

II. TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN

A. Tinjauan Pustaka

1. Remaja

Remaja (*adolescent*) adalah individu yang berkembang dari masa kanak-kanak menuju kedewasaan. Masa remaja (*adolescence*) berasal dari bahasa latin *adolescere* yang berarti berkembang menuju kedewasaan. Masa remaja berarti tahap kehidupan yang berlangsung antara masa kanak-kanak (*childhood*) dan masa dewasa (*adulthood*) (Valentini dan Nisfiannoor, 2006).

Remaja merupakan tahapan seseorang di mana ia berada di antara fase anak dan dewasa yang ditandai dengan perubahan fisik, perilaku, kognitif, biologis, dan emosi. Untuk mendeskripsikan remaja dari waktu ke waktu memang berubah sesuai perkembangan zaman. Ditinjau dari segi pubertas, 100 tahun terakhir usia remaja putri mendapatkan haid pertama semakin berkurang dari 17,5 tahun menjadi 12 tahun dan beberapa literatur yang menyebutkan 15-24 tahun. Hal yang terpenting adalah seseorang mengalami perubahan pesat dalam hidupnya di berbagai aspek (Efendi and Makhfudli, 2009).

Batasan usia remaja yang umum digunakan oleh para ahli adalah dua belas tahun hingga dua puluh satu tahun. Menurut Monks (1999) fase-fase masa remaja dibagi menjadi tiga tahap, antara lain sebagai berikut:

a. Remaja Awal (*Early Adolescence*)

Rentang usia pada masa remaja awal yaitu 12-14 tahun. Pada masa ini, remaja mengalami perubahan jasmani yang sangat pesat dan perkembangan intelektual yang sangat intensif sehingga minat anak pada dunia luar sangat besar dan pada saat ini remaja tidak mau dianggap kanak-kanak lagi namun belum bisa meninggalkan pola kekanak-kanakannya. Selain itu pada masa ini remaja sering merasa sunyi, ragu-ragu, tidak stabil, tidak puas, dan merasa kecewa.

Pada tahap ini remaja sangat membutuhkan kawan-kawan. Ia senang kalau banyak teman yang menyukainya. Ada kecenderungan “*narastic*”, yaitu mencintai diri sendiri, dengan menyukai teman-teman yang mempunyai sifat-sifat yang sama dengan dirinya. Selain itu, ia berada dalam kondisi kebingungan karena ia tidak tahu harus memilih yang mana: peka atau tidak peduli, ramai-ramai atau sendiri, optimis atau pesimis, idealis atau materialis, dan sebagainya. Remaja pria harus membebaskan diri dari *Oedipoes Complex* (perasaan cinta pada ibu sendiri pada masa kanak-kanak) dengan mempererat hubungan dengan kawan-kawan dari lawan jenis.

b. Remaja Pertengahan (*Middle Adolescence*)

Rentang usia pada masa remaja pertengahan yaitu 15-17 tahun.

Kepribadian remaja pada masa ini masih kekanak-kanakan tetapi pada masa remaja ini timbul unsur baru yaitu kesadaran akan kepribadian dan kehidupan badaniah sendiri. Remaja mulai menentukan nilai-nilai tertentu dan melakukan perenungan terhadap pemikiran filosofis dan etis.

Maka dari perasaan yang penuh keraguan pada masa remaja awal maka pada rentan usia ini mulai timbul kemantapan pada diri sendiri. Rasa percaya diri pada remaja menimbulkan kesanggupan pada dirinya untuk melakukan penilaian terhadap tingkah laku yang dilakukannya. Selain itu pada masa ini remaja menemukan diri sendiri atau jati dirinya.

c. Remaja Akhir (*Late Adolescence*)

Rentang usia pada masa remaja akhir yaitu 18-21 tahun. Pada masa ini remaja sudah mantap dan stabil. Remaja sudah mengenal dirinya dan ingin hidup dengan pola hidup yang digariskan sendiri dengan keberanian. Remaja mulai memahami arah hidupnya dan menyadari tujuan hidupnya. Remaja sudah mempunyai pendirian tertentu berdasarkan satu pola yang jelas yang baru ditemukannya. Tahap ini adalah masa mendekati kedewasaan yang ditandai dengan pencapaian (Monks, 1999):

- 1) Minat yang makin mantap terhadap fungsi-fungsi intelek.
- 2) Egonya mencari kesempatan untuk bersatu dengan orang-orang lain dan dalam pengalaman-pengalaman baru.
- 3) Terbentuk identitas seksual yang tidak akan berubah lagi.
- 4) *Egocentrisme* (terlalu memusatkan perhatian pada diri sendiri) diganti dengan keseimbangan antara kepentingan diri sendiri dengan orang lain.
- 5) Tumbuh “dinding” yang memisahkan diri pribadinya (*private self*) dan masyarakat umum (*the public*).

Berdasarkan uraian sebelumnya dapat diambil kesimpulan bahwa ciri-ciri masa remaja adalah bahwa masa remaja adalah merupakan periode yang penting, periode peralihan, periode perubahan, usia yang bermasalah, mencari identitas, usia yang menimbulkan ketakutan, masa yang tidak realistis dan ambang masa kedewasaan (Monks, 1999).

Tumbuh kembang remaja menuju dewasa, berdasarkan kematangan psikososial dan seksual, semua remaja akan melewati beberapa tahapan.

Adapun batasan remaja menurut WHO dalam Soetjiningsih (2004) yaitu:

1. Masa remaja awal/ dini (*Early Adolescence*) umur 11 – 13 tahun.
2. Masa remaja pertengahan (*Middle Adolescence*) umur 14 – 16 tahun.
3. Masa remaja lanjut (*Late Adolescence*) umur 17 – 20 tahun.

Masih terdapat berbagai pendapat tentang umur kronologis berapa seorang anak dikatakan remaja. Menurut Undang-Undang No.4 tahun 1979 mengenai kesejahteraan anak, remaja adalah individu yang belum

mencapai umur 21 tahun dan belum menikah. Menurut Undang-Undang Perkawinan No.1 tahun 1974, anak dianggap remaja bila sudah cukup matang untuk menikah yaitu 16 tahun untuk anak perempuan dan 19 tahun untuk anak laki-laki. Berdasarkan batasan-batasan yang diberikan para ahli, bisa dilihat bahwa mulainya masa remaja relatif sama. Remaja yang dijadikan responden dalam penelitian ini yaitu remaja sekolah menengah atas (SMA) dengan kisaran umur 15-17 tahun atau remaja pertengahan.

