

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Stunting pada balita di Indonesia masih menjadi masalah serius. Stunting adalah suatu kondisi gagal pertumbuhan pada anak (pertumbuhan tubuh dan otak) akibat kekurangan gizi dalam waktu yang lama. Sehingga anak lebih pendek dari anak normal seusianya dan memiliki perkembangan berpikir yang lambat. Kekurangan gizi dalam waktu lama itu terjadi sejak janin di dalam kandungan sampai awal kehidupan anak (1000 Hari Pertama Kelahiran) (Kemenkes RI, 2018). Stunting pada balita perlu mendapatkan perhatian khusus karena menjadi penyebab gangguan pertumbuhan dan perkembangan mental, status kesehatan anak, kemampuan kognitif dan nilai *Intelligence Quotient* (IQ) menjadi rendah yang ditandai dengan rendahnya kemampuan belajar anak (Andika, Rahmi and Anwar, 2021).

Pada Rapat Kerja Nasional BKKBN, SSGI memperlihatkan prevalensi stunting di Indonesia turun dari 24,4% di tahun 2021 menjadi 21,6% di 2022. Namun menurut standar WHO terkait prevalensi stunting harus di angka kurang dari 20%. Penurunan stunting di Indonesia terjadi pada masa pandemi. Pada tahun 2024 yang akan datang Indonesia diharapkan bisa lebih tajam lagi sehingga mencapai target penurunan stunting di angka 14% (Kemenkes RI, 2023). Beberapa faktor penyebab tingginya kejadian stunting pada balita adalah kurangnya asupan makanan bergizi, juga dipengaruhi oleh pekerjaan ibu, tinggi badan ayah, tinggi badan ibu, pendapatan, jumlah anggota rumah tangga, pola asuh, dan pemberian ASI eksklusif, selain

itu stunting juga disebabkan oleh beberapa faktor lain seperti pendidikan ibu, pada pengetahuan ibu mengenai gizi, pemberian ASI eksklusif, umur pemberian MP-ASI, tingkat kecukupan zink dan zat besi, riwayat penyakit infeksi serta faktor genetik (Kemenkes RI, 2022). Salah satu strategi pencegahan masalah stunting adalah dengan pemberian makanan yang adekuat, baik dengan merubah pola makan maupun memperhatikan asupan zat gizi yang dikonsumsi (Gultom, 2020). Optimalisasi penanganan masalah gizi pada anak balita dapat dilakukan melalui diversifikasi pengembangan formula makanan tambahan dengan mempertimbangkan aspek gizi, manfaat kesehatan, daya terima, daya tahan serta keunggulan sumberdaya pangan lokal (Widodo, 2018). Pemberian Makanan Tambahan (PMT) dengan bahan pangan lokal bisa menjadi salah satu alternatif upaya dalam mengatasi stunting. Terdapat berbagai pangan yang berpotensi untuk mencegah stunting antara lain, ikan patin dan oat.

Ikan patin adalah jenis bahan pangan lokal yang mengandung rendah lemak jenuh, tinggi protein yang baik dikonsumsi oleh berbagai usia. Ikan patin (*Pangasius sp*) termasuk spesies ikan tawar yang memiliki tekstur daging yang halus, daging yang tebal dan berwarna putih. Pada ikan patin terdapat sumber penting asam lemak omega 3, selenium dan taurin yang berfungsi untuk mendorong pertumbuhan dan perkembangan sel otak terutama bagi balita. Kandungan nilai gizi ikan patin dalam 100 g yaitu energi 132 kkal, protein 17 g, lemak 6,6 gr dan karbohidrat 1,1 g (TKPI, 2020). Data produksi ikan patin tahun 2016 sebesar 392.918,17 ton, tahun 2017 sebesar 319.967,23 ton, tahun 2018 sebesar 373.257,53 ton dan tahun 2019 sebesar 384.310,48 ton (KKP, 2022). Ikan patin ini dapat diolah menjadi berbagai produk dengan tujuan pemanfaatan bahan pangan lokal yang berpotensi menjadi makanan tambahan bagi balita stunting.

Oat di Indonesia dikenal juga dengan nama havermut, namun disayangkan bahan pangan ini belum terlalu dikenal oleh lingkungan

masyarakat Indonesia. Oat (*Avena sativa L.*) adalah jenis tanaman padi-padian (*Graminaceae*) atau sereal. Oat dapat menjadi sumber vitamin B kompleks, vitamin E, protein, lemak dan mineral yang baik. Selain itu oat memiliki sifat antioksidan dan anti-inflamasi. Kandungan nilai gizi oat per 100 g yaitu energi 367 kkal, protein 16 g, lemak 6,3 g dan karbohidrat 67 g (USDA, 2022). Produksi oat tahunan global adalah sekitar 25 juta ton pada tahun 2019, dipimpin oleh Rusia dan Kanada, yang masing-masing menyumbang sekitar 20% dari total produksi gandum dunia (FAO, 2021). Di Indonesia, oat sudah mulai banyak dijual dalam berbagai merk produk komersil. Berdasarkan hasil riset 37,5 % konsumen oat berusia 35-55 tahun (PT Talenta Data Indonesia, 2020). Oat diolah menggunakan blender dengan tujuan untuk memperhalus tekstur oat sehingga dapat diolah untuk pembuatan produk penelitian.

