

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Gizi kurang pada balita masih menjadi masalah kesehatan masyarakat di Indonesia. Hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) Kementerian Kesehatan pada tahun 2022, prevalensi gizi kurang pada balita di Indonesia meningkat 0,6% dari 7,1% pada tahun 2021 menjadi 7,7% pada tahun 2022. Prevalensi balita gizi kurang di Jawa Barat pada tahun 2022 mencapai 6,0%. Kota Tasikmalaya tercatat sebagai wilayah di Jawa Barat dengan prevalensi balita gizi kurang yang cukup tinggi yaitu mencapai 5,5% (SSGI, 2023).

Faktor penyebab langsung gizi kurang pada balita yaitu asupan makanan dan riwayat penyakit infeksi (Bili *et al.*, 2020). Gizi kurang pada balita dapat mempengaruhi angka kesakitan maupun angka kematian. Tingginya tingkat kesakitan pada balita gizi kurang disebabkan oleh menurunnya daya tahan tubuh karena ketidak mampuannya membentuk antibodi dalam jumlah yang cukup (Yulianto *et al.*, 2022). Zat gizi makro yang berfungsi membentuk antibodi yaitu protein, selain itu protein juga dibutuhkan dalam pertumbuhan dan perkembangan. Penelitian Erika, *et al* (2020) menunjukkan balita gizi kurang belum mengonsumsi protein sesuai dengan kebutuhan. Balita yang asupan proteinnya tidak mencukupi berpeluang 3,801 kali mengalami gizi kurang. Selain protein, vitamin A juga berperan pada proses pemelihara kesehatan tubuh pada sistem imunitas. Defisiensi vitamin A dapat menurunkan sistem kekebalan

tubuh, sehingga mengakibatkan risiko penyakit infeksi yang dapat memperburuk kejadian gizi kurang (Riang *et al.*, 2021).

Upaya penurunan prevalensi gizi kurang, telah ditetapkan oleh pemerintah dalam Undang-undang Kesehatan No. 36 Tahun 2009 dengan Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan (PMT-P). Pembuatan makanan tambahan telah diatur oleh pemerintah dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 51 Tahun 2016 tentang Standar Makanan Tambahan Untuk Balita 6-59 bulan yang di dalamnya terdapat syarat dari PMT-P yaitu energi 400 kkal, protein 8-12 g, lemak 10-18 g di dalam 100g produknya. Umumnya bahan penyusun biskuit PMT yaitu terigu, protein, susu, lemak nabati yang tidak dihidrogenasi, sukrosa, diperkaya vitamin dan mineral. Untuk meningkatkan kandungan gizi, bahan tersebut dapat disubstitusi dengan bahan pangan lokal (Kemenkes, 2016).

Salah satu bahan pangan lokal yang telah dimanfaatkan sebagai bahan PMT-P adalah labu kuning (Widya *et al.*, 2019). Labu kuning merupakan salah satu bahan pangan lokal yang mengandung betakaroten atau provitamin A yang cukup tinggi yaitu sebesar 1,569 $\mu\text{g}/100\text{ g}$ (Kemenkes RI, 2017). Betakaroten merupakan antioksidan yang berperan untuk kekebalan,elihara integritas sel-sel epitel, dan membantu pertumbuhan. Selain betakaroten labu kuning kaya akan karbohidrat, beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, besi, serta beberapa vitamin, yaitu vitamin B dan vitamin C (Panjaitan dan Rosida, 2021). Namun kandungan protein dalam labu kuning rendah yaitu 1,7g dalam 100 g.

Labu kuning dapat diolah menjadi tepung atau pure sebagai pengganti tepung terigu. Penggunaan labu kuning sangat dianjurkan karena kandungan glukosa rendah serta bersifat non-gluten, sehingga biskuit yang dihasilkan rendah gluten (Indah *et al.*, 2020). Penelitian Priyono *et al.*, (2018) menyebutkan pencampuran labu kuning dengan tepung beras menghasilkan kandungan protein rendah yaitu 6,67% - 7,90%. Data ini sejalan dengan penelitian Widya *et al.*, (2019) bahwa kandungan protein pada biskuit PMT-P berbahan dasar labu kuning belum memenuhi syarat mutu kandungan protein yang dianjurkan oleh Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 51 Tahun 2016 yaitu 8-12 g. Untuk mengatasi rendahnya protein pada biskuit labu kuning, maka dapat ditambahkan bahan lain yang mengandung protein tinggi.