2. Persepsi

a. Pengertian Persepsi

Persepsi adalah proses yang digunakan individu mengelola dan menafsirkan kesan indera mereka dalam rangka memberikan makna kepada lingkungan mereka. Meski demikian apa yang dipersepsikan seseorang dapat berbeda dari kenyataan yang obyektif (Robbins, 2006). Menurut Schiffman dan Kanuk (2000) "*Perception is process by which an individuals selects, organizers, and interprets stimuli into the a meaningfull and coherent picture of the world*". Kurang lebihnya mengatakan bahwa persepsi merupakan suatu proses yang membuat seseorang untuk memilih, mengorganisasikan, dan menginterpretasikan rangsangan-rangsangan yang diterima menjadi suatu gambaran yang berarti dan lengkap tentang dunianya. Kotler dan Amstrong (2008) mengemukakan bahwa dalam keadaan yang sama, persepsi seseorang terhadap suatu produk dapat berbeda - beda, hal ini disebabkan oleh adanya proses perseptual (berhubungan

dengan ransangan sensorik) yaitu atensi selektif, distorsi selektif dan retensi selektif.

Mowen menyebutkan tahap pemaparan, perhatian dan pemahaman sebagai persepsi dan persepsi ini bersama dengan memori akan mempengaruhi pengolahan informasi. Persepsi setiap orang terhadap suatu obyek akan berbeda-beda. Oleh karena itu persepsi memiliki sifat yang subyektif. Persepsi yang dibentuk seseorang terhadap sesuatu sangat dipengaruhi oleh pikiran dan lingkungannya (Sumarwan, 2003). Begitu juga dengan persepsi terhadap makanan, yaitu cara pandang dan respon terhadap makanan secara spontan dengan pemaparan, perhatian dan pemahaman seseorang untuk menilai serta dapat membuat seseorang itu memutuskan memilih untuk mengonsumsi atau tidak mengonsumsi makanan tersebut.

b. Proses Persepsi

Persepsi tidak terbentuk secara langsung melainkan dengan melalui suatu proses. Proses pembentukan persepsi menurut Setiadi (2003) :

1) Seleksi persepsi

Seleksi persepsi terjadi ketika konsumen menangkap dan memilih stimulus berdasarkan *psychological set* (berbagai informasi yang ada di dalam memorinya) yang dimiliki oleh konsumen tersebut. Sebelum seleksi persepsi terjadi, terlebih dahulu stimulus harus mendapatkan perhatian dari konsumen. Tidak semua stimulus yang dipaparkan dan diterima konsumen akan memperoleh

perhatian konsumen karena konsumen memiliki keterbatasan sumberdaya pemikiran untuk mengolah semua informasi yang diperolehnya. Oleh karena itu konsumen melakukan seleksi terhadap setiap informasi dan stimulus yang diterimanya. Dua proses yang sebenarnya terjadi dalam seleksi perceptual ini adalah perhatian (*attention*) dan seleksi itu sendiri. Perhatian yang dilakukan konsumen dapat terjadi secara disengaja (*voluntary attention*) yaitu ketika konsumen secara aktif mencari informasi yang mempunyai relevansi baginya.

Faktor pribadi merupakan faktor pendorong dari perhatian ini dan berada di luar kontrol pemasar. Konsumen secara sengaja akan memberikan perhatian kepada stimulus yang akan memberi solusi yang dibutuhkannya. Faktor lain adalah harapan konsumen yang dipengaruhi oleh pengalaman masa lalunya terhadap produk. Seleksi perseptual terjadi ketika konsumen melakukan *voluntary attention*, dimana konsumen memiliki keterlibatan yang tinggi terhadap suatu produk dan secara aktif mencari informasi mengenai produk tersebut dari berbagai sumber.

Perhatian yang tidak disengaja (*involuntary attention*) terjadi ketika kepada konsumen dipaparkan sesuatu yang menarik, mengejutkan atau sesuatu hal yang tidak diperkirakan sebelumnya yang tidak ada relevansinya dengan tujuan dan kepentingan

konsumen. Faktor ini dapat dikontrol dan dimanipulasi oleh pemasar dengan tujuan utama untuk menarik perhatian konsumen.

2) Pengorganisasian Persepsi

Pengorganisasian persepsi berarti bahwa konsumen mengelompokkan informasi dari berbagai sumber ke dalam pengertian yang menyeluruh untuk memahami lebih baik dan bertindak atas pemahaman itu. Pengorganisasian ini akan memudahkan untuk memproses informasi dan memberikan pengertian yang terintegrasi serta evaluasi terhadap stimulus.

3) Interpretasi Persepsi

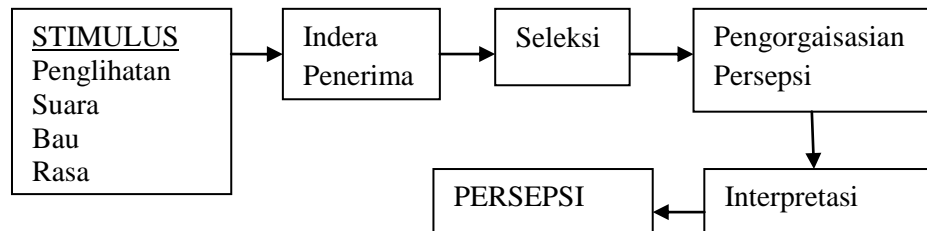
Proses terakhir dari persepsi adalah memberikan interpretasi atas stimulus yang diterima konsumen. Setiap stimulus yang diterima oleh konsumen baik disadari ataupun tidak disadari akan diinterpretasikan oleh konsumen. Interpretasi tersebut didasarkan pada pengalaman penggunaan suatu produk pada masa lalu dan pengalaman itu tersimpan dalam memori jangka panjang.

Pada proses ini konsumen membuka kembali berbagai informasi dalam memori jangka panjangnya (*long term memory*) yang akan membantu konsumen melakukan evaluasi atas berbagai stimulus.

Tahap inilah yang disebut persepsi konsumen terhadap obyek atau citra produk (*product images*) sebagai *output* dari penerimaan konsumen terhadap stimulus. Persepsi konsumen bisa berupa persepsi produk, persepsi merek, persepsi pelayanan, persepsi

harga, persepsi kualitas produk ataupun persepsi terhadap produsen.

