

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Anak usia sekolah adalah masa dimana pertumbuhan fisik, intelektual, mental, dan sosial terjadi secara cepat sehingga pada usia ini anak-anak memerlukan asupan gizi yang lebih besar untuk membantu pertumbuhan dan aktivitasnya (Seafast, 2008). Anak dengan asupan zat gizi yang kurang memadai dan berkualitas akan mengalami berbagai masalah gizi, diantaranya adalah gangguan tumbuh kembang, konsentrasi dan perhatian di lingkungan sekolah menurun sehingga prestasi belajar pun juga menurun, serta daya tahan tubuh yang menurun terhadap berbagai penyakit (Anasiru, 2019). Kurangnya asupan zat gizi yang diperlukan dalam jangka panjang dapat menjadi pengaruh yang tidak baik untuk pertumbuhan anak dan menyebabkan perubahan metabolisme otak sehingga kemampuan dan fungsi otak menjadi tidak maksimal. Kekurangan gizi pada keadaan yang lebih berat dan kronis mengakibatkan pertumbuhan fisik terganggu, tubuh menjadi lebih kecil, dan sejalan pula dengan ukuran otak yang mengecil. Kondisi tersebut akan berpengaruh buruk terhadap perkembangan kecerdasan anak (Anwar, 2010).

Menurut Global Nutrition Report (2016), prevalensi *stunting* di Indonesia berada dalam peringkat 108 dari 132

negara. Di wilayah Asia Tenggara, prevalensi *stunting* di Indonesia merupakan yang tertinggi kedua setelah Kamboja (IFPRI, 2016). Di Indonesia, rata-rata prevalensi angka *stunting* pada anak usia 6-12 tahun adalah sebesar 31,3% untuk anak laki-laki dan 30,5% untuk anak perempuan pada tahun 2013. Hasil Riskesdas tahun 2018, prevalensi status gizi (TB/U) pada anak umur 5-12 tahun di Indonesia adalah sebesar 6,7% sangat pendek dan 16,9% pendek dan di Jawa Barat sendiri adalah sebesar 6,4% sangat pendek dan 16,4% pendek. Anak dengan *stunting* yang berhasil bertahan hidup, pada usia dewasa memiliki kecenderungan menjadi gemuk (*obese*), dan mempunyai peluang untuk menderita penyakit tidak menular, seperti diabetes, kanker, hipertensi, dan lain-lain (Kemenkes RI, 2018).

Protein berperan sebagai zat pembangun dan pemelihara sel-sel serta jaringan tubuh. Protein juga digunakan untuk pertumbuhan dan perbaikan sel-sel yang rusak. Proses pertumbuhan akan terjadi jika protein tercukupi. Terdapat sembilan asam amino esensial yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan pemeliharaan jaringan tubuh. Sembilan asam amino tersebut harus didapatkan dari asupan makan sehari-hari karena tidak dapat disintesis oleh tubuh (Almatsier, 2010). Menurut penelitian Canny (2017), kekurangan konsumsi protein dalam jangka waktu yang lama akan menyebabkan gangguan pertumbuhan tinggi badan atau *stunting*.

Seng (Zn) penting untuk regenerasi sel, metabolisme hidrat arang dan asam nukleat, sintesa protein, pertumbuhan, perbaikan jaringan tubuh, pematangan seks, imun dan fungsi kognitif, serta reproduksi. Kekurangan seng dapat menyebabkan terhambatnya perkembangan dan pertumbuhan alat seks dan fisik, kurang nafsu makan, anemia, dan daya tahan rendah terhadap penyakit infeksi (Wirandoko dan Nurbaiti, 2019).

Salah satu cara menanggulangi *stunting* pada anak adalah dengan pemberian makanan yang adekuat dan memperhatikan asupan zat gizinya. Diversifikasi pangan adalah suatu proses pemanfaatan dan pengembangan suatu bahan pangan sehingga penyediaan semakin beragam. Perbaiki komposisi konsumsi pangan masyarakat dengan diversifikasi pangan-pangan yang murah, mudah didapat, dan kaya zat gizi diperlukan untuk mengatasi masalah-masalah di atas (Astawan, 2008). Bahan pangan yang ada dimanfaatkan sebagai alternatif makanan selingan untuk anak usia sekolah dalam bentuk kue telur gabus.

