

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Anak usia prasekolah merupakan masa pertumbuhan tubuh dan perkembangan otak yang sangat pesat dalam pencapaian keoptimalan fungsinya (Susilowati, 2016). Anak prasekolah yaitu anak dengan usia 4-6 tahun yang mengalami perubahan dari fase kehidupan sebelumnya. Masa anak prasekolah sering disebut dengan “*golden age*” atau masa emas. Perkembangan setiap anak tidak sama karena setiap anak memiliki perkembangan yang berbeda seperti status gizi (Nurmalitasari, 2015).

Status gizi anak dipengaruhi oleh tiga faktor, antara lain kesehatan, pelayanan kesehatan, dan makanan. Asupan makanan dengan gizi yang seimbang akan mengoptimalkan status gizi anak. Gizi seimbang adalah makanan yang dikonsumsi dalam satu hari yang beragam dan mengandung zat tenaga, zat pembangun, dan zat pengatur sesuai dengan kebutuhan tubuhnya (UNICEF, 2013).

Gizi kurang merupakan suatu kondisi berat badan menurut umur (BB/U) tidak sesuai dengan usia yang seharusnya (Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat, 2010). Penyebab dari gizi kurang itu sendiri terdiri dari 2 faktor, yaitu faktor langsung dan tidak langsung. Penyebab gizi kurang yang dapat terlihat lebih jelas yaitu dari faktor langsung diantaranya konsumsi makanan yang kurang dan penyakit infeksi (Kemenkes, 2010).

Berdasarkan hasil Riset Kesehatan Dasar tahun 2018 mengungkapkan bahwa masih terjadi masalah gizi kurang dan gizi lebih di Indonesia, prevalensi gizi kurang mengalami penurunan yang sangat sedikit hanya 0,1% yaitu pada 2013 sebesar 13,9% dan pada 2018 sebesar 13,8% (Riskesdas, 2018). Data hasil Pemantauan Status Gizi (PSG) Provinsi Jawa

Barat Tahun 2017 menunjukkan prevalensi gizi kurang pada anak balita usia 0-59 bulan mengalami peningkatan dari tahun sebelumnya yaitu sebesar 12,1% menjadi 12,2% (Direktorat Gizi Masyarakat Kementerian Kesehatan RI, 2017).

Cara mengatasi balita dengan gizi kurang salah satunya dengan cara pemberian makanan tambahan dengan produk formula BMC yang mengandung tinggi protein dan tinggi kalori sesuai dengan berat badan balita sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi (Mariyam, 2017). Pada Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) diberikan sekali sehari selama 90 hari berturut-turut. Perkembangan status gizi anak prasekolah (Berat Badan/Panjang Badan atau Berat Badan/Tinggi Badan) dicatat pada awal dan akhir pelaksanaan PMT. (Depkes, 2012)

Makanan tambahan ini dibuat dengan menggunakan makanan lokal yang diolah menjadi *crackers*. *Crackers* merupakan jenis biskuit yang dibuat dari adonan keras, berbentuk pipih yang rasanya lebih mengarah kerasa asin dan renyah. Secara umum bahan utama pembuatan *crackers* adalah tape ketan hitam, tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah.

Crackers ini pada umumnya dibuat dengan menggunakan bahan dasar tepung terigu, namun untuk penelitian kali ini dimodifikasi dengan menambahkan tape ketan hitam, tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah. Tape ketan hitam merupakan produk makanan hasil fermentasi yang dikonsumsi yang mempunyai tekstur lunak dan barair dengan rasa yang manis dan asam (Yustina. 2011). Selain itu, tape ketan hitam memiliki komponen fenolik, serat dan antosianin, Antosianin merupakan zat penghancur atau penangkal radikal bebas dalam tubuh dan dapat memperbaiki sel yang rusak dalam tubuh anak yang mengalami gizi kurang (Hardoko dkk, 2010).

Selain tape ketan hitam, kacang hijau yang memiliki nama latin *Vigna radiate*). Kacang hijau ini memiliki banyak manfaat dalam kehidupan sehari-

hari sebagai sumber bahan pangan berprotein nabati tinggi. Dalam 100 g kacang hijau memiliki energi 345 kkal, protein 22 g, lemak 1,20 g, dan karbohidrat sebanyak 62,9 g yang baik dikonsumsi untuk meningkatkan kebutuhan gizi khususnya energi dan proteinnya (Mahmud dkk, 2009).

