambah pengetahuan dan dapat mengembangkan wawasan dalam penelitian menyusun karya tulis ilmiah. Mampu menerapkan pembuatan velva ubi ungu dengan pemanis kurma sebagai snack anak sekolah.

### **2. Manfaat Bagi Masyarakat**

Menambah informasi mengenai pemanfaatan pangan lokal khususnya ubi ungu yang dapat dimodifikasi dan terdapat banyak kandungan gizi yang bermanfaat.

### **3. Manfaat Bagi Institusi**

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai bahan pembelajaran dan referensi bagi kalangan yang akan melakukan penelitian lebih lanjut dengan topik yang berhubungan dengan judul penelitian diatas.