Proses pembentukan persepsi menurut Setiadi (2003) dapat diilustrasikan seperti pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses pembentukan persepsi

3. Preferensi

Preferensi adalah pilihan, kesukaan, kecenderungan, atau hal untuk didahulukan, diprioritaskan, dan diutamakan daripada yang lain (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2006 dalam Alwi, 2006). *Preference* mempunyai makna pilihan atau memilih. Istilah preferensi digunakan untuk mengganti kata *preference* dengan arti yang sama atau minat terhadap sesuatu. Preferensi merupakan suatu sifat atau keinginan untuk memilih. Ringkasnya, preferensi konsumen merupakan selera subjektif (individu), yang diukur dengan utilitas dari berbagai barang. Konsumen dipersilahkan untuk melakukan ranking terhadap barang yang mereka berikan pada konsumen (Indarto, 2011).

Menurut Nicholson (2002), hubungan preferensi diasumsikan memiliki tiga sifat dasar, tiga sifat dasar tersebut adalah:

a. Kelengkapan (*completeness*)

Jika A dan B merupakan dua kondisi atau situasi, maka tiap orang selalu harus bisa menspesifikasikan apakah :

- 1) A lebih disukai daripada B
- 2) B lebih disukai daripada A, atau
- 3) A dan B sama-sama disukai.

Berdasarkan dasar tersebut, setiap orang diasumsikan tidak pernah ragu dalam menentukan pilihan, sebab mereka tahu mana yang lebih baik dan mana yang lebih buruk, dan dengan demikian selalu bisa menjatuhkan pilihan di antara dua alternatif.

b. Transitivitas (*transitivity*)

Jika seseorang mengatakan ia lebih menyukai A daripada B, dan lebih menyukai B daripada C, maka ia harus lebih menyukai A daripada C. Dengan demikian orang tidak bisa mengartikulasikan preferensinya yang saling bertentangan.

c. Kontinuitas (*Continuity*)

Jika seseorang menyatakan lebih menyukai A daripada B, ini berarti segala kondisi di bawah A tersebut disukai daripada kondisi di bawah pilihan B.

Diasumsikan bahwa preferensi tiap orang mengikuti ketiga sifat dasar tersebut. Dengan demikian tiap orang selalu dapat membuat atau menyusun ranking semua situasi dan kondisi mulai dari yang paling

disenangi hingga yang paling tidak disukai dari bermacam barang/jasa yang tersedia. Seseorang yang rasional akan memilih barang yang paling disenanginya dari sejumlah alternatif yang ada. Orang lebih cenderung memilih sesuatu yang dapat memaksimalkan kepuasannya. Hal ini sejalan dengan konsep barang yang lebih diminati menyuguhkan kepuasan yang lebih besar dari barang yang kurang diminati.

Preferensi terhadap makanan, yaitu pilihan seseorang untuk menyukai atau tidak menyukai makanan yang dikonsumsi dari berbagai pilihan makanan yang ada. Preferensi ini kemudian juga dapat berpengaruh terhadap keputusan seseorang untuk mengkonsumsi jenis makanan tersebut.

Apakah suatu makanan dianggap memenuhi selera atau tidak, tergantung tidak hanya pada pengaruh sosial dan budaya tetapi juga dari sifat fisiknya. Reaksi indera rasa terhadap makanan sangat berbeda dari orang ke orang (Harper, Deaton, dan Driskel, 1986).

Suatu faktor penting dalam pemilihan pangan antara lain meliputi bau, tekstur dan suhu. Penampilan yang meliputi warna dan bentuk juga mempengaruhi sikap terhadap pangan. Bentuk dan tekstur makanan untuk anak-anak muda perlu mendapat perhatian khusus. Selain itu pendekatan melalui media sosial makin mempengaruhi kesukaan pangan pribadi.

Radio, televisi, pamflet, iklan dan bentuk media massa lain yang beberapa diantaranya kini telah mencapai daerah pedesaan yang terpencil, efektif dalam merubah kebiasaan makan (Harper, Deaton, dan Driskel, 1986).

4. Pola Konsumsi

Pola makan dapat diartikan sebagai cara seseorang atau sekelompok orang untuk memilih makanan dan mengonsumsinya sebagai reaksi terhadap pengaruh–pengaruh fisiologi, psikologi, budaya dan sosial (Sulistyoningsih, 2010). Pola makan atau pola konsumsi pangan merupakan susunan jenis dan jumlah pangan yang dikonsumsi seseorang atau kelompok orang pada waktu tertentu (Baliwati, 2004). Kemudian Santosa dan Ranti (2004) mengungkapkan bahwa pola konsumsi merupakan berbagai informasi yang memberi gambaran mengenai macam dan jumlah bahan makanan yang dimakan tiap hari oleh suatu orang dan merupakan ciri khas untuk suatu kelompok masyarakat tertentu.

Pola konsumsi pangan dapat dilihat melalui frekuensi konsumsinya. Frekuensi konsumsi adalah jumlah waktu makan dalam sehari, meliputi makanan lengkap (*full meal*) dan makanan selingan (*snack*). Makanan lengkap biasanya diberikan tiga kali sehari (makan pagi, makan siang dan makan malam), sedangkan makanan selingan biasa diberikan antara makan pagi dan makan siang, antara makan siang dan makan malam ataupun setelah makan malam (Uripi, 2007).

Makanan selingan diantara makan utama dianjurkan karena 2 sampai 3 jam setelah makan, zat gizi di dalam makanan akan berkurang dan berakibat pada pengurangan aktifitas tubuh. Jenis olahan makanan yang dikonsumsi sebagai makanan selingan ialah jajanan. Makanan jajanan tersebut berfungsi mengganti zat gizi yang berkurang, maka harus bergizi

baik dan paling sedikit berkalori 150-200 kalori dan cukup protein dan kebersihannya harus dijaga (Tarwotjo, 1998). Untuk memenuhi kalori tersebut kita dapat memilih pangan olahan singkong.

Singkong memiliki kalori sebesar 146 kalori (Suyatno, 2010) sehingga kira-kira 1-2 potong makan jajanan dari singkong sudah cukup memenuhi kebutuhan kalori pada makan selingan. Banyak jenis olahan makanan yang dihasilkan berbahan dasar singkong yang diolah secara tradisional. Hasil penelitian Yusti (2013) yang sejalan dengan penelitian Sumardi (2013) menyebutkan bahwa konsumsi makanan olahan berbahan ubikayu baik yang berupa makanan jajanan maupun penyela masih didominasi jenis-jenis makanan tradisional seperti gethuk, tape, singkong rebus, singkong goreng, keripik, dan ongol-ongol, serta tiwul dan gatot.

