

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Stunting adalah salah satu masalah utama gizi di Indonesia saat ini. *Stunting* merupakan suatu kondisi dimana seseorang terutama anak mengalami kesulitan tumbuh kembang secara fisik dan kognitif yang optimal. Berdasarkan data Riset Kesehatan Dasar (Kemenkes, 2018) yang dilakukan pada tahun 2018 menunjukkan adanya penurunan proporsi stunting dari 37,2% (Kemenkes, 2013) menjadi 30,8%. Meskipun mengalami penurunan, angka prevalensi stunting masih jauh dari standar target WHO yakni 20%. Stunting disebabkan oleh kurangnya asupan gizi dalam waktu yang cukup lama (Kemenkes, 2018).

Salah satu usaha yang dapat dilakukan dalam menanggulangi masalah stunting ialah perbaikan komposisi produk pangan dengan metode diversifikasi. Bahan pangan yang memiliki kandungan protein tinggi yang dapat dijadikan bahan dasar adalah ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). Ikan patin merupakan jenis ikan tawar yang cukup sering dijumpai di Indonesia karena tergolong mudah dibudidayakan (Arza & Tirtavani, 2017). Laporan Direktorat Jenderal Perikanan Budaya Nasional (2014:11) menyebutkan pada tahun 2013 ikan patin diproduksi sebanyak 972.778 ton dan memiliki angka persentase kenaikan tahunan produksi sebesar 95,57%. Laporan tersebut menandakan tingginya konsumsi ikan patin nasional.

Bahan pangan lain yang mudah ditemui dan memiliki zat gizi yang cukup baik adalah kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dalam bahan pangan ini terkandung protein dan zink tinggi bila dibandingkan dengan jenis kacang lain dan juga susunan asam aminonya yang cukup lengkap (Astawan, 2009). Kacang merah mengandung asam folat, kalsium, dan karbohidrat yang sangat tinggi. Menurut Badan Pusat Statistika (2015), pada tahun 2014 hasil produksi kacang merah sebesar 100.316 ton yang dihasilkan dari luas panen 16.170 ha (Arifan, 2017).

Protein memiliki peran sebagai pembentuk jaringan baru serta pemelihara jaringan yang rusak. Tinggi asupan protein mampu membantu transportasi zat gizi zink sebagai ligan yang berhubungan dengan peningkatan penyerapan zink (Hardinsyah & Supariasa, 2017). Zinc dalam tubuh dapat mempengaruhi kekebalan tubuh yang akan berperan sebagai pencegah infeksi yang menyerang tubuh. Berdasarkan penelitian, anak-anak penyandang kekurangan zink dapat mengalami stunting dan juga keterlambatan matangnya fungsi seksual (Brown K. , 1998).

Prebiotik merupakan jenis oligosakarida yang saat ini dipandang bermanfaat bagi kesehatan manusia. Keberadaan oligosakarida dapat dimanfaatkan oleh bakteri yang menguntungkan dalam saluran pencernaan (Kusnandar, Karisma, Firlieyanti, & Purnomo, 2020).

Hasil analisis (Guimarães, et al., 2016) menunjukkan ikan patin yang telah difilet per 100 gram memiliki kandungan protein sebesar 12,51-14,52 gram protein. Sedangkan nilai gizi yang terkandung dalam 100 gram kacang merah kering diantaranya serat sebanyak 4,00 g, protein 22,1 g, dan kadar zink sebesar 2,6 g (TKPI, 2017). Diperlukan formulasi tertentu dalam membuat kue telur gabus hasil diversifikasi ini agar dapat diterima dengan baik oleh masyarakat dan bernilai gizi cukup. Campuran atau formulasi antara tepung ikan patin dengan tepung kacang merah yang tepat dapat menghasilkan kue telur gabus yang bernilai gizi baik yang dapat

memperbaiki sifat organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasanya (Asfi, Harun, & Zalfiatri, 2017).

