

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masalah gizi KEK (Kekurangan Energi Kronis) masih merupakan fokus perhatian di Indonesia, ibu hamil dengan masalah gizi akan berdampak terhadap kesehatan dan keselamatan ibu dan bayi, serta kualitas bayi yang akan dilahirkan [1]. Berdasarkan laporan Riset Kesehatan Dasar 2018, prevalensi risiko KEK pada ibu hamil di Jawa Barat sebesar 14,1%, prevalensi KEK tertinggi ditemukan pada golongan usia ibu hamil (15 – 19 tahun) dengan prevalensi sebesar 33,5% [2].

Kekurangan Energi Kronik (KEK) adalah salah satu keadaan malnutrisi. Hal ini ditandai dengan keadaan ibu menderita kekurangan makanan yang berlangsung secara menahun (kronik) ditandai dengan hasil pemeriksaan antropometri Lingkar Lengan Atas (LiLA) <23,5 cm [3].

Strategi intervensi gizi kepada ibu hamil KEK mengacu pada empat kategori yaitu penyediaan makanan, konseling atau edukasi, kolaborasi dan koordinasi dengan tenaga kesehatan dan tenaga lintas sektor terkait. Salah satu Rencana Strategis (Renstra) Kementerian Kesehatan 2015-2019, kegiatan perbaikan gizi diarahkan untuk meningkatnya pelayanan gizi masyarakat yaitu persentase ibu hamil KEK yang mendapat PMT mencapai 95% [4].

Untuk mengatasi kekurangan gizi yang terjadi pada ibu hamil Kurang Energi Kronis (KEK) perlu diselenggarakan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pemulihan. PMT Pemulihan bagi ibu hamil KEK dimaksudkan sebagai tambahan, bukan sebagai pengganti makanan utama sehari – hari [5]. Makanan tambahan ibu hamil diutamakan berupa sumber protein hewani maupun nabati (misalnya ikan, telur, daging atau ayam, kacang – kacangan dan hasil olahannya seperti tahu dan tempe). Makanan tambahan diberikan sekali sehari selama 90 hari berturut – turut

berbasis makanan lokal dapat diberikan makanan keluarga atau makanan kudapan lainnya [5].

Bahan utama dalam pembuatan PMT biasanya masih menggunakan tepung terigu. Oleh karena itu, dalam penelitian ini penulis mencoba mengganti penggunaan tepung terigu menjadi tepung mocaf. Tepung mocaf memiliki keunggulan diantaranya memiliki kandungan serat terlarut (soluble fiber) yang jauh lebih banyak dibandingkan dengan tepung gaplek serta memiliki kandungan mineral (kalsium) yang lebih tinggi dibandingkan padi dan gandum yang sangat penting bagi ibu hamil [6].

Tepung mocaf memiliki karakteristik yang berbeda dengan tepung terigu, salah satunya adalah bahwa tepung mocaf tidak mengandung zat gluten seperti tepung terigu sehingga tepung mocaf cenderung menghasilkan produk akhir yang lebih kenyal dibandingkan dengan produk akhir dari tepung terigu. Tepung mocaf memiliki kandungan protein yang rendah yaitu 1,2% dibandingkan dengan kandungan protein tepung terigu yaitu 8-13% [7]. Oleh karena itu perlu adanya upaya pengayaan dari bahan baku lainnya agar *cookies* yang dihasilkan dapat memenuhi syarat mutu kadar protein minimum dari SNI yaitu 9%. Pengayaan protein ini dapat diperoleh dari bahan pangan lokal lainnya salah satunya yaitu dengan pemanfaatan ikan patin yang diolah menjadi tepung.

Salah satu bahan pangan lokal sumber protein yang dapat dimanfaatkan sebagai PMT ibu hamil KEK adalah ikan patin. Ketersediaan ikan patin di Indonesia cukup melimpah, selain itu harga ikan patin cenderung murah dipasaran. Ikan patin merupakan ikan air tawar yang mempunyai kandungan gizi protein sebesar 17 gr, kandungan lemak sekitar 6,6 gr, abu 0,9 gr dan air 74,4 gr [8]. Untuk meningkatkan harga ekonomis dari ikan patin dan meningkatkan daya simpan, maka dari itu penulis mencoba mengembangkan pengolahan ikan patin sebagai makanan tambahan bagi ibu hamil KEK.