Pola makan yang terbentuk sangat erat kaitannya dengan kebiasaan makan seseorang. Secara umum faktor yang mempengaruhi terbentuknya pola makan adalah :

1) Faktor ekonomi

Variabel ekonomi yang cukup dominan dalam mempengaruhi konsumsi pangan adalah pendapatan keluarga dan harga. Meningkatnya pendapatan akan meningkatkan peluang untuk membeli pangan dengan kuantitas dan kualitas yang lebih baik, sebaliknya penurunan pendapatan akan menyebabkan menurunnya daya beli pangan baik secara kualitas maupun kuantitas.

2) Faktor sosio budaya

Kebudayaan suatu masyarakat mempunyai kekuatan yang cukup besar untuk mempengaruhi seseorang dalam memilih dan mengolah pangan yang akan dikonsumsi. Kebudayaan menuntun orang dalam cara bertingkah laku dan memenuhi kebutuhan dasar biologinya, termasuk kebutuhan terhadap pangan.

3) Agama

Pantangan yang didasari agama, contohnya dalam Islam disebut haram dan individu yang melanggar hukumnya berdosa. Konsep halal dan haram sangat mempengaruhi pemilihan bahan makanan yang akan dikonsumsi.

4) Pendidikan

Pendidikan dalam hal ini biasanya dikaitkan dengan pengetahuan, akan berpengaruh terhadap pemilihan bahan makanan dan pemenuhan kebutuhan gizi.

5) Lingkungan

Faktor lingkungan cukup besar pengaruhnya terhadap pembentukan perilaku makan. Lingkungan yang dimaksud dapat berupa lingkungan keluarga, sekolah, serta adanya promosi melalui media elektronik maupun cetak.

Menurut Santoso dan Ranti (2004) pola makan di suatu daerah dapat berubah-ubah sesuai dengan perubahan beberapa faktor ataupun kondisi setempat, yang dapat dibagi dalam tiga kelompok, yaitu pertama adalah faktor yang berhubungan dengan persediaan atau pengadaan bahan pangan.

Termasuk faktor geografi, iklim, kesuburan tanah berkaitan dengan produksi bahan makanan; daya perairan, kemajuan teknologi, transportasi, distribusi, dan persediaan suatu daerah. Kedua, adalah faktor-faktor dan adat kebiasaan yang berhubungan dengan konsumen. Taraf sosio-ekonomi dan adat kebiasaan setempat memegang peranan penting dalam pola konsumsi penduduk. Ketiga, hal yang dapat berpengaruh disini adalah bantuan atau subsidi terhadap bahan-bahan tertentu. Selain itu, pola makan setempat juga dapat diperkaya dengan pengaruh budaya asing yang datang dari India, Arab, Cina, dan Eropa.

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan ataupun minuman bagi konsumsi manusia. Termasuk di dalamnya adalah bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan atau pembuatan makanan atau minumann (Saparinto dan Hidayati, 2006).

Sumber pangan diperoleh kemudian diolah menjadi makanan untuk dikonsumsi manusia. Terdapat berbagai macam pangan untuk dikonsumsi yang dapat digolongkan berdasarkan perolehannya. Pangan dapat dibedakan menjadi tiga berdasarkan perolehannya (Saparinto dan Hidayati, 2006):

- 1) Pangan Segar

Pangan segar adalah pangan yang belum mengalami pengolahan.

Pangan segar dapat dikonsumsi langsung ataupun tidak langsung.

2) Pangan Olahan

Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses pengolahan dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan.

Contoh: teh manis, nasi, pisang goreng dan sebagainya. Pangan olahan bisa dibedakan lagi menjadi pangan olahan siap saji dan tidak siap saji.

- a. Pangan olahan siap saji adalah makanan dan minuman yang sudah diolah dan siap disajikan di tempat usaha atau di luar tempat usaha atas dasar pesanan.
- b. Pangan olahan tidak siap saji adalah makanan atau minuman yang sudah mengalami proses pengolahan, akan tetapi masih memerlukan tahapan pengolahan lanjutan untuk dapat dimakan atau minuman.

3) Pangan Olahan Tertentu

Pangan olahan tertentu adalah pangan olahan yang diperuntukkan bagi kelompok tertentu dalam upaya memelihara dan meningkatkan kualitas kesehatan. Contoh: ekstrak tanaman stevia untuk penderita diabetes, susu rendah lemak untuk orang yang menjalani diet rendah lemak dan sebagainya.

Pangan jajanan termasuk dalam kategori pangan olahan siap saji yaitu makanan dan minuman yang dijual untuk langsung dikonsumsi tanpa proses pengolahan lebih lanjut. Ragam pangan jajanan antara lain: bakso, mie goreng, nasi goreng, ayam goreng, burger, cakue, cireng,

cilok, cimol, tahu, gulali, es jepit, es lilin dan ragam pangan jajanan lainnya (Direktorat Perlindungan Konsumen, 2006).

Panganan jajanan menurut FAO didefinisikan sebagai makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan di tempat-tempat keramaian umum lain yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 942/MENKES/SK/VII/2003, makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan atau restoran, dan hotel.

Jajan Pasar adalah nama lain untuk jenis makanan selingan tradisional Indonesia, yang di masa lalu memang banyak dijual di pasar. Bahan dasar pembuatan makanan jajan pasar kebanyakan berasal dari sekitar. Misalnya dari tanaman yang tumbuh di kebun rumah, seperti singkong, ubi, atau talas yang divariasikan dengan kelapa atau santan, pisang, kacang hijau, gula merah, serta bahan lain yang di masa lalu semuanya mudah diperoleh (Tim Ide Masak, 2013).

Makanan kecil atau jajanan adalah makanan yang biasanya menemani minum teh, kopi, atau minuman dingin. Dapat dihidangkan pagi sekitar jam 10.00 atau sore hari pukul 16.00 – 17.00, kadang-kadang dapat dihidangkan pada malam hari sebelum tidur. Kira-kira satu kali

makan jajan, seseorang cukup 1-2 potong yang mengandung 150-200 kalori (Tarwotjo, 1998).