Kue telur gabus berbentuk lonjong panjang, memiliki rasa gurih, tekstur renyah, dan cukup padat berisi (Mustofa, 2013). Kue tersebut dalam satu porsi mengandung zat gizi seperti, energi 265,3 kilo kalori, lemak 16,3 gram, protein 2,2 gram, karbohidrat 27,8 gram, serat 0,63 gram dan zinc 0,3 mg (TKPI, 2017). Beberapa daerah di Jawa Timur bahkan menjadikan kue telur gabus sebagai produksi makanan unggulan seperti pihak Unit Pengelola Keuangan (UPK) kota Batu yang menjalankan usaha makanan tersebut (Badan Pemberdayaan Masyarakat, 2011).

Sejauh ini penggunaan tepung ikan patin dalam memperkaya nilai gizi sebuah produk cukup jarang dilakukan karena umumnya penelitian menggunakan tepung tulang ikan patin untuk mengatasi resiko balita stunting. Terdapat sebuah penelitian yang dilakukan oleh (Suciati, 2020) yang menambahkan tepung ikan patin sebagai bahan dasar pembuatan MP-ASI bagi bayi usia 6-24 bulan yang diharapkan dapat menurunkan resiko terjadinya stunting anak. Penggunaan tepung kacang merah cukup sering digunakan dalam formulasi produk seperti salah satunya bertujuan mengatasi stunting pada balita. Penelitian yang dilakukan (Faroj, 2017) pun menggunakan tepung kacang merah dengan perhatian pada kandungan protein, kalsium dan seng yang ditambahkan pada produk pie mini sebagai alternatif jajanan bagi balita stunting.

Berdasarkan uraian pemahaman diatas maka peneliti memutuskan untuk berinisiatif melakukan sebuah penelitian dengan judul Gambaran Kualitas Kue Telur Gabus Berbahan Tepung Ikan Patin Dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan Tinggi protein, zinc, dan prebiotik Bagi Balita *Stunting* sehingga dapat menemukan formulasi tepat yang membuat kualitas kue telur gabus dapat diterima dan disukai terutama bagi anak-anak dengan resiko *stunting*.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran kualitas kue telur gabus berbahan tepung ikan patin dan tepung kacang merah sebagai makanan selingan tinggi protein dan serat bagi balita stunting?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui kualitas kue telur gabus berbahan tepung ikan patin dan tepung kacang merah sebagai makanan selingan tinggi protein, zinc, dan prebiotik bagi anak penderita stunting.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Memperoleh imbalan tepung ikan patin dan tepung kacang merah yang tepat untuk menghasilkan kue telur gabus berkualitas baik.
- b. Menghitung nilai gizi makro, serat dan zink dari kue telur gabus berbahan tepung ikan patin dan tepung kacang merah.
- c. Menganalisis biaya pembuatan kue telur gabus berbahan tepung ikan patin dan tepung kacang merah.

1.4 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini termasuk kedalam kelompok ilmu teknologi pangan, yang ruang lingkupnya dibatasi mengenai gambaran kualitas dari formulasi tepung ikan patin dan tepung ikan merah terhadap produk kue telur gabus.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas wawasan serta pengetahuan di bidang Gizi Pangan dan Teknologi Pangan, khususnya mengenai pemanfaatan produk kue telur gabus tepung ikan patin dan tepung kacang merah sebagai alternatif makanan selingan pada kasus anak stunting.

1.5.2 Bagi Panelis

Memberikan informasi kepada panelis dalam bidang Teknologi Pangan khususnya pada produk kue telur gabus tepung ikan patin dan tepung kacang merah.

1.5.3 Bagi Masyarakat

Memberikan informasi terbaru mengenai pemanfaatan tepung ikan patin dan tepung kacang merah serta menambah pengetahuan pada anak penderita stunting.

1.5.4 Bagi Jurusan Gizi

Diharapkan dapat bermanfaat sebagai bahan informasi dan referensi untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai kue telur gabus tepung ikan patin dan tepung kacang merah.

1.6 Keterbatasan Penelitian

Bersamaan dengan kondisi pandemi saat dilakukannya penelitian ini cukup menyulitkan peneliti dalam menemukan panelis yang terlatih. Serta peneliti tidak dapat menggunakan lab kuliner di kampus jurusan gizi sehingga penelitian dilakukan di rumah.