

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Gizi kurus merupakan masalah gizi yang sifatnya akut, sebagai akibat dari peristiwa yang terjadi dalam waktu yang tidak lama seperti kekurangan asupan makanan (Hendrayati, 2013). Gizi kurang pada anak dapat membuat anak menjadi kurus dan pertumbuhan menjadi terhambat. Penyebab kurang gizi secara langsung adalah konsumsi makanan tidak seimbang dan penyakit infeksi (Manullang, 2012).

Prevalensi Gizi Kurus dapat dilakukan salah satunya dengan menggunakan indikator BB/PB atau BB/TB (Depkes RI, 2013). Menurut WHO 2010 masalah kesehatan masyarakat sudah dianggap serius bila prevalensi BB/TB Kurus antara 10,0%-14,0% dan dianggap kritis bila $\geq 15,0\%$. Menurut Riskesdas 2018 menyebutkan bahwa balita di Indonesia memiliki status gizi sangat kurus dan kurus sebesar 10,2% dan di Jawa Barat sebesar 8,4% (Riskesdas, 2018). Terdapat beberapa Kabupaten/kota dimana prevalensi kurus diatas prevalensi Jawa Barat secara umum, dengan urutan prevalensi 3 tertinggi, adalah: (1) Kota Bandung, (2) Kabupaten Karawang dan (3) Kabupaten Tasikmalaya (Profil Kesehatan Jabar 2019).

Dampak gizi kurus pada balita dapat merusak fungsi sistem kekebalan tubuh, menyebabkan peningkatan pada tingkat keparahan; durasi; dan kerentanan anak terhadap penyakit menular, serta meningkatkan risiko kematian (WHO, 2010). Selain itu, menurunkan kecerdasan, produktifitas, kreatifitas, dan sangat berpengaruh pada kualitas SDM (Hendrayati, 2013).

Terdapat beberapa upaya yang harus dilakukan untuk memulihkan terjadinya Gizi Kurus, di antaranya melalui Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pemulihan. PMT Pemulihan merupakan program yang dilaksanakan pemerintah pada kelompok usia balita yang ditujukan sebagai tambahan selain makanan utama sehari-hari untuk mengatasi kekurangan gizi khususnya balita kurus (Kemenkes RI, 2011).

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) pemulihan yang diberikan pada balita gizi kurus bertujuan memenuhi kecukupan gizi agar mencapai berat badan sesuai umur (Kemenkes RI, 2017). Pemberian makanan tambahan dapat berupa pemberian *cookies* untuk anak balita. Konsumsi rata-rata *cookies* di kota besar dan pedesaan di Indonesia adalah 0,40 kg/kapita/tahun sehingga berpotensi untuk dikembangkan (Suarni, 2009 dalam Yulianti, 2015).

PMT pemulihan sebaiknya dikembangkan dari bahan pangan lokal. Pemberian Makanan Tambahan (PMT) pemulihan lokal ini memiliki beberapa dampak positif, antara lain; ibu lebih memahami dan lebih terampil dalam membuat PMT pemulihan lokal dari bahan pangan lokal sesuai dengan kebiasaan dan sosial budaya setempat, tanpa perlu biaya yang mahal namun dengan PMT pemulihan lokal kebutuhan gizinya dapat terpenuhi. Diharapkan setelah program pemerintah dengan PMT pemulihan lokal ini berhenti, maka ibu dapat melanjutkan pemberian PMT pemulihan lokal tersebut secara mandiri (Rizal, 2012).

PMT lokal dirancang dengan prinsip non BMC. Standar PMT Pemulihan yang diberikan oleh Kementerian Kesehatan RI memiliki kandungan gizi 160 kalori, 3,2 – 4,8 gram protein dan 4 – 7,2 gram lemak. Pada satu kemasan primer memiliki berat *cookies* 40 gram. Ketentuan pemberian PMT Pemulihan tersebut pada sasaran balita yang memiliki status gizi berdasarkan indeks BB/PB atau BB/TB dibawah -2 SD pada usia 12-59 bulan diberikan 3 bungkus (120 gram *cookies*) per hari

(Kemenkes RI, 2017). Bahan pangan lokal yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi PMT adalah ubi jalar ungu dan kacang hijau.

Ubi jalar ungu merupakan sumber karbohidrat dan sumber kalori dan karbohidrat yang cukup tinggi juga memiliki kandungan Vitamin B₁, B₆, niasin dan vitamin C, kalium, fosfor, kalsium, natrium, dan magnesium betakaroten dan antosianin, senyawa fenol dan serat pangan (Ginting, 2011). Menurut TKPI 2017 nilai gizi ubi jalar per 100 gram yaitu energi 83 kkal, protein 1,5 gram, lemak 0,2 gram, karbohidrat 18,8 gram dan serat 1,7 gram (TKPI, 2017).

Pengolahan ubi jalar menjadi tepung merupakan salah satu cara meningkatkan daya simpan. Menurut Murtiningsih dan Suyanti tahun 2011, bahwa kandungan karbohidrat ubi jalar yang tinggi membuat ubi jalar dapat dijadikan sumber kalori. Menurut Badan Pusat Statistik pada tahun 2015 jumlah produksi ubi jalar ungu di Indonesia sebanyak 2,2 juta ton (Badan Pusat Statistik, 2015).