Jenis makanan jajanan menurut Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi dalam Mariana (2006) dapat digolongkan menjadi 3 (tiga) golongan, yaitu:

- 1) Makanan jajanan yang berbentuk panganan, seperti kue kecil-kecil, pisang goreng dan sebagainya.
- 2) Makanan jajanan yang diporsikan (menu utama), seperti pecal, mie bakso, nasi goreng dan sebagainya.
- 3) Makanan jajanan yang berbentuk minuman, seperti es krim, es campur, jus buah dan sebagainya.

Menurut Tarwotjo (1998) ada 2 (dua) jenis makanan kecil (jajanan), yaitu:

- 1) Makanan jajanan dengan rasa manis

Bila dilihat dari cara memasaknya dapat digolongkan menjadi dua, yaitu jenis makanan jajanan basah dan kering.

- a) Kue basah manis, antara lain :

- Aneka bubur, seperti: bubur sumsum dan bubur candil
- Aneka kolak, seperti: kolak pisang dan kolak ubi.
- Aneka jajan yang dikukus, seperti: nagasari, putu mayang, dan kue lapis.
- Jajan yang direbus, seperti: kelepon, ongol-ongol, dan agar-agar.

b) Kue kering manis, antara lain :

- Aneka goreng-gorengan, seperti: pisang goreng dan ubi kunig goreng.
- Aneka kue yang dipanggang, seperti: cake, bolu, kue kering dan yang dipanggang dengan cetakan, misalnya kue lumpur dan carabikang.

2) Makanan jajanan dengan rasa asin

Makanan jajanan dengan rasa asin, seperti arem-arem dan risol.

Makanan jajanan memiliki peranan yang cukup penting dalam kehidupan sehari-hari. Peranan makanan jajanan antara lain (Khomsan, 2003) :

- 1) Merupakan upaya untuk memenuhi kebutuhan energi karena aktivitas fisik di sekolah yang tinggi (terlebih lagi bagi anak yang tidak sarapan pagi).
- 2) Pengenalan berbagai jenis makanan jajanan akan menumbuhkan penganekaragaman pangan sejak kecil.
- 3) Meningkatkan perasaan gengsi anak pada teman-temannya di sekolah.

5. Singkong dan Pangan Olahannya

a. Tanaman Singkong

Ketela pohon atau ubi kayu merupakan tanaman perdu. *Manihot esculenta* yaitu nama latin dari singkong ini pertama kali dikenal di Amerika Selatan kemudian dikembangkan pada masa prasejarah di

Brasil dan Paraguay. Bentuk-bentuk modern dari spesies yang telah dibudidayakan dapat ditemukan bertumbuh liar di Brasil Selatan. Meskipun spesies *Manihot* yang liar ada banyak, semua kultivar *M. esculenta* dapat dibudidayakan. Penyebarannya hampir ke seluruh dunia, antara lain Afrika, Madagaskar, India, dan Tiongkok. Tanaman ini masuk ke Indonesia pada tahun 1852. Ketela pohon berkembang di negara-negara yang terkenal dengan wilayah pertaniannya (Purwono, 2009).

Kebanyakan tanaman singkong dapat dilakukan dengan cara generatif (biji) dan vegetatif (stek batang). Para petani biasanya menanam tanaman singkong dari golongan singkong yang tidak beracun untuk mencukupi kebutuhan pangan. Sedangkan untuk keperluan industri atau bahan dasar untuk industri biasanya dipilih golongan umbi yang beracun karena golongan ini mempunyai kadar pati yang lebih tinggi dan umbinya lebih besar serta tahan terhadap kerusakan, misalnya perubahan warna (Sosrosoedirdjo, 1993).

Kelebihan dari tanaman singkong pada pertanian adalah :

- 1) Dapat tumbuh di lahan kering dan kurang subur.
- 2) Daya tahan terhadap penyakit relatif tinggi.
- 3) Masa panen tidak diburu waktu sehingga bisa dijadikan lumbung hidup, yakni dibiarkan pada tempatnya untuk beberapa minggu.
- 4) Daun dan umbinya dapat diolah menjadi aneka makanan (Lingga, 1986)

b. Pangan Olahan Singkong

Singkong merupakan pangan lokal masyarakat Indonesia. Singkong termasuk ke dalam jenis umbi-umbian. Walaupun dikenal sebagai makanan yang tergolong kelas bawah, singkong mempunyai banyak manfaat untuk kesehatan. Menurut Badan Ketahanan Pangan Propinsi Jawa Barat (2014), singkong memiliki jumlah kalori dua kali lipat dibandingkan kentang. Oleh karena itu, singkong menjadi salah satu makanan pokok sebagai sumber karbohidrat. Dalam 100 gram singkong, mengandung 160 kalori, sebagian besar terdiri dari sukrosa. Singkong memiliki keunggulan yaitu lebih rendah lemak dibandingkan sereal dan kacang-kacangan. Walaupun begitu, singkong memiliki kandungan protein yang tinggi dibandingkan ubi, kentang dan pisang. Singkong kaya akan vitamin K yang memiliki peran dalam membangun masa tulang. Sehingga konsumsi singkong dapat menurunkan risiko osteoporosis. Komposisi gizi pada singkong dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Komposisi gizi ubi kayu (per 100 gram)

Komposisi Gizi	Ubi Kayu
Energi (kkal)	146,00
Karbohidrat (g)	34,70
Protein (g)	1,20
Lemak (g)	0,30
Besi (mg)	1,00
Kalsium (mg)	33,00
Fosfor (mg)	40,00
Vitamin A (SI)	0,00
Vitamin B1 (mg)	0,06
Vitamin C (mg)	30,00

Sumber: Suyatno (2010)

Singkong juga merupakan sumber mineral yang penting bagi tubuh, antara lain seng, magnesium, tembaga, besi, dan mangan. Selain itu, singkong memiliki jumlah kalium yang cukup sebagai komponen penting pembentukan sel tubuh dan mengatur tekanan darah serta menurunkan kadar kolesterol jahat dalam darah.

Tanaman singkong memiliki berbagai jenis singkong dengan berbagai bentuk dan tekstur berbeda-beda yang tersebar di wilayah Indonesia.

Jenis-jenis singkong menurut Departemen Kesehatan (2010) :

1) Singkong kuning/ singkong mentega

Singkong kuning ini memiliki tekstur lebih kenyal dan legit serta warna yang kuning. Hasil masakan yang dibuat dengan singkong ini memiliki warna yang cantik dan menggugah selera. Selain itu, singkong kuning sering dibuat menjadi tape singkong dengan rasa yang manis dan warna kuning yang cantik.

