

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kekurangan gizi masih menjadi salah satu masalah kesehatan di Indonesia. Menurut hasil data Survei Kesehatan Indonesia pada tahun 2023, 21,5% batita di Indonesia mengalami gizi kurang (Kemenkes RI, 2023). Gizi kurang pada batita dapat memengaruhi kualitas sumber daya manusia, dan jika tidak segera ditangani, berpotensi menimbulkan fenomena *lost generation* (Bili *et al.*, 2020). Batita yang kekurangan gizi berisiko mengalami penurunan tingkat kecerdasan (IQ), penurunan daya tahan tubuh, penurunan produktivitas, masalah kesehatan mental dan emosional, serta kegagalan dalam pertumbuhan (Ni'mah dan Muniroh, 2015).

United Nations Children's Fund (UNICEF) mengemukakan faktor-faktor penyebab gizi kurang dan ini telah digunakan secara internasional, yaitu penyebab langsung dan tidak langsung (Bili *et al.*, 2020). Secara umum, penyebab langsung terkait dengan asupan gizi dan penyakit infeksi, sementara penyebab tidak langsung antara lain pola asuh. Kebiasaan atau pola pemberian makan pada batita mempengaruhi asupan gizi yang mencakup frekuensi, jenis makanan yang diberikan, serta pengawasan dan pengendalian terhadap aktivitas, kebersihan, dan sanitasi pada batita (Riestamala *et al.*, 2021).

Masa batita berlangsung singkat dan tidak dapat diulang, sehingga sering disebut sebagai "masa keemasan" (*golden period*), "jendela kesempatan" (*window of opportunity*), dan "masa kritis" (*critical period*) (Putri, 2024). Oleh karena itu harus memastikan kecukupan gizi bagi anak sangatlah penting.

Ketidakseimbangan status gizi pada awal kehidupan anak dapat menghambat pertumbuhan fisik dan berdampak pada kemampuan kognitif dan produktivitas mereka saat dewasa dan memasuki dunia kerja. Kualitas sumber daya manusia (SDM) memegang peran yang sangat penting dalam mendorong pembangunan suatu negara, terutama bagi negara-negara berkembang seperti Indonesia. Risiko kematian meningkat secara signifikan karena kondisi malnutrisi yang semakin parah, menunjukkan bahwa anak-anak memiliki risiko sembilan kali lipat lebih tinggi untuk mengalami kematian (Renyonet *et al.*, 2019).

Solusi yang dapat dilakukan untuk mengatasi kejadian gizi kurang dan gizi buruk pada batita salah satunya dengan memberikan makanan tambahan tinggi energi dan protein (Irwan dan Lalu., 2020). Pemberian kepada bayita gizi kurang dan gizi buruk bertujuan untuk secara bertahap memberikan asupan yang tinggi, kaya protein, serta cukup vitamin dan mineral, guna mencapai status gizi yang optimal dengan komposisi zat gizi yang memadai (Riestamala *et al.*, 2021).

Pemerintah telah menjalankan program terkait Pemberian Makanan Tambahan (PMT) untuk batita kurang gizi maupun gizi buruk yaitu berupa biskuit pabrikan kemasan yang diformulasi mengandung minimum 160 kalori, 3,2- 4,8 gram protein, dan 4-7,2 gram lemak tiap 40 gram biskuit sesuai petunjuk teknis pemberian makanan tambahan (Riestamala *et al.*, 2021). Namun, terdapat beberapa kendala yang bisa menghambat keberhasilan manajemen gizi kurang. Salah satunya adalah tidak semua anak batita yang kekurangan gizi dapat menerima biskuit tersebut karena keterbatasan jumlah paket makanan yang tersedia. Selain itu, anggota keluarga lain sering kali ikut memakan jatah biskuit

PMT yang seharusnya untuk anak batita yang kekurangan gizi (Widya *et al.*, 2019).

PMT yang diberikan kepada batita selain PMT pabrikan juga bisa diberikan PMT lokal yang dibuat dengan menggunakan bahan-bahan lokal sesuai dengan kondisi daerah tempat tinggal batita yang kekurangan gizi (Irwan dan Lalu., 2020). Makanan tambahan ini harus mengandung energi, protein, dan zat gizi mikro yang tinggi, dan bertujuan untuk membantu memenuhi kebutuhan gizi batita, bukan sebagai pengganti makanan utama (Widya *et al.*, 2019). Bahan pangan lokal yang memiliki potensi untuk digunakan dalam pengembangan produk makanan tambahan antara lain ikan lele dan kacang tanah.

Ikan lele merupakan salah satu komoditas perairan tawar yang memiliki peran penting dalam meningkatkan gizi masyarakat. Budidaya ikan lele relatif mudah dilakukan dan harganya terjangkau (Pradnyani *et al.*, 2024). Ikan lele memiliki nilai gizi yang sangat menguntungkan bagi kesehatan manusia. Setiap 100 gram ikan lele mengandung 90 kalori energi, 17,75 gram protein, 9 gram lemak, 326 miligram kalium, dan 15 miligram kalsium yang dapat memberikan manfaat optimal bagi tubuh ketika dikonsumsi sesuai dengan kebutuhan (Asmira *et al.*, 2019).