Kacang tanah merupakan komoditas kacang-kacangan kedua terpenting setelah kedelai di Indonesia. Kacang tanah kaya kandungan lemak, protein yang tinggi, zat besi, vitamin E, vitamin B kompleks, fosfor, vitamin A, vitamin K, lesitin, kolin, dan kalsium yang baik untuk pertumbuhan anak yang kekurangan asupan zat gizi (Rahmiana dkk 2012)

Dari hasil penelitian Persagi, terlihat adanya perubahan status gizi balita setelah mendapatkan paket PMT-anak balita yaitu dari 76 balita penerima paket PMT dengan status gizi buruk sebelum pemberian paket PMT berjumlah 21 balita (27,63%) setelah pemberian paket PMT menurun menjadi 6 balita (7,89%). Status gizi kurang sebelum PMT berjumlah 48 balita (62,16%) setelah pemberian paket PMT meningkat menjadi 57 balita (75%) karena ada perubahan status gizi dari status gizi buruk meningkat menjadi status gizi kurang mengalami peningkatan sejumlah 15 balita (11,84%), status gizi baik sebelum pemberian paket PMT berjumlah 7 balita (9,21%) dari 76 balita setelah pemberian paket PMT-anak balita meningkat dengan jumlah 13 balita (17,11) karena ada perubahan status gizi dari gizi kurang menjadi gizi baik meningkat dengan jumlah 6 balita (7,9%).

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis memiliki inovasi baru untuk membuat makanan tambahan berupa *crackers* formula BMC dan ingin mengetahui imbalanced tape ketan hitam, tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah terhadap sifat organoleptik *crackers*. Keunggulan produk *crackers* ini dari *crackers* pada umumnya yaitu tingginya kandungan energi dan protein yang didapat dari penambahan bahan tape ketan hitam, tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah yang baik untuk anak

prasekolah yang mengalami gizi kurang untuk memperbaiki status gizinya menjadi optimal.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah ada perbedaan sifat organoleptik *crackers* formula BMC berbahan dasar tape ketan hitam, tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah sebagai makanan tambahan pada anak prasekolah dengan status gizi kurang?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui sifat organoleptik *crackers* formula BMC berbahan dasar tape ketan hitam, tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah sebagai makanan tambahan pada anak prasekolah dengan status gizi kurang.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Mengetahui formulasi produk *crackers* tape ketan hitam, tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah yang dibutuhkan.
- b. Memperoleh data sifat organoleptik dari warna *crackers* dengan imbangan yang berbeda.
- c. Memperoleh data sifat organoleptik dari rasa *crackers* dengan imbangan yang berbeda.
- d. Memperoleh data sifat organoleptik dari aroma *crackers* dengan imbangan yang berbeda.
- e. Memperoleh data sifat organoleptik dari tekstur *crackers* dengan imbangan yang berbeda.
- f. Menganalisis data nilai gizi produk *crackers* tape ketan hitam, tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah

- g. Memperoleh hasil analisis biaya produk *crackers* tape ketan hitam, tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah

1.4 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini dalam bidang gizi pangan mengenai formulasi tape ketan hitam, tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah pada *crackers* tape ketan hitam, tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah sebagai pangan fungsional untuk anak prasekolah dengan gizi kurang. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Uji Organoleptik dan Laboratorium Teknologi Pangan.

1.5 Manfaat penelitian

1.5.1 Bagi peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan, pengalaman, dan wawasan di bidang Gizi Pangan, khususnya mengenai perbedaanimbangan tape ketan hitam, tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah terhadap sifat organoleptik.

1.5.2 Bagi Masyarakat

Produk dari penelitian ini dapat digunakan sekaligus memberikan informasi dan menambah pengetahuan pada anak prasekolah dengan gizi kurang. Selain itu, Hasil penelitian ini dapat dijadikan alternatif produk formula BMC yang dapat dijadikan sebagai makanan tambahan untuk anak prasekolah dengan status gizi kurang dan lahan usaha bagi masyarakat

1.5.3 Bagi Politeknik Kemenkes Bandung

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi dan sumber pustaka baru khususnya bagi mahasiswa yang fokus pada penelitian sejenis.

1.6 Keterbatasan Penelitian

Keterbatasan penelitian yang dihadapi yaitu sulitnya mendapatkan standar cetakan yang digunakan untuk adonan *crackers*.