

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Data Survei Status Gizi Balita Indonesia (SSGBI) tahun 2022 menunjukkan bahwa prevalensi *stunting* sejak tahun 2018 sampai 2022 telah mengalami penurunan. Prevalensi balita *stunting* pada 2018 berada pada angka 30,8%, pada 2019 turun menjadi 27,7%, 2021 turun kembali menjadi 24,4% dan pada 2022 berada pada angka 21,6% (Kemenkes RI, 2022). Menurut WHO, masalah kesehatan masyarakat masih dianggap kronis bila prevalensi *stunting* lebih dari 20% (Kemenkes, 2018). Upaya pemerintah dalam mengatasi *stunting* adalah membuat rencana aksi program percepatan penurunan *stunting* 2020-2024 dengan target penurunan sebesar 14% pada tahun 2024 (Kemenko PMK, 2022).

Kejadian *stunting* disebabkan oleh dua kelompok faktor yaitu penyebab langsung dan tidak langsung. Penyebab langsung kejadian *stunting* yaitu kurangnya asupan zat gizi dalam jangka waktu yang panjang, infeksi pada balita, kesehatan ibu pada saat hamil, bersalin dan nifas, ibu dengan perawakan pendek, dan ketidakberhasilan dalam pemberian ASI eksklusif (Khoiriyah dan Ismarwati, 2023). Penyebab tidak langsung kejadian *stunting* yaitu pendidikan, pengetahuan dan pola asuh (Anggraeni dan Yuria, 2022). Menurut Sari *et al.* (2022) salah satu faktor penyebab yang paling berdampak pada kejadian *stunting* adalah kurangnya asupan protein. Protein menentukan status gizi anak karena protein berperan untuk pertumbuhan, pembangunan

struktur tubuh serta pembentukan antibodi.

Kebutuhan energi dan gizi pada bayi usia 6 bulan mulai meningkat dan tidak dapat terpenuhi hanya dengan ASI, sehingga diperlukan makanan pendamping ASI (MP-ASI) (Wangiyana *et al.*, 2020). Penelitian Nachvak *et al.* (2020) menyatakan bahwa pola makan berpengaruh pada kejadian *stunting*. Temuan tersebut sejalan dengan penelitian Kaimila *et al.* (2019) yang menyatakan bahwa pemberian asupan protein merupakan salah satu faktor penting dalam memperbaiki tingkat kekurangan gizi pada anak. Kekurangan MP-ASI protein akan berpengaruh negatif terhadap prevalensi *stunting* (Wahyuni *et al.*, 2022).

Salah satu jenis MP-ASI adalah bubur bayi instan. Syarat mutu zat gizi MP-ASI bubur bayi instan berdasarkan SNI yaitu dalam 100 gram harus memenuhi energi tidak kurang dari 80 kkal, protein tidak kurang dari 8 gram dan tidak lebih dari 22 gram, lemak tidak kurang dari 6 gram dan tidak lebih dari 15 gram, serta karbohidrat (sukrosa, fruktosa, glukosa) tidak lebih dari 30 gram. Berdasarkan SNI, MP-ASI bubuk instan biasanya dibuat dari sereal, umbi-umbian, kacang-kacangan, biji-bijian, susu, ikan, daging, unggas, buah dan sayur atau bahan makanan lain yang sesuai. Syarat bentuk dan tekstur MP-ASI bubuk instan berdasarkan SNI yaitu berbentuk serbuk dan jika ditambah cairan menghasilkan bubur halus, bebas dari gumpalan dan dapat disuapkan dengan sendok (Badan Standardisasi Nasional, 2005).

Anak usia 6 bulan ke atas biasanya diberikan produk-produk MP-ASI instan dengan alasan kesibukan dan kepraktisan dalam penyajian (Purwati *et*

*al.*, 2018). MP-ASI bubur instan pada umumnya terbuat dari campuran tepung beras, gula halus, susu skim, dan minyak nabati (Sari dan Rahmawati, 2018).

MP-ASI berbahan dasar ikan dapat menjadi alternatif bagi pemenuhan gizi anak sejak usia dini untuk mencegah terjadinya *stunting* pada anak (Budhi *et al.*, 2022). Jenis ikan yang biasa digunakan dalam pembuatan MP-ASI adalah ikan lele, patin, gabus, dan ikan kembung (Asmira *et al.*, 2019; Anam *et al.*, 2020; Wangiyana *et al.*, 2020).

Ikan kembung merupakan salah satu sumber protein hewani dari bahan pangan lokal yang dapat digunakan dalam pembuatan bubur bayi instan. Ikan kembung mengandung asam lemak omega 3 dan omega 6. Asam lemak ini baik bagi pencegahan penyakit dan kecerdasan otak (Nadimin *et al.*, 2019). Dalam 100 gram ikan kembung mengandung protein 21,3 gram (Kemenkes, 2018). Jika dibandingkan dengan ikan lainnya dalam 100 gram, ikan gabus mengandung protein 16,2 gram, ikan lele 17,7 gram, ikan mujair 18,7 gram, ikan nila 16,79 gram dan ikan patin 17 gram. Berdasarkan data tersebut, diketahui bahwa ikan kembung memiliki protein yang cukup tinggi jika dibandingkan dengan ikan lain yang ada di pasaran.