Kue telur gabus merupakan makanan selingan yang mempunyai ciri khas teksturnya yang renyah, rasanya yang gurih, dan permukaan halus. Bahan utama yang digunakan, yaitu tepung tapioka atau tepung beras ketan dan telur (Permana, 2014). Kue telur gabus masih mudah ditemukan di toko-toko kue atau jajanan, artinya kue telur gabus masih diminati oleh masyarakat. Keunggulan dari kue telur gabus, yaitu rasanya yang gurih dan renyah, mudah ditemukan, harganya yang terjangkau, cara membuatnya yang mudah dan sederhana, serta dapat dijadikan alternatif pilihan dalam membuat kue. Kue telur gabus mengandung energi sebesar 1.385,2 kkal, 13 gram protein, 70 gram lemak, 177,1 gram karbohidrat, dan 1,8 mg seng dalam 1 resep (TKPI, 2017).

Produk kue telur gabus ini dilengkapi dengan bahan tambahan lain untuk memenuhi kebutuhan protein dan seng untuk anak usia sekolah serta mencegah terjadinya *stunting*. Bahan pangan yang dapat dijadikan tambahan untuk menambah kandungan protein dan seng dalam produk ini adalah ikan patin dan kacang merah.

Ikan yang digunakan pada produk ini adalah ikan patin yang memiliki kandungan protein yang cukup tinggi yaitu sebesar 17 gram

dan seng sebesar 0,8 mg dalam 100 gram (TKPI, 2017). Jumlah produksi ikan patin pun terus meningkat dari tahun ke tahun. Tahun 2017-2018 produksinya mengalami peningkatan sebesar 100,23% (KKP, 2018).

Kacang merah memiliki kandungan protein sebesar 22,1 gram dan seng sebesar 2,6 mg per 100 gram (TKPI, 2017). Kacang merah memiliki kandungan protein dan seng (Zn) yang lebih besar dibandingkan dengan kacang lainnya. Kacang merah juga mempunyai susunan asam amino yang lengkap (Astawan, 2009). Produksi kacang merah pada tahun 2018 di Indonesia tergolong cukup tinggi, yaitu sebesar 67.876 ton (BPS RI, 2018). Dengan potensi gizi dan ketersediaan pangan yang ada, dilakukanlah pemanfaatan ikan patin dan kacang merah sebagai bahan tambahan pada produk dengan mengolah ikan patin dan kacang merah menjadi tepung dan diolah menjadi kue telur gabus.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis bertujuan untuk meneliti sifat organoleptik kue telur gabus formula tepung ikan patin dan tepung kacang merah terhadap tingkat kesukaan panelis. Produk kue telur gabus ini diharapkan dapat diterima dan diminati terutama bagi anak usia sekolah yang berisiko *stunting*.

1.2. Perumusan Masalah

Bagaimana gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi kue telur gabus formula tepung ikan patin dan tepung kacang merah sebagai makanan selingan tinggi protein dan seng untuk *stunting* anak usia sekolah?

1.3. Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui sifat organoleptik dan nilai gizi kue telur gabus formula tepung ikan patin dan tepung kacang merah sebagai makanan selingan tinggi protein dan seng untuk *stunting* anak usia sekolah.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Memperoleh imbangian ikan patin dan kacang merah yang tepat untuk menghasilkan kue telur gabus sebagai makanan selingan bagi *stunting* anak usia sekolah.
- b. Memperoleh data sifat organoleptik kue telur gabus berbahan dasar ikan patin dan kacang merah yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, dan *overall*.
- c. Mengetahui nilai gizi kue telur gabus berbahan dasar ikan patin dan kacang merah.
- d. Mengetahui biaya produksi kue telur gabus berbahan dasar ikan patin dan kacang merah.

1.4. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah sifat organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur, dan *overall*) dan nilai gizi kue telur gabus berbahan dasar tepung ikan patin dan tepung kacang merah.

1.5. Manfaat Penelitian

1.5.1. Manfaat Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dalam bidang Gizi dan Teknologi Pangan terutama yang berkaitan dengan pengaruh penggunaan tepung ikan patin dan tepung kacang merah terhadap sifat organoleptik kue telur gabus.

1.5.2. Manfaat Bagi Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan wawasan mengenai ilmu pengetahuan dalam bidang gizi dan pangan sehingga dapat digunakan sebagai referensi.

1.5.3. Manfaat Bagi Masyarakat

Memberikan pengetahuan kepada masyarakat mengenai pemanfaatan bahan pangan lokal yang belum banyak dijadikan makanan selingan. Tujuannya untuk meningkatkan kearifan makanan lokal serta memberikan peluang usaha bagi masyarakat untuk menghasilkan produk baru dari olahan ikan patin dan kacang merah.

1.6. Keterbatasan Penelitian

Keterbatasan penelitian yang dihadapi diantaranya adalah karena banyaknya varietas bahan baku, yaitu ikan patin dan kacang merah di pasaran sehingga bisa menimbulkan ketidakhomogenan bahan. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, maka peneliti membeli bahan di sebuah supermarket di daerah Bekasi, Jawa Barat.