2) Singkong putih

Singkong putih memiliki tekstur lebih keras dan warna yang putih. Singkong ini cocok untuk aneka resep yang menggunakan teknik rebus atau kukus seperti kolak singkong, singkong Thailand, sup singkong daging, dan lain sebagainya.

3) Singkong gajah

Singkong gajah ditemukan oleh Professor Ristono di Samarinda. Singkong Gajah bisa dibuat tepung tapioca / tepung / pati, bisa juga untuk dikonsumsi setelah direbus, digoreng atau diolah menjadi berbagai jenis olahan. Rasanya lebih enak dan tidak pahit.

4) Singkong Mukibat

Singkong Mukibat bukan hasil dari benih perkawinan silang tapi hasil dari okulasi atau penyambungan antar batang. Pak Mukibat menyambung singkong biasa dengan singkong karet, menggunakan teknik penempelan mata tunas. Kulit yang ada mata tunasnya, dipotong segi empat dengan ukuran sama pada batang singkong biasa maupun batang singkong karetnya. Tunas pada singkong biasa dibuang, sementara tunas pada singkong karet ditempelkan pada batang singkong biasa, yang sudah dibuang mata tunasnya. Setelah di tanam hasilnya sangat luar biasa. Dengan sistem pemanenan berulang, sebuah ketela pohon dapat memproduksi hingga 5 kali lipat dari yang biasanya. Biasanya para petani menanam singkong lebih banyak untuk diambil patinya, daripada untuk dikonsumsi.

Berbagai macam produk singkong dapat dihasilkan tetapi sebagian besar singkong tersebut dikonsumsi dengan cara digoreng. Kemudian pemanfaatan singkong juga sebagian besar diolah menjadi produk setengah jadi berupa pati (tapioka), gaplek dan chips. Produk olahan yang lain adalah bahan baku pembuatan tape, getuk, keripik dan lain-lain.

Singkong diolah menjadi berbagai jenis makanan dan sebagian olahan singkong tersebut menjadi panganan khas di beberapa daerah di Indonesia. Beberapa jenis olahan singkong :

1) Combro

Combro merupakan makanan khas dari Jawa Barat. Terbuat dari parutan singkong yang bagian dalamnya diisi dengan sambal oncom kemudian digoreng, karena itulah dinamai combro yang merupakan kependekan dari oncom di jero (bahasa Sunda, artinya: oncom di dalam). Bentuknya bulat lonjong. Makanan ini enak disantap saat hangat (Tim Ide Masak, 2013).

2) Misro

Misro merupakan salah satu panganan khas dari daerah Jawa Barat. Misro ini dinamai demikian karena misro merupakan singkatan dari kata dari bahasa sunda yaitu "amis di jero", dan jika diartikan bahasa Indonesia yaitu manis di dalam. Panganan yang manis dan lezat diolah dari ubi singkong yang diparut bagian lalu dibagian dalamnya diberi gula merah atau gula aren dan selanjutnya digoreng. Misro sendiri memiliki bentuk yang bulat dan sangat nikmat dimakan ketika masih dalam keadaan hangat (Tim Ide Masak, 2013).

3) Getuk

Getuk (bahasa Jawa: *gethuk*) adalah makanan ringan yang terbuat dengan bahan utama ketela pohon atau singkong. Getuk merupakan makanan yang mudah ditemukan di Jawa Tengah dan Jawa Timur. Pembuatan getuk dimulai dari singkong di kupas kemudian kukus atau perebusan, setelah matang kemudian ditumbuk atau dihaluskan

dengan cara digiling lalu diberi pemanis gula dan pewarna makanan.

Untuk penghidangan biasanya ditaburi dengan parutan buah kelapa.

Getuk dikenal ada dua macam, yaitu (Wikipedia 2013) :

1. Getuk, pada saat singkong yang sudah masak pada waktu suhu masih panas ditaburi potongan-potongan kecil gula jawa sehingga berwarna coklat tidak merata tumbukan getuk ini bentuknya kasar.
2. Getuk lindri, adalah dengan cara singkong masak digiling halus dengan gula pasir, dibubuhi pewarna makanan dan vanili dan setelah itu dicetak kecil-kecil memanjang dan dirapatkan memanjang ini serupa dengan mie hingga berbentuk memanjang dengan ketebalan sekitar 2cm lebar 4cm, setelah itu dipotong-potong berbentuk panjang sekitar 5cm dan lebar 4cm

4) Kue Kacamata

Kue tradisional ini memakai bahan baku dari singkong. Kue tradisional nusantara ini dinamakan kue kaca mata karena bentuknya yang memang menyerupai kaca mata jika dua potong kue ini didekatkan satu sama lain. Nama lain untuk kue ini adalah kue mata bola. Di samping itu, kue kaca mata ini juga dikenal dengan berbagai nama seperti "kue Putri Noong" di daerah Jawa Barat, dan "kue Moto Kebo" di daerah Jawa Tengah (Tim Ide Masak, 2013).

5) Lemet

Lemet merupakan salah satu jajanan khas Indonesia yang berbahan dasar singkong. Dibungkus dengan daun pisang mirip kue nagasari,

kue lemet sangat enak diolah bersama nangka dan serutan kelapa muda (Tim Ide Masak, 2013).

6) Singkong Keju

Singkong keju merupakan salah satu camilan yang digemari oleh masyarakat luas. Rasanya sangat renyah dan gurih ditambah dengan rasa keju menambah nikmat dari singkong goreng ini (Erina, 2010).

7) Tela – tela

Jajanan ini berbahan dasar singkong yang dikupas dan dipotong kecil mirip balok panjang kemudian digoreng. Singkong yang sudah digoreng lalu di taburi bumbu siap saji dengan beraneka rasa (Kio tips, 2013).

8) Tape Singkong

Tapai singkong adalah tapai yang dibuat dari singkong yang difermentasi. Makanan ini populer di Jawa dan dikenal di seluruh tempat, mulai dari Jawa Barat hingga Jawa Timur. Di Jawa Barat, tapai singkong dikenal sebagai *peuyeum* (bahasa Sunda).

Pembuatan tapai melibatkan umbi singkong sebagai substrat dan ragi tapai (*Saccharomyces cerevisiae*) yang dibalurkan pada umbi yang telah dikupas kulitnya. Ada dua teknik pembuatan yang menghasilkan tapai biasa, yang basah dan lunak, dan tapai kering, yang lebih legit dan dapat digantung tanpa mengalami kerusakan. Tapai kering populer di daerah Priangan Utara (Purwakarta dan

Subang), dan dikenal sebagai buah tangan khas dari daerah ini (dikenal sebagai *peuyeum gantung*, karena diperdagangkan dengan digantung (Wikipedia, 2011).

