

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara dengan triple ganda permasalahan gizi, yang diantaranya stunting, wasting, dan overweight. Stunting merupakan suatu kondisi gagal tumbuh pada anak balita (bayi di bawah lima tahun) akibat dari kekurangan gizi kronis sehingga anak terlalu pendek untuk usianya.(1) Dampak dari stunting ini akan menurunkan kualitas sumber daya manusia. Kondisi stunting akan nampak setelah bayi berusia 2 tahun.

Data Global Nutrition Report tahun 2018 mengatakan balita di dunia mengalami stunting dengan angka 22,2%. Pada tahun 2017 lebih dari setengah balita di dunia mengalami stunting yang berasal dari Asia (55%).(2) Global Nutrition Report menargetkan penurunan 100 juta anak stunting pada tahun 2025 dengan pendekatan makanan dan kesehatan.(3) Kasus stunting atau gagal tumbuh pada anak balita di Indonesia masih tinggi dan belum menunjukkan perbaikan yang signifikan. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menempatkan Indonesia sebagai negara ke-5 di dunia dengan jumlah balita tertinggi mengalami stunting dengan angka 30,8% dari data riset kesehatan dasar (riskesdas) tahun 2019, walaupun sudah terjadi penurunan angka stunting sejak 2013 yaitu dengan angka 37,2%.(1) Akan tetapi di Asia, Indonesia ditempatkan WHO sebagai negara ke-3 dengan kasus tertinggi.(2) Sementara target WHO, angka stunting tidak boleh lebih dari 20%. Hal ini menunjukkan bahwa upaya yang telah dilakukan, belum sepenuhnya mampu menurunkan angka stunting secara nyata.

Hasil prevalensi stunting dari data riskesdas di Jawa Barat (2018) menunjukkan Jawa barat berada di level medium to high yaitu

dengan angka 31,1%. Angka ini sudah mengalami penurunan dari tahun 2013 yaitu 35,3%.⁽⁴⁾ Hal tersebut terjadi karena banyak sekali faktor penyebab terjadinya stunting, seperti asupan gizi kurang, pengetahuan ibu yang kurang memadai, penyakit infeksi, kerawanan pangan, dan akses masyarakat terhadap pelayanan kesehatan.

Penelitian yang dilakukan oleh Ulul Azmi dan Luki Mundiastuti (2018) di Kabupaten Bangkalan, bahwa balita non-stunting memiliki tingkat konsumsi zat gizi yang lebih baik dibandingkan dengan balita stunting. Terdapat hubungan antara asupan energi, protein, lemak, karbohidrat, dan seng dengan status gizi (TB/U), dan tidak ada hubungan antara asupan zat besi dengan status gizi (TB/U).⁽⁵⁾ Analisis yang dilakukan pada penelitian lainnya mengatakan bahwa, kerawanan pangan rumah tangga, kurangnya asupan protein, vitamin A dan seng merupakan faktor yang berisiko meningkatkan kejadian stunting pada baduta usia 6-24 bulan.⁽⁶⁾

Protein merupakan zat gizi yang diperlukan tubuh untuk pertumbuhan. Ikan adalah salah satu bahan pangan yang banyak mengandung protein dan memiliki nilai gizi tinggi, akan tetapi memiliki tingkat konsumsi yang tergolong rendah. Salah satu contoh ikan yang memiliki nilai gizi tinggi yaitu ikan patin. Ikan patin merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak terdapat di Indonesia. Kandungan gizi ikan patin dalam 100 g mencakup 17 g protein; 31 mg Ca; 0,8 mg Zn.⁽⁷⁾ Jenis ikan merupakan bahan pangan sumber hewani yang relatif murah dibandingkan dengan sumber protein hewani lainnya. Disamping menyediakan protein hewani yang relative tinggi jumlahnya, ikan juga mengandung asam lemak tak jenuh, berbagai macam vitamin dan mineral yang sangat dibutuhkan oleh tubuh.⁽⁸⁾

Pada anak stunting sangat berisiko terkena penyakit infeksi ataupun mudah sakit, untuk itu diperlukan asupan zat gizi yang dapat meningkatkan imun tubuh agar dapat meningkatkan kekebalan

tubuhnya. Zat gizi tersebut bisa didapatkan dalam vitamin dan mineral yang seimbang (Vitamin A, C, zat besi, zinc, dan tembaga). Pada salah satu penelitian (2020) mengatakan bahwa kejadian infeksi pada balita stunting berhubungan dengan intake mikronutrien yang diperlukan untuk mempertahankan kekebalan tubuh.(9)

Nanas merupakan salah satu buah yang mengandung vitamin C. Vitamin C merupakan senyawa kompleks yang sangat dibutuhkan oleh tubuh yang berfungsi untuk membantu proses metabolisme tubuh. Sifat buah nanas yang tidak tahan lama akan menjadikan kendala dalam penyimpanan buah. Buah nanas bisa diolah menjadi berbagai macam produk pangan olahan salah satunya selai nanas. Pengolahan ini bertujuan untuk meningkatkan daya simpan buah nanas.(10)