Bahan pangan hewani yang dapat dijadikan sebagai sumber protein dalam biskuit PMT-P adalah ikan nila. Ikan nila memiliki kandungan protein tinggi, yaitu 18,70g protein/100g. Ikan nila juga merupakan sumber vitamin dan mineral yang baik untuk tubuh seperti niacin, vitamin B12, fosfor, selenium, dan kalium (Kemenkes RI, 2017). Ikan nila banyak dikonsumsi karena memiliki daging yang tebal dan tidak memiliki duri halus. Pemanfaatan ikan nila belum banyak digunakan dalam proses pembuatan biskuit padahal ikan nila dapat dimanfaatkan untuk memperkaya kandungan protein pada biskuit sehingga meningkatkan nilai gizi (Ramadhani, 2015).

Balita memiliki kapasitas lambung yang kecil sehingga tidak mampu makan dalam jumlah banyak sekaligus. Oleh karena itu balita gizi kurang dianjurkan mengonsumsi makanan tinggi protein yang dapat memenuhi

kebutuhan namun dengan jumlah makanan yang sedikit. Biskuit PMT-P yang disubstitusi bahan pangan lokal tinggi protein dan vitamin yaitu ikan nila dan labu kuning dapat meningkatkan nilai gizi biskuit, sehingga balita gizi kurang dapat mengonsumsi makanan tinggi protein dengan jumlah yang sedikit.

Bahan untuk biskuit PMT-P disubstitusi pangan lokal yang tinggi protein dan vitamin yaitu tepung ikan nila dan labu kuning, maka dapat meningkatkan nilai gizi biskuit, sehingga balita gizi kurang dapat mengonsumsi makanan tinggi protein dengan jumlah yang sedikit.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka peneliti tertarik melakukan penelitian mengenai kandungan protein dan daya terima biskuit labu kuning dengan substitusi tepung ikan nila sebagai pemberian makanan tambahan pemulihan balita gizi kurang.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Apakah kandungan protein biskuit labu kuning dengan substitusi tepung ikan nila sudah memenuhi syarat PMT-P balita gizi kurang ?
2. Bagaimana daya terima biskuit labu kuning dengan substitusi tepung ikan nila sebagai PMT-P balita gizi kurang ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menganalisis kandungan gizi yaitu kandungan protein serta daya terima biskuit labu kuning dengan substitusi tepung ikan nila sebagai PMT-P balita gizi kurang.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui kandungan protein biskuit labu kuning dengan substitusi tepung ikan nila sebagai PMT-P balita gizi kurang.
- b. Mengetahui daya terima biskuit labu kuning dengan substitusi tepung ikan nila sebagai PMT-P balita gizi kurang.

D. Ruang Lingkup Penelitian

1. Lingkup masalah

Terdapat pengaruh substitusi ikan nila terhadap kandungan protein dan daya terima panelis pada biskuit labu kuning sebagai PMT-P balita gizi kurang.

2. Lingkup metode

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan rancangan acak lengkap untuk mengetahui kandungan protein dan daya terima biskuit labu kuning dengan substitusi tepung ikan nila sebagai PMT-P balita gizi kurang.

3. Lingkup keilmuan

Ditinjau dari segi keilmuan gizi, penelitian ini berhubungan dengan keilmuan gizi pangan.

4. Lingkup tempat

Pembuatan biskuit PMT dilakukan di Laboratorium Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Univeristas Siliwangi. Analisis proksimat dilakukan di Laboratorium Saraswanti Indo Genetech (SIG) Bogor. Uji organoleptik atau daya terima dilaksanakan di Kota Tasikmalaya.

5. Lingkup sasaran

Sasaran dalam penelitian ini yaitu pengolahan pangan untuk mengetahui daya terima biskuit dan kandungan protein biskuit yang diberikan substitusi tepung ikan nila.

6. Lingkup waktu

Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Januari – Agustus 2023.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Biskuit yang dihasilkan dapat dikonsumsi oleh balita sehingga dapat memenuhi kebutuhan nutrisi dan dapat menurunkan angka gizi kurang, dan dapat dijadikan alternatif pemberian makanan tambahan pemulihan berbasis bahan baku lokal yang mudah dibuat.

2. Bagi Prodi Gizi

Memberikan sumbangan pemikiran terhadap mata kuliah gizi pangan khususnya terkait pengembangan biskuit PMT-P untuk balita gizi kurang.

3. Bagi Keilmuan

Menambah referensi ilmu terkait formula biskuit labu kuning dengan substitusi tepung ikan nila sebagai pemberian makanan tambahan pemulihan untuk balita gizi kurang

4. Bagi Peneliti

Menambah informasi dan wawasan terkait formula biskuit labu kuning dengan substitusi tepung ikan nila sebagai pemberian makanan tambahan pemulihan untuk balita gizi kurang