9) Kelanting

Jajanan tradisional berbahan baku singkong khas dari banyumas yang dibuat dengan cara menghaluskan singkong dan diberi tambahan bahan kemudian dibentuk seperti cincin dan digoreng. Jajanan ini sangat renyah dan gurih rasanya.

10) Keripik Singkong

Keripik singkong adalah makanan yang terbuat dari singkong yang diiris tipis kemudian digoreng dengan menggunakan minyak goreng. Biasanya rasanya adalah asin dengan aroma bawang yang gurih. Perkembangan sekarang banyak memunculkan variasi rasa keripik singkong, tidak hanya asin gurih tetapi juga asin pedas dan manis pedas atau dikenal sebagai bumbu balado. Makanan ini tersebar hampir merata di Pulau Jawa dan Sumatera (Wikipedia, 2012).

B. Penelitian Terdahulu

Beberapa penelitian terdahulu mengenai analisis persepsi, preferensi dan pola konsumsi produk yang menjadi referensi penelitian ini :

Hasil penelitian Darsono (2011) mengenai pengetahuan, preferensi, sikap, niat mencoba dan berpindah konsumsi bahan pangan alternatif selain beras dan gandum di Surabaya, menyebutkan bahwa sikap responden terhadap konsumsi

berbahan singkong dan ubi jalar adalah suka. Responden juga berniat untuk mencoba bahan pangan singkong dan ubi jalar. Responden ragu-ragu untuk berpindah konsumsi bahan pangan singkong, sedangkan untuk bahan pangan ubi jalar responden tidak berniat untuk berpindah konsumsi. Hasil penelitian ini juga memberikan masukan pada pemerintah dan industri makanan bahwa banyak makanan dari bahan pangan alternatif yang dapat dikembangkan. Penganekaragaman bahan pangan juga berkontribusi pada penciptaan lapangan kerja dan peningkatan ketahanan pangan di Indonesia.

Penelitian yang dilakukan oleh Yusty (2013) tentang analisis pola konsumsi ubi kayu dan olahannya oleh rumah tangga di kota Bandar Lampung menggunakan metode survei dan teknik wawancara. Rata-rata konsumsi ubi kayu dan olahannya yang terbanyak di Kota Bandar Lampung yaitu ubi kayu rebus sebanyak 47,69 gram/rumah tangga/hari atau 10,83 gram/kapita/hari. Dalam penelitiannya didapatkan faktor-faktor yang mempengaruhi asupan energi yang berasal dari ubi kayu dan olahannya adalah pendapatan rumah tangga, besar anggota rumah tangga dan lingkungan alam.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Nasution (2010) mengenai analisis faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat konsumsi masyarakat di Sumatra Utara mengatakan bahwa tingkat hidup atau kemakmuran suatu masyarakat pada umumnya tercermin dari tingkat dan pola konsumsinya. Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi konsumsi adalah pendapatan, harga (berdasarkan tingkat inflasi), tabungan, jumlah anggota keluarga, selera, umur, dan lain sebagainya. Hasilnya menunjukkan bahwa pendapatan perkapita, tingkat inflasi dan jumlah

penduduk secara keseluruhan berpengaruh signifikan terhadap konsumsi masyarakat di Sumatera Utara pada tingkat kepercayaan sebesar 99 persen.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Syafitri, Syarief, dan Baliwati (2009) tentang Kebiasaan Jajan Siswa Sekolah Dasar (Studi Kasus di SDN Lawanggantung 01 Kota Bogor) mengatakan bahwa faktor-faktor yang berhubungan dengan kebiasaan jajan siswa, variabel yang mempunyai hubungan signifikan terhadap kebiasaan jajan adalah alokasi uang saku untuk membeli jajanan. Tidak terdapat hubungan antara pengetahuan gizi tentang makanan jajanan dengan kebiasaan jajan siswa. Jenis kelamin dan umur tidak memiliki hubungan dengan kebiasaan jajan (jumlah jenis makanan jajanan dan frekuensi jajan). Karakteristik keluarga terdiri dari tingkat pendidikan orang tua, pekerjaan orang tua, pendapatan keluarga, dan besar keluarga dari hasil korelasi Spearman menunjukkan tidak terdapat hubungan dengan kebiasaan jajan.

C. Kerangka Pemikiran

Pentingnya ketahanan pangan menjadi perhatian setiap orang mengingat pangan merupakan kebutuhan dasar bagi manusia. Beras masih menjadi pangan pokok yang paling utama dikonsumsi masyarakat Indonesia.

Pertumbuhan penduduk yang terus meningkat sedangkan pasokan beras tidak mencukupi untuk dikonsumsi membuat pemerintah mengambil tindakan mengimpor beras. Namun ada alternatif lain pengganti beras yang merupakan pangan lokal Indonesia yaitu singkong. Singkong dapat diolah dalam bentuk pangan pokok maupun jajanan. Pangan singkong dalam bentuk jajanan akan

lebih disukai golongan masyarakat baik dewasa, remaja, maupun anak-anak. Hal tersebut didukung dengan penelitian Yusti (2013) yang mendapatkan hasil sejalan dengan penelitian Sumardi (2013) bahwa ubikayu dikonsumsi rumah tangga bukan sebagai pangan utama (pengganti nasi) akan tetapi dalam bentuk makanan selingan atau jajanan. Usia remaja sangat menentukan bagaimana pola pikir kedepan dalam menentukan sesuatu, termasuk dalam hal pangan.

Persepsi remaja terhadap pangan olahan jajanan berbasis singkong merupakan hasil informasi yang diperoleh untuk selanjutnya menilai jajanan tersebut sehingga dapat memutuskan dalam mengonsumsi atau tidak mengonsumsi jajanan. Dimensi dari persepsi terhadap jajanan singkong mencakup harga, kemudahan memperoleh, tampilan produk jajanan singkong dan citra produk. Persepsi akan menentukan pilihan remaja berdasarkan preferensinya terhadap produk olahan jajanan singkong yang paling disukai sampai tidak disukai untuk dikonsumsi.

Preferensi adalah pilihan suka atau tidak suka oleh seseorang terhadap produk yang dikonsumsi (Sucihatiningih, Sutrasnawati, dan Fajarini, 2009).