Menurut penelitian Ratnasari *et al.* (2021) semakin banyak proporsi ikan kembung maka semakin tinggi kandungan protein pada bakso yang dihasilkan. Penelitian ini sejalan dengan penelitian Arbie *et al.* (2020) yang menyatakan bahwa substitusi tepung ikan kembung meningkatkan kandungan protein pada crackers Cibi untuk balita. Kandungan protein crackers Cibi meningkat sebanyak 7,95% dibandingkan dengan formula kontrol.

Penambahan tepung ikan pada pembuatan produk biskuit, berpengaruh signifikan terhadap peningkatan kandungan protein.

Protein nabati dapat menjadi bahan tambahan untuk memperkaya nilai gizi pada bubur bayi. Salah satu protein nabati yang memiliki kandungan protein yang tinggi adalah kacang merah. Kacang merah memiliki kandungan gizi yang cukup baik yaitu per 100 gram mengandung energi 171 kkal, karbohidrat 28 g, protein 11 g, lemak 2,2 g, kalsium 293 mg, fosfor 134 mg, zat besi 3,7 mg, dan serat 2,1 g (Kemenkes, 2018).

Hasil penelitian Palijama (2020) menunjukkan bahwa kandungan protein bubur instan tersebut semakin meningkat dengan adanya penambahan tepung kacang merah. Hal ini sejalan dengan penelitian Rahmawati *et al.* (2021) yang menunjukkan bahwa penambahan tepung kacang merah berpengaruh nyata terhadap kandungan protein nugget ayam kampung. Semakin tinggi penambahan tepung kacang merah maka semakin besar protein nugget ayam kampung yang dihasilkan.

Dalam pemberian MP-ASI ibu cenderung lebih memilih memberikan MP-ASI instan dengan berbagai rasa dan tingkat usia anak. Hal ini dianggap lebih praktis, murah dan mencukupi kandungan gizinya karena tertera jelas di kemasan MP-ASI instan (Purwati *et al.*, 2018). Penelitian tersebut sejalan dengan hasil penelitian Anggraeni *et al.* (2020) yang menyatakan bahwa konsumsi jenis MP-ASI di tujuh desa dalam cakupan wilayah kerja Puskesmas Jatinangor didominasi oleh jenis MP-ASI buatan pabrik. Beberapa temuan di atas menunjukkan bahwa banyak ibu yang lebih memilih memberikan bubur

bayi instan dengan alasan memudahkan ibu dalam memberikan MP-ASI kepada anaknya. Berdasarkan permasalahan tersebut, peneliti tertarik untuk membuat bubur instan dari bahan pangan lokal tinggi protein yaitu ikan kembung dan kacang merah.

Penelitian ini bertujuan mendapatkan perbedaan daya terima dan kandungan protein MP-ASI bubur instan berbasis pangan tinggi protein (ikan kembung dan kacang merah). Produk ini diharapkan dapat menjadi solusi ibu dalam menyediakan MP-ASI untuk anak secara praktis dalam memenuhi kebutuhan protein sehingga pertumbuhannya optimal.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka rumusan masalah pada penelitian ini yaitu :

1. Apakah terdapat perbedaan daya terima pada MP-ASI bubur instan berbasis pangan tinggi protein (ikan kembung dan kacang merah)?
2. Apakah terdapat perbedaan kandungan protein pada MP-ASI bubur instan berbasis pangan tinggi protein (ikan kembung dan kacang merah)?

## **C. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui perbedaan daya terima pada MP-ASI bubur instan berbasis pangan tinggi protein (ikan kembung dan kacang merah).
2. Mengetahui perbedaan kandungan protein pada MP-ASI bubur instan berbasis pangan tinggi protein (ikan kembung dan kacang merah).

#### **D. Ruang Lingkup Penelitian**

1. Lingkup masalah

Pemenuhan kebutuhan protein bayi dengan MP-ASI bubur instan berbasis pangan tinggi protein (ikan kembung dan kacang merah).

2. Lingkup metode

Penelitian ini dilakukan dengan desain eksperimental menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial.

3. Lingkup keilmuan

Penelitian ini termasuk ke dalam lingkup keilmuan gizi pangan.

4. Lingkup sasaran

Sasaran dalam penelitian ini adalah mendapatkan perlakuan terbaik MP-ASI bubur instan berbasis pangan tinggi protein (ikan kembung dan kacang merah).

5. Lingkup tempat

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Prodi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Siliwangi untuk pembuatan produk. Uji kandungan protein dilakukan di Laboratorium Saraswanti Indo Genetech (SIG) Kota Bogor.

6. Lingkup waktu

Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari – Juli 2023.

## **E. Manfaat Penelitian**

### 1. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan pengalaman penelitian dalam bidang gizi terutama dalam pembuatan produk pangan.

### 2. Bagi Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah kepustakaan di Prodi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Siliwangi.

### 3. Bagi Masyarakat

Sebagai salah satu upaya diversifikasi pangan dan memberikan informasi mengenai pembuatan MP-ASI bubur instan berbasis pangan tinggi protein (ikan kembung dan kacang merah).