Penelitian dengan bahan serupa telah dilakukan oleh beberapa peneliti. Penelitian mengenai inovasi *patty* sandwich dengan proporsi ikan patin (*Pangasius sp*) dan kelapa muda sangrai dengan penambahan puree daun semanggi yang dilakukan oleh Putra et al., 2023, dengan formulasi ikan patin dan kelapa muda 60%:40%, 70%:30%, dan 80%:20%. Penelitian sejenis mengenai karakteristik fisika, kimia dan organoleptik *patty* burger ikan patin (*Pangasius pangasius*) dengan substitusi kentang (*Solanum tuberosum*) yang dilakukan oleh Suhaima, 2018 dengan formulasi ikan patin dan kentang 80%:0%, 65%:15% dan 50%:30%. Berdasarkan hasil penelitian yang menggunakan bahan serupa, penulis tertarik untuk membuat produk *patty* ikan sebagai makanan tambahan balita stunting. Formulasi yang digunakan oleh penulis yaitu memodifikasi dengan mengganti kelapa muda dan kentang menjadi oat serta mengubah formulasi kontrol.

Penelitian ini dibuat sebagai opsi dalam mengentaskan stunting dengan memperhitungkan dari segi nilai zat gizi, organoleptik dan daya terima produk *patty* ikan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengembangkan formula dan mengetahui kandungan gizi serta sifat

organoleptik ikan patin dan oat sebagai alternatif makanan tambahan untuk balita stunting. Pada umumnya *patty* yang merupakan *junk food* mempunyai kandungan karbohidrat dan lemak yang tinggi sedangkan kandungan proteinnya rendah. Kandungan protein pada *patty* yang akan dibuat dimodifikasi dengan penggunaan bahan sumber protein ikan patin dan oat. Formulasi yang akan dibuat berasal dari analisis zat gizi yang sesuai dengan juknis standar makanan tambahan lokal untuk balita 10-16% dari kebutuhan sehari balita (Pakan, 2023). Telah dilakukan penelitian pendahuluan untuk mengetahui apakah formulasi dapat digunakan dan mencapai kebutuhan balita stunting. Didapatkan tiga formulasi ikan patin dan oat untuk produk *patty* ikan yang digunakan dalam penelitian ini meliputi kontrol (100%:0%), F1 (90:10), F2 (80:20) dan F3 (70:30). Kandungan zat gizi dengan nilai per sajian (100 g) produk *patty* ikan yaitu energi 139,90 – 177,50 kkal, protein 14,18 – 14,34 g, lemak 5,91 – 5,96 g dan karbohidrat 7,55 – 18,09 g.

Berdasarkan permasalahan di atas, penulis tertarik untuk meneliti gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi *patty* ikan berbasis ikan patin (*Pangasius sp*) dan oat (*Avena sativa L.*) sebagai makanan tambahan sumber protein untuk balita stunting.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi *patty* ikan berbasis ikan patin (*Pangasius sp*) dan oat (*Avena sativa L.*) sebagai alternatif makanan tambahan sumber protein untuk balita stunting?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi *patty* ikan berbasis ikan patin (*Pangasius sp*) dan oat (*Avena sativa L.*) sebagai alternatif makanan tambahan sumber protein untuk balita stunting?

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Mendapatkan formulasi ikan patin (*Pangasius sp*) dan oat (*Avena sativa L.*) yang tepat untuk menghasilkan *patty* ikan yang bermutu baik.
- b. Memperoleh data tingkat kesukaan *patty* ikan terhadap sifat organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan *overall* pada 3 formulasi yang berbeda.
- c. Mengetahui nilai gizi yaitu energi, protein, lemak dan karbohidrat yang terkandung pada *patty* ikan.
- d. Menghitung *unit cost* produk *patty* ikan patin (*Pangasius sp*) dan oat (*Avena sativa L.*).

1.4 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian adalah untuk mengetahui formulasi berbasis ikan patin (*Pangasius sp*) dan oat (*Avena sativa L.*) terhadap sifat organoleptik *patty* ikan.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan mampu memperluas wawasan dan pengetahuan dengan menerapkan pengetahuan dalam bidang Ilmu Teknologi Pangan khususnya dalam pengembangan *patty* ikan berbahan dasar ikan patin dan oat sebagai alternatif makanan tambahan sumber protein bagi balita stunting.

1.5.2 Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat menambah bahan rujukan atau sumber bacaan mengenai produk pangan sehingga dapat dimanfaatkan khususnya oleh mahasiswa untuk menambah informasi dan pengetahuan yang dapat dijadikan referensi pada penelitian sejenis.

1.5.3 Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi yang bermanfaat dan pengetahuan baru mengenai pemanfaatan bahan makanan yang jarang dijadikan alternatif makanan tambahan dalam upaya peningkatan makanan dengan kearifan lokal.

1.6 Keterbatasan Penelitian

Keterbatasan dalam penelitian ini adalah ketersediaan bahan utama ikan patin dijual di pasaran berbeda tingkat kesegaran untuk mengatasi permasalahan tersebut peneliti membeli langsung toko ikan serta memilih ikan patin yang segar dan memilih jenis ikan patin lokal atau ikan patin jambal.