



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENINGKATAN KANDUNGAN PROTEIN MAKANAN JAJANAN KONSUMSI MURID SEKOLAH DASAR
DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG
KEDELAI**

HERY KRISNAWATI, Ir. Agnes Murdiati, MS.; Tri Indriyati Sulistyono Utami, MS.; Ir. Sri Kanoni, MS.

Universitas Gadjah Mada, 1991 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

**PENINGKATAN KANDUNGAN PROTEIN MAKANAN JAJANAN
KONSUMSI MURID SEKOLAH DASAR
DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KEDELAI**

oleh

Hery Krisnawati

89/74120/TP/5364

Penulisan ini dilatarbelakangi oleh kenyataan bahwa kurang kalori protein (KKP) masih merupakan salah satu masalah gizi utama di Indonesia. Selain itu terdapat kenyataan bahwa kebiasaan jajan sudah sangat populer, termasuk pada golongan anak usia sekolah, dan memberikan sumbangan energi yang cukup berarti. Hal itu menunjukkan bahwa makanan jajanan dapat menjadi sarana pemenuhan kebutuhan zat-zat gizi. Melihat kenyataan tersebut timbul pemikiran untuk meningkatkan kandungan protein makanan jajanan sehingga dapat menambah asupan protein. Keberhasilan usaha ini diharapkan dapat membantu usaha penanggulangan masalah KKP.

Telah dilakukan pengamatan di enam belas SD di lingkungan Kotamadya Yogyakarta sebagai langkah awal penulisan ini. Hasil pengamatan digunakan untuk mendukung gagasan perlunya peningkatan kandungan protein makanan jajanan.

Suplementasi merupakan salah satu cara meningkatkan mutu gizi makanan. Dari beberapa penelitian diketahui suplementasi tepung kedelai dalam jumlah 10 hingga 20 persen mampu meningkatkan kandungan protein dan menyebabkan kenaikan PER dalam jumlah yang cukup berarti, dan usaha ini dapat diterapkan pada pembuatan makanan jajanan. Pemilihan tepung kedelai sebagai suplemen berdasarkan pertimbangan kandungan protein yang tinggi, murah dibanding sumber protein hewani, dan caranya mudah dilakukan. Usaha peningkatan kandungan protein makanan jajanan dengan cara ini dapat lebih mudah dilaksanakan bila pemerintah meminta atau memerintahkan kepada produsen tepung untuk memproduksi jenis tepung yang sudah merupakan campuran dengan tepung kedelai. Dengan demikian produsen makanan jajanan tidak perlu membeli tepung kedelai secara terpisah.

Warung sekolah didirikan untuk dapat menyediakan makanan yang enak, bergizi, aman, terjamin kebersihannya, dan dengan harga yang terjangkau. Tujuan pendirian warung sekolah ini dapat tercapai apabila dikelola oleh orang yang setidaknya memiliki pengetahuan tentang gizi, kesehatan, dan manajemen. Untuk mengisi warung sekolah perlu dipertimbangkan variasi dan jumlah makanan jajanan yang hendak disediakan. Warung sekolah dapat digunakan sebagai sarana memasyarakatkan makanan hasil suplementasi.