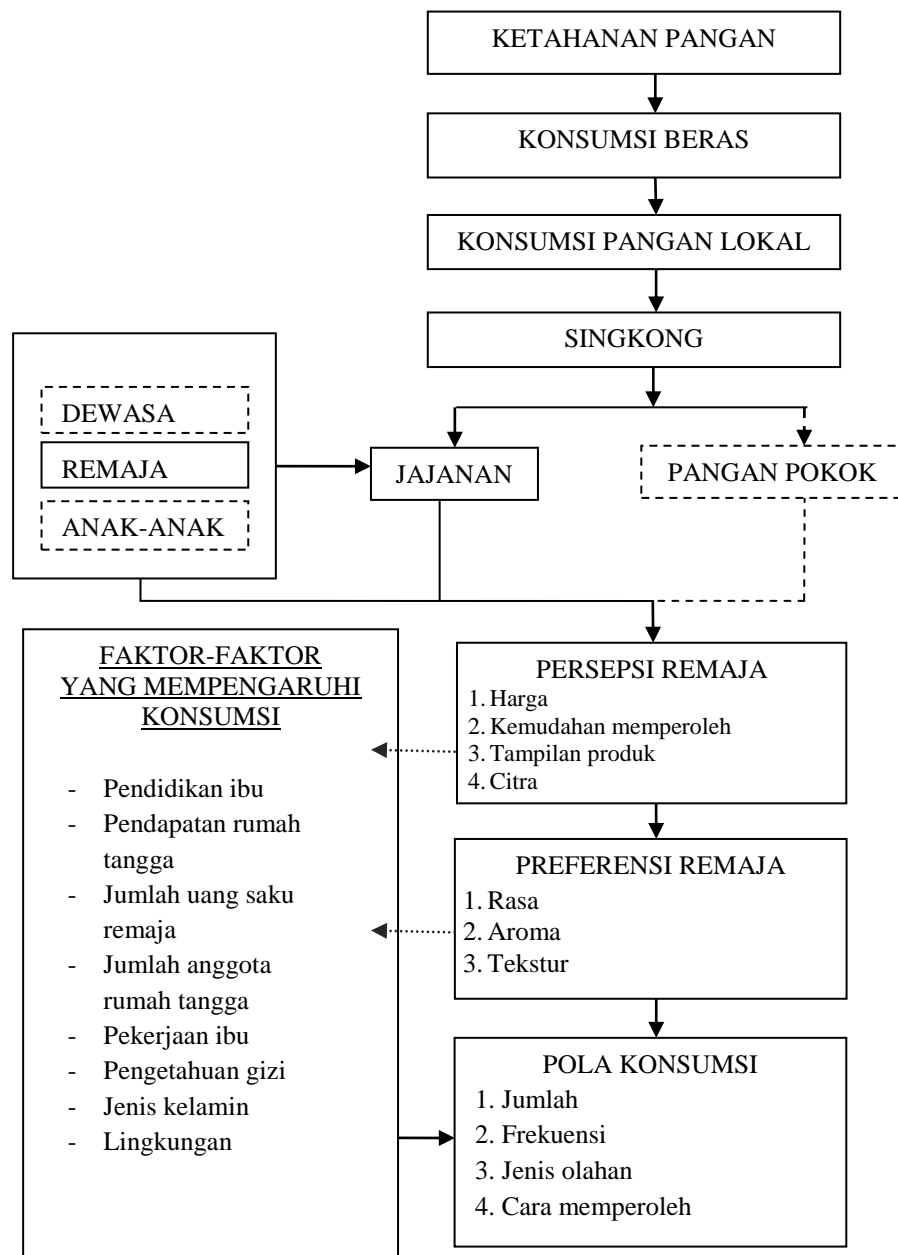
Preferensi merupakan derajat kesukaan seseorang terhadap produk. Preferensi remaja menunjukkan kesukaan remaja dari berbagai pilihan produk yang ada. Produk yang akan dipilih ialah produk dari berbagai pangan olahan jajanan berbasis singkong. Preferensi remaja nantinya akan berpengaruh terhadap pola konsumsinya. Dimensi dari preferensi mencakup rasa, aroma, dan tekstur.

Pola konsumsi pangan adalah susunan makanan yang mencakup jenis dan jumlah bahan makanan rata-rata per orang per hari yang umum

dikonsumsi/dimakan penduduk dalam jangka waktu tertentu (Badan Ketahanan Pangan Propinsi Jawa Barat, 2014). Hal tersebut juga berlaku pada pola konsumsi jajanan singkong. Pola konsumsi jajanan singkong dapat dilihat dari jumlah, frekuensi, jenis olahan, dan cara memperoleh.

Pola konsumsi terhadap pangan jajanan olahan singkong akan terbentuk dan dipengaruhi oleh berbagai faktor. Indriani (2007) menyatakan bahwa konsumsi suatu pangan seseorang dipengaruhi oleh berbagai faktor, baik faktor-faktor yang berasal dari luar dirinya (ekstrinsik) maupun yang berasal dari dalam dirinya sendiri (intrinsik). Faktor ekstrinsik yaitu lingkungan sosial budaya, sedangkan faktor intrinsik meliputi faktor-faktor pribadi, yaitu: kesukaan, pengetahuan gizi dan status kesehatan. Selain kedua faktor tersebut, ketersediaan pangan merupakan salah satu faktor yang juga mempengaruhi cara makan (konsumsi pangan) seseorang (Indriani, 2007).

Faktor-faktor yang mempengaruhi pola konsumsi pada penelitian ini terdiri dari pendidikan ibu, pendapatan rumah tangga, jumlah uang saku remaja, jumlah anggota rumah tangga, pekerjaan ibu, pengetahuan gizi, jenis kelamin, dan faktor lingkungan apakah remaja tersebut tinggal di desa atau di kota serta persepsi dan preferensi remaja. Kerangka pemikiran dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kerangka analisis persepsi, preferensi dan pola konsumsi remaja terhadap produk pangan jajanan olahan berbasis singkong.

Keterangan :

----- = tidak diteliti

———— = diteliti

..... = masuk ke dalam faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi

D. HIPOTESIS

Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah :

Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap konsumsi pangan olahan jajanan singkong adalah pendidikan ibu, pendapatan rumah tangga, jumlah uang saku remaja, jumlah anggota rumah tangga, pekerjaan ibu, pengetahuan gizi, jenis kelamin, lingkungan, persepsi dan preferensi.