Intervensi gizi pada ibu yang memiliki balita stunting sangat diperlukan, intervensi ini mencakup intervensi gizi spesifik (sektor kesehatan) untuk mengatasi penyebab langsung dan gizi sensitif (sektor non-kesehatan) untuk mengatasi penyebab tidak langsung. Salah satu cara untuk merubah perilaku pemenuhan asupan gizi anak dalam upaya pencegahan stunting adalah praktik pemberian makanan bayi dan anak (PMBA). Untuk mencapai tinggi dan berat badan optimal dibutuhkan zat gizi secara seimbang yang diperoleh dari menyusui secara eksklusif sampai 6 bulan, diteruskan dengan ASI dan MP-ASI.(11) Pemberian makanan tambahan khususnya bagi kelompok rawan merupakan salah satu strategi suplementasi dalam mengatasi masalah gizi.(11)

Pemberian suplementasi gizi merupakan suatu upaya yang dapat dilakukan dalam rangka mencukupi kekurangan gizi dari konsumsi makan harian yang berakibat pada timbulnya masalah kesehatan dan gizi pada kelompok rawan gizi. Salah satu program suplementasi yang saat ini dilaksanakan oleh pemerintah yaitu pemberian makanan tambahan pada balita.(12)

Intervensi makan yang sudah dilakukan pemerintah yaitu makanan tambahan balita 6-59 bulan dalam bentuk biskuit dengan formula khusus dan difortifikasi dengan vitamin dan mineral.(12) Bahan makanan lain yang sudah di teliti memiliki nilai gizi tinggi untuk alternatif makanan selingan untuk balita stunting adalah berbagai olahan ikan seperti tepung ikan, rumput laut, kacang-kacangan. Produk lainnya yaitu es krim kelor yang merupakan salah satu inovasi produk pangan lokal yang mengandung protein dan kalsium tinggi, produk ini memiliki surat izin edar berupa SP dan akan produksi dan di jual oleh usaha kecil menengah (UKM) Mitra.(13)

Makanan selingan diberikan kepada balita 10% dari kebutuhan sehari. Kebutuhan energi balita sehari untuk usia 1- 3 tahun 1350 kalori; protein 20 gr; lemak 45 gr; karbohidrat 215 gr; 650 mg kalsium; 3 mg seng; dan vitamin c 40 mg. Sehingga kebutuhan untuk makan selingan yaitu 135 kalori; 2 gr protein; 4,5 gr lemak; 21,5 gr karbohidrat; 6,5 mg kalsium; 0,3 g seng dan 4 mg vitamin C.(14)

Zat gizi yang terdapat didalam roti yaitu β -karoten, tiamin (vitamin B1), riboflavin (vitamin B2), niasin, serta sejumlah mineral berupa zat besi, iodium, kalsium dan sebagainya. Roti juga diperkaya dengan asam amino tertentu untuk meningkatkan mutu protein bagi tubuh. Kandungan protein yang terdapat dalam roti mencapai 9,7% lebih tinggi dibandingkan nasi yang hanya 7,8%.

Berdasarkan penjelasan diatas didapatkan inovasi untuk menganalisis produk makanan selingan tinggi protein dan vitamin C bagi balita stunting yaitu roti formulasi taburan tepung ikan patin dan selai nanas. Selain itu bahan yang digunakan sangat mudah ditemukan dipasaran. Skor protein dalam produk roti yaitu 6,5 gram (50 gram), dengan penambahan tepung ikan patin dan selai nanas didapatkan skor protein total 10,9 gram. Skor protein tersebut sudah melebihi dari kebutuhan selingan. Untuk menjawab asumsi tersebut perlu dilakukan penelitian eksperimental terhadap pembuatan produk

yang nantinya akan dilakukan analisis terhadap kandungan protein, vitamin c dan sifat organoleptik produk roti formulasi taburan tepung ikan patin dan selai nanas.

1.2 Perumusan Masalah

Bagaimana kualitas roti formulasi taburan tepung ikan patin dan selai nanas yang memenuhi kualitas aspek organoleptik, kadar protein dan kadar vitamin c?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas produk roti formulasi taburan tepung ikan patin dan selai nanas sebagai makanan selingan terhadap sifat organoleptik, kandungan protein dan vitamin c.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Mendapatkan data kualitas roti formulasi taburan tepung ikan patin dan selai nanas yang sesuai dengan kadar protein dan vitamin c yang dibutuhkan
- b. Mengetahui kesukaan panelis terhadap produk roti formulasi taburan tepung ikan patin dan selai nanas dari segi warna, rasa, aroma, konsistensi, dan overall
- c. Menganalisis kadar protein yang terdapat pada tepung ikan patin
- d. Menganalisis kadar vitamin c yang terdapat pada selai nanas
- e. Menganalisis biaya dari produk roti formulasi tepung ikan patin dan selai nanas

1.4 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini dalam bidang Gizi Pangan mengenai formulasi taburan tepung ikan patin dan selai nanas terhadap roti yang dilakukan di rumah peneliti, uji organoleptik di sekitar lingkungan rumah dan Laboratorium Teknologi Pangan UNPAS.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas wawasan di bidang gizi pangan dan teknologi pangan, khususnya mengenai pembuatan roti formulasi taburan tepung ikan patin dan selai nanas sebagai makanan selingan tinggi protein dan vitamin c bagi balita stunting.

1.5.2 Bagi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung

Hasil penelitian ini dapat menjadi tambahan referensi dalam rangka menambah informasi dan pengetahuan yang dapat dijadikan referensi khususnya bagi mahasiswa yang fokus pada penelitian sejenis.

1.5.3 Bagi Masyarakat

Produk dari penelitian ini dapat digunakan sebagai makanan selingan yang mengandung tinggi protein dan vitamin c.