Salah satu bentuk makanan tambahan bagi ibu hamil pada umumnya adalah biskuit ataupun *cookies*. Keduanya dipilih sebagai makanan tambahan karena bentuk serta formulanya yang mudah untuk

dimodifikasi serta hasil produk keduanya yang mudah ditemukan di masyarakat luas. Tepung mocaf dan tepung ikan patin dipilih sebagai bahan dasar karena kaya akan vitamin dan mineral dan dapat diaplikasikan dalam pembuatan *cookies*. Penggunaan tepung ikan patin bertujuan untuk meningkatkan kandungan protein di dalam *cookies* sehingga dapat membantu dalam meningkatkan kandungan protein pada *cookies* makanan tambahan ibu hamil.

Hasil penelitian Muhamad Kurniadi tahun 2018 mengenai formula antara tepung mocaf dan tepung ikan lele terhadap sifat organoleptik dan nilai gizi *cookies* dengan masing-masing formula 70%:30%, 75%:25%, 80%:20% adalah menurut panelis sifat organoleptik (*overall*) adalah formula tepung mocaf dan tepung ikan lele 75%:25% dan nilai gizi yang sesuai dengan kriteria PMT balita adalah formula 75%:25% [9].

Penelitian ini, pengembangan produk berupa *cookies* mocaf patin bertujuan sebagai salah satu alternatif makanan tambahan bagi ibu hamil yang berbasis bahan pangan lokal dan dapat digunakan sebagai substitusi PMT Kemenkes RI dengan kandungan energi dan zat gizi yang setara namun dibuat dengan penampilan yang lebih menarik. *Cookies* mocaf patin dibuat dari bahan dasar tepung mocaf, tepung ikan patin, margarin, mentega, gula serta sumber protein berupa telur dan susu.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai formulasi tepung mocaf dan tepung ikan patin terhadap kualitas dan nilai gizi *cookies* mocaf patin sebagai makanan tambahan ibu hamil KEK.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah ada pengaruh formulasi tepung mocaf dan tepung ikan patin terhadap kualitas dan nilai gizi *cookies* mocaf patin?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh formulasi tepung mocaf dan tepung ikan patin terhadap kualitas dan nilai gizi *cookies* mocaf patin sebagai makanan tambahan bagi ibu hamil KEK.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Mendapatkan data organoleptik *cookies* yang meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur.
- b. Mengetahui pengaruh formulasi tepung mocaf dan tepung ikan patin terhadap sifat organoleptik *cookies*.
- c. Menganalisis nilai gizi produk *cookies* mocaf patin.

1.4 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah dalam bidang Ilmu teknologi pangan untuk mengetahui pengaruh formulasi tepung mocaf dan tepung ikan patin terhadap kualitas dan nilai gizi *cookies* mocaf patin.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Bagi Penulis

Menambah wawasan dan pengetahuan penulis dalam bidang Ilmu Teknologi Pangan, khususnya dalam pembuatan *cookies*, sifat organoleptik dan nilai gizi.

1.5.2 Bagi Institusi Jurusan Gizi

Diharapkan dapat menambah referensi terkait topik mengenai pengaruh formulasi tepung mocaf dan tepung ikan patin terhadap kualitas dan nilai gizi *cookies* mocaf patin.

1.5.3 Bagi Sampel Penelitian

Hasil penelitian ini sebagai informasi tambahan dan sebagai salah satu produk alternatif pangan fungsional bagi ibu hamil yang dapat dijadikan sebagai makanan tambahan. Diharapkan produk akhir dari penelitian ini dapat digunakan (dikonsumsi) sebagai alternatif PMT bahan pangan lokal.