

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Usia 6 – 12 tahun merupakan usia dimana seorang anak berada di bangku sekolah dasar (Kemenkes, R.I, 2014). Masa usia sekolah sebagai masa kanak – kanak akhir yang diantaranya perbedaan dalam intelegensi, kemampuan dalam berbahasa, perkembangan, kepribadian dan perkembangan fisik (Untario, 2004). Kualitas anak – anak di Indonesia merupakan penentu kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) di masa mendatang. SDM yang berkualitas adalah sumber daya manusia yang sehat, cerdas dan produktif ditentukan oleh beberapa faktor, salah satunya adalah terpenuhinya kebutuhan pangan yang bergizi dan tercapainya status gizi optimal. (Nuzrina, Melani, & Ronitawati 2016).

Saat ini, masalah gizi yang terjadi pada anak usia sekolah di indonesia masih cukup tinggi. Berdasarkan hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022 didapatkan bahwa angka prevalensi stunting 21,6%, *overweight* 3,5% dan *underweight* yang meningkat dari 17% menjadi 17,1% dan *wasting* 7,1%. Selain hal tersebut, masalah gizi yang sering ditemukan dan berdampak pada prestasi belajar dan pertumbuhan fisik anak SD antara lain Kurang Energi Protein (KEP), Anemia Gizi Besi, Gangguan Akibat Kekurangan Yodium (GAKY), dan kurang Vitamin A (Supriasa, Bakri & Fajar, 2016)

Pertumbuhan dan perkembangan anak sangat membutuhkan gizi yang cukup agar tidak terjadi penyimpangan pada pertumbuhan dan perkembangan anak. Gizi yang kurang akan membut sistem imun pada

anak lemah. Aktifitas yang cukup tinggi dan kebiasaan makan yang tidak teratur pada anak mengakibatkan ketidak seimbangan antara asupan dan kecukupan gizi. Ketidak seimbangan antara asupan dan kecukupan gizi akan menimbulkan masalah gizi, baik itu masalah gizi lebih maupun gizi kurang (Septrianty, 2015).

Proporsi anak usia sekolah yang defisit energi secara nasional 83,9%, sebanyak 64,4% defisit energi tergolong berat (<70% AKE) dan defisit protein sebesar 64,2%, sebanyak 17,8% defisit protein tergolong berat (<70% AKP). Defisit energi anak usia sekolah (6-12 tahun) ditemukan sebesar 650 kalori dan defisit protein sebesar 8,1 gram. Defisit energi dan protein bervariasi besarnya menurut kelompok umur (Salimar, 2016).

Asupan protein dikatakan berhubungan dengan prestasi belajar siswa. Keduanya memiliki hubungan yang positif. Asupan protein anak yang adekuat dapat meningkatkan prestasi belajar anak. Penelitian Septiani (2012) dan Sety (2013) menyatakan ada hubungan bermakna antara asupan protein dengan prestasi belajar siswa. Kekurangan asupan protein juga dapat menyebabkan anak mengalami kondisi kurus, sedangkan asupan berlebih menyebabkan anak mengalami kondisi gemuk (Anggraeni, 2017).

Oleh karena itu untuk pencegahan masalah gizi pada anak usia sekolah bisa dengan meningkatkan asupan protein yg kurang melalui makanan. Bahan makanan sumber protein hewani adalah ikan, udang dan makanan hasil laut, daging unggas. Iur, susu, dan daging ternak besar (sapi, kambing, kerbau dan lain-lain). Daging sapi selain bertujuan sebagai sumber gizi, bertujuan juga untuk meningkatkan cita rasa, kepraktisan, dan untuk mendapatkan nilai tambah (Zurriyati, 2011).

Kacang merah mengandung protein dan karbohidrat cukup tinggi (23,1% dan 59,5%) yaitu dapat menjadi sumber gizi. Kacang merah juga mengandung mineral (seperti vitamin A dan B1), dan komponen bioaktif, seperti flavonoid dan fitosterol (Lanza *et al.*,2006). Dalam TKPI tahun 2019, 100 gram kacang merah kering mengandung energi sebesar 314 kkal, karbohidrat 56,24 g, protein 22,1 gr, lemak 1,1 g, dan serat 4 gr. Jika dibandingkan dengan tepung terigu, kacang merah memiliki kadar protein dan serat yang lebih tinggi, serta memiliki kadar karbohidrat yang lebih rendah dibanding tepung terigu.

Pemanfaatan kacang merah di kalangan masyarakat saat ini sudah sangat banyak, dimana kacang merah dapat diolah menjadi berbagai aneka macam makanan, yakni berupa kue – kue, *yoghurt*, es krim, puding, sup kacang merah atau sebagai campuran sayur dan lauk pauk seperti rendang (Uswatun, 2011). Selain kandungan protein yang cukup tinggi juga mengandung kalsium yang baik untuk pertumbuhan tulang yang kuat bagi anak. Kacang merah mengandung asam folat dan omega 3 yang penting untuk kecerdasan otak anak. Oleh karena itu, kacang merah sangat baik dikonsumsi oleh anak-anak (Thea arnaiz, 2021).