Salah satu syarat mutu makanan tambahan selain tinggi protein juga memiliki kandungan energi yang tinggi (Irwan dan Lalu., 2020). Bahan pangan yang dapat meningkatkan energi pada makanan tambahan adalah kacang tanah. Energi bisa berasal dari protein, lemak, dan karbohidrat, sehingga kacang tanah dapat secara signifikan meningkatkan kandungan lemak dan protein pada biskuit.

Kacang tanah dapat meningkatkan kandungan lemak dan protein pada biskuit karena kacang tanah memiliki kandungan lemak yang tinggi sekitar 44,3-56%; protein sebesar 30,4%; dan karbohidrat sebesar 21% (Fairus *et al.*, 2021). Kacang tanah yang diolah menjadi tepung akan lebih awet dan praktis untuk disimpan, sehingga dapat digunakan sebagai bahan dasar atau pengganti dalam berbagai jenis camilan (Fairus *et al.*, 2021).

Dari uraian tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai kandungan proksimat (air, abu, protein, lemak, karbohidrat, energi) serta penerimaan biskuit yang menggunakan bahan ikan lele dan kacang tanah, sebagai alternatif pemberian makanan tambahan untuk batita yang mengalami gizi kurang. Penelitian memiliki tujuan untuk mengetahui pengaruh formulasi biskuit dengan kombinasi tepung ikan lele dan tepung kacang tanah terhadap daya terima dan kandungan proksimat (air, abu, protein, lemak, karbohidrat, energi) sebagai makanan tambahan dalam mencegah gizi kurang.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Rumusan Umum

Apakah ada perbedaan daya terima dan kandungan proksimat (air, abu, protein, lemak, karbohidrat) biskuit makanan tambahan batita dengan kombinasi ikan lele dan kacang tanah dibandingkan formula kontrol?

2. Rumusan Khusus

- a. Apakah ada perbedaan daya terima biskuit makanan tambahan batita dengan kombinasi tepung ikan lele dan tepung kacang tanah dibandingkan formula kontrol?
- b. Apakah ada perbedaan kandungan proksimat (air, abu, protein, lemak, karbohidrat, energi) formula kontrol dengan formula terpilih biskuit makanan tambahan batita dengan kombinasi tepung ikan lele dan tepung kacang tanah?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas dapat ditarik tujuan penelitian ini yaitu:

1. Tujuan Umum

Menganalisis perbedaan daya terima dan kandungan proksimat (air, abu, protein, lemak, karbohidrat) biskuit makanan tambahan batita dengan kombinasi tepung ikan lele dan tepung kacang tanah.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis perbedaan daya terima biskuit makanan tambahan batita dengan kombinasi tepung ikan lele dan tepung kacang tanah.
- b. Menganalisis perbedaan kandungan proksimat (air, abu, protein, lemak, karbohidrat, energi) formula kontrol dengan formula terpilih biskuit makanan tambahan batita dengan kombinasi tepung ikan lele dan tepung kacang tanah.

D. Ruang Lingkup Penelitian

1. Lingkup Masalah

Masalah yang diteliti adalah pengaruh tepung ikan lele dan tepung kacang tanah pada biskuit makanan tambahan batita terhadap daya terima dan kandungan proksimat (air, abu, protein, lemak, karbohidrat, energi) sebagai makanan selingan batita untuk mencegah gizi kurang.

2. Lingkup Metode

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

3. Lingkup Keilmuan

Penelitian ini termasuk dalam lingkup keilmuan gizi bidang pangan.

4. Lingkup Tempat

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Siliwangi untuk pembuatan produk dan uji organoleptik. Uji kandungan proksimat (air, abu, protein, lemak, karbohidrat, energi) dilakukan di Laboratorium Saraswanti Indo Genetech (SIG) Kota Bogor.

5. Lingkup Sasaran

Sasaran dalam penelitian ini yaitu mahasiswa/mahasiswi Jurusan Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Siliwangi sebagai panelis dalam pengujian organoleptik.

6. Lingkup Waktu

Penelitian ini dilakukan pada bulan April – Desember 2024.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menambah ilmu pengetahuan, wawasan, pengalaman, dan keterampilan terkait pemanfaatan bahan pangan lokal sehingga memperluas pemahaman mengenai bidang gizi pangan.

2. Bagi Instansi Terkait

Memberikan informasi terkait pemanfaatan ikan lele dan kacang tanah sebagai makanan tambahan batita.

3. Bagi Prodi Gizi

Menambah kepustakaan terkait substitusi ikan lele dan kacang tanah pada biskuit makanan tambahan batita sebagai informasi studi dalam pengembangan pangan berbahan lokal.

4. Bagi Keilmuan Gizi

Menambah informasi baru dalam ilmu gizi khususnya bidang gizi pangan mengenai penggunaan ikan lele dan kacang tanah sehingga dapat memperluas pengetahuan dan dapat dijadikan referensi untuk peneliti selanjutnya.