Pada penelitian yang dilakukan Hardoko 2010 ubi jalar ungu dimanfaatkan sebagai pengganti sebagian tepung terigu pada pembuatan roti tawar (Hardoko, 2010). Selain dikukus ubi jalar ungu juga dapat dijadikan sebagai *food bar* sebagaimana penelitian yang telah dilakukan oleh Nurhayati 2018 yang dipadupadankan dengan buah pisang, sebagai salah satu pemanfaatan dari ubi jalar ungu (Nurhayati, 2018). Penelitian yang dilakukan oleh Christiana Wisti pada tahun 2011 dengan memanfaatkan ubi jalar ungu yaitu dengan pembuatan kue kering dengan tepung ubi jalar ungu (Wisti, 2011).

Di Indonesia kacang hijau (*Phaseolus radiata L*) banyak dikonsumsi oleh masyarakat, namun pengolahan kacang hijau untuk dijadikan pangan olahan masih terbatas dan hanya dimanfaatkan sebagai bubur kacang hijau, bahan pengisi bakpia (kumbu) dan sari minuman (Rahman dan Agustina, 2010 dalam Rahman, 2011). Berdasarkan data Badan Pusat

Statistik, pada tahun 2015 produksi kacang hijau di Indonesia 271.463 ton (Badan Pusat Statistik, 2015). Kacang hijau mengandung karbohidrat, protein, kaya akan serat, asam amino cukup tinggi, yakni asam amino triptofan dan lisin juga mengandung beberapa vitamin seperti vitamin A, vitamin B1, B2, B3, B5, B12, D, E, dan vitamin K serta Ca, dan fosfor (Yusuf, 2014). Menurut TKPI 2017, nilai gizi pada kacang hijau per 100 gram yaitu, energi 323 kkal, protein 22,9 gram, lemak 1,5 gram, karbohidrat 56,8 gram dan serat 7,5 gram (TKPI, 2017).

Kacang hijau yang biasa hanya dijadikan isian bakpia ataupun dijadikan bubur. Kacang hijau dapat diolah menjadi tepung dan dapat diaplikasikan dalam pembuatan berbagai olahan produk. Penelitian yang dilakukan oleh Rachma Nafa`Ani tahun 2019 memanfaatkan kacang hijau dalam pembuatan *Kajonas Cookies* (kacang hijau nastar). (Nafa`Ani, 2019).

Pada penelitian ini, bahan pangan ubi jalar ungu dan kacang hijau akan dikembangkan menjadi produk *cookies*. *Cookies* Ujo dengan bahan dasar tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau akan menjadi produk pangan tinggi kalori dan protein. *Cookies* memiliki daya tahan simpan yang lama dan mudah untuk digenggam balita sehingga produk ini dapat menjadi salah satu produk makanan tambahan pada balita yang kekurangan energi dan protein yang diharapkan dapat menambah asupan energi dan protein serta memperbaiki status gizi.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi *cookies* berbahan dasar ubi ungu dan kacang hijau sebagai alternatif PMT Pemulihan bagi Balita Kurus ?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi *cookies* berbahan dasar ubi jalar ungu dan kacang hijau sebagai alternatif PMT Pemulihan bagi Balita Kurus.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Memperoleh imbangan ubi jalar ungu dan kacang hijau yang tepat untuk menghasilkan *cookies* sebagai alternatif PMT Pemulihan bagi Balita Kurus
- b. Memperoleh data sifat organoleptik *cookies* berbahan dasar ubi jalar ungu dan kacang hijau yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan overall
- c. Mengetahui nilai gizi *cookies* berbahan dasar ubi jalar ungu dan kacang hijau
- d. Mengetahui biaya produksi *cookies* berbahan dasar ubi jalar ungu dan kacang hijau.

1.4 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup dari penelitian ini adalah Gizi Pangan tentang gambaran tingkat kesukaan dan nilai gizi produk *cookies* ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dalam bidang gizi pangan terutama yang berkaitan dengan pembuatan *cookies* tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau serta tingkat kesukaan terhadap *cookies* tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau juga

mengetahui nilai gizi bahan produk *cookies* tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau.

1.5.2 Bagi Institusi

Penelitian ini berharap dapat menambah referensi kepustakaan di bidang gizi pangan, juga menambah informasi tentang produk *cookies* tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau sebagai makanan tambahan untuk balita kurus bagi semua mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Bandung.

1.5.3 Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan menjadi produk olahan pangan tinggi energi dan protein yang sehat dan bergizi sehingga dapat meningkatkan asupan energi dan protein bagi balita kurus, meningkatkan nilai guna ubi jalar ungu dan kacang hijau yang banyak terdapat disekitar kita, serta memberi informasi mengenai pemanfaatan bahan ubi jalar ungu dan kacang hijau yang dapat diolah menjadi *cookies* tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau.

1.6 Keterbatasan Penelitian

Keterbatasan pada penelitian ini adalah banyaknya varietas bahan baku ubi jalar ungu dan kacang hijau di pasaran sehingga bisa menimbulkan ketidakhomogenan bahan. Untuk mengatasi permasalahan tersebut maka peneliti membeli bahan baku pada satu penjual di masing-masing bahan baku. Keterbatasan lain dari penelitian ini adalah alat yang digunakan seperti oven yang tidak dilengkapi pengukuran suhu, sehingga pengendalian proses kurang optimal. Untuk mengatasi permasalahan tersebut peneliti melakukan prosedur pembuatan yang sama yaitu dengan waktu pemanggangan dan besar api yang sama pada semuaimbangan.