*Cookies* merupakan produk pangan yang digemari oleh segala kalangan, termasuk anak – anak, tingkat konsumsi rata-rata cookies di Indonesia mencapai 0,40 kg/kapita/tahun (Rosmisari, 2006 dalam Dewi dkk. 2015). *Cookies* umumnya terbuat dari tepung terigu sehingga mengandung lebih banyak karbohidrat, sehingga nilai gizinya masih didominasi oleh karbohidrat. Tersus dari tepung protein rendah, lemak dengan kadar 65-76% dari berat tepung, gula dengan kadar 35-40% dari berat tepung, dan putih telur sekitar 15-25% dari berat tepung. Oleh karena itu diperlukan inovasi *cookies* sumber protein yang berasal dari protein

nabati seperti kacang – kacang. Pada penelitian Nurul Muna Zahara SY 2010 mengenai Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Kualitas Cookies didapatkan bahwa penambahan tepung kacang merah tidak berpengaruh terhadap kualitas bentuk dan warna, namun berpengaruh terhadap aroma *cookies*. Kualitas *cookies* pada umumnya ditentukan dari tekstur, bentuk, ketebalan, kadar air, struktur (berpori besar atau kecil) dan juga warnanya, masing – masing kriteria mutu bervariasi tergantung jenis *cookies* yang di produksi . Hal ini menunjukkan bahwa *cookies* pada umumnya hanya dinilai dari segi bentuk, warna, rasa dan variasi *cookies* dan tidak diperhatikan nilai gizi yang terkandung dalam *cookies*.

Sumber pangan yang mengandung protein tinggi diantaranya adalah daging merah (*red meat*) seperti daging sapi. Selain karena kandungan gizi yang lengkap, daging sapi juga dapat menciptakan kenikmatan dan kepuasan bagi yang memakannya (Soeparno, 2015). Daging sapi dapat diolah dengan cara dimask, digoreng, diasap, dipanggang, disate atau diolah menjadi produk lain yang menarik selera. *Cookies* dapat dimodifikasi dengan penambahan bahan pangan baik hewani maupun nabati. Bahan pangan yang ditambahkan dalam *cookies* sebaiknya adalah pangan yang mudah didapat di lingkungan sekitarnya, sudah umum di konsumsi dan memberikan nilai gizi yang baik, jenis pangan yang bisa di tambahkan yaitu seperti tepung kacang merah dan daging sapi.

Dari hasil pengamatan penulis, penulis ingin memberikan alternatif *cookies* menjadi variasi yang berbeda sebagai penambahan dunia kuliner yang memiliki kandungan gizi yang baik untuk tubuh. Dengan mempertimbangkan potensi daerah dan nilai gizi yang terkandung dalam kacang merah, maka penulis tertarik untuk melakukan percobaan

penggunaan kacang merah dalam pembuatan cookies dengan penambahan daging sapi untuk memperkaya protein.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk mengembangkan produk dengan memanfaatkan tepung kacang merah dan daging pada pembuatan *Cookies*.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana gambaran sifat organoleptik cookies substitusi tepung kacang merah dengan penambahan daging sapi?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Mengetahui gambaran sifat organoleptik gambaran sifat organoleptik cookies substitusi tepung kacang merah dengan penambahan daging sapi.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

- a. Mendapatkan dataimbangan yang tepat antara Tepung kacang merah dan tepung terigu untuk menghasilkan *cookies* kacang merah yang memenuhi 10% AKG makanan selingan.
- b. Mendapatkan data tingkat kesukaan berdasarkan warna, aroma, rasa, tekstur, dan *overall cookies* kacang merah dengan penambahan daging sapi.
- c. Mengetahui kandungan zat gizi meliputi energi, protein, lemak, karbohidrat yang terkandung pada *cookies* kacang merah.
- d. Mengetahui analisis biaya pembuatan *cookies* kacang merah dengan penambahan daging sapi.

## **1.4 Ruang Lingkup Penelitian**

Ruang lingkup penelitian ini yaitu pada bidang Ilmu Teknologi Pangan khususnya meneliti tentang sifat organoleptik *cookies* kacang merah.

## **1.5 Manfaat Penelitian**

### **1.5.1 Bagi Peneliti**

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan dalam bidang Gizi dan Teknologi Pangan, khususnya pada pembuatan *cookies* kacang merah dengan penambahan daging sapi.

### **1.5.2 Bagi Institusi Jurusan Gizi**

Diharapkan dapat menjadi referensi bagi institusi dan untuk penelitian sejenis khususnya penelitian pembuatan *cookies* kacang merah dengan penambahan daging sapi.

### **1.5.3 Bagi Masyarakat**

Dapat memberikan informasi mengenai pemanfaatan bahan makanan lokal khususnya tentang pembuatan *cookies* kacang merah dengan penambahan daging sapi beserta manfaatnya sehingga dapat dikonsumsi dan dapat menjadi bahan alternatif pangan kaya protein.

## **1.6 Keterbatasan Penelitian**

Pada penelitian ini terdapat beberapa faktor yang menjadi keterbatasan penelitian yaitu sebagai berikut :

- a. Kacang merah kering langka dijual dipasaran.
- b. Pembuatan tepung kacang merah memerlukan waktu yang cukup lama, dan proses pembuatannya cukup memakan waktu.
- c. Aroma anyir daging sapi yang sangat kuat mempengaruhi pada rasa, aroma *cookies*.