

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Berdasarkan data hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI), prevalensi balita yang mengalami *stunting* pada tahun 2022 sebesar 21,6%. Jika dibandingkan dengan tahun 2021 angka tersebut mengalami penurunan sebesar 2,8%. Walaupun mengalami penurunan, angka tersebut masih tinggi, karena target prevalensi *stunting* di tahun 2024 sebesar 14% dan standar WHO di bawah 20% (SSGI, 2022).

*Stunting* merupakan gangguan tumbuh kembang yang dialami anak akibat gizi buruk, infeksi berulang dan psikososial yang tidak memadai (WHO, 2015). *Stunting* juga disebabkan oleh asupan gizi balita yang kurang dalam waktu cukup lama akibat pemberian makanan yang tidak sesuai dengan kebutuhan gizinya. Salah satu faktor yang memengaruhi terjadinya *stunting* adalah kurangnya asupan protein dan asupan kalsium. *Stunting* pada balita dapat menghambat perkembangan dan dampak negatifnya akan berlangsung dalam kehidupan selanjutnya seperti penurunan intelektual dan produktivitas serta balita rentan terhadap penyakit tidak menular.

Zat gizi merupakan faktor utama yang berperan dalam pertumbuhan dan perkembangan anak usia dini. Salah satu zat gizi yang berperan dalam pertumbuhan balita adalah protein hewani. Sejalan dengan tema Hari Gizi Nasional tahun 2023 yaitu "*Protein Hewani Cegah Stunting*", Pemerintah mengajak masyarakat untuk lebih memerhatikan pemenuhan gizi seimbang untuk mencegah *stunting* pada masa pertumbuhan anak (Kemenkes RI, 2023). Makanan yang bersumber dari protein hewani memiliki asam amino

esensial yang tinggi serta dapat meningkatkan penyerapan mineral (Kusadaryati, 2014). Asam amino pada protein hewani dibutuhkan untuk menyintesis beberapa hormon, salah satunya *Human Growth Hormone* (HGF) atau lebih dikenal dengan hormon pertumbuhan. Sumber asam amino dapat ditemui pada ikan, telur, susu, daging tanpa lemak dan biji-bijian.

Bahan Makanan Campuran (BMC) adalah campuran beberapa bahan makanan dalam jumlah tertentu, sehingga kadar zat gizi dan nilai gizinya sesuai dengan tujuan penggunaannya (Hermana dalam Adiningsih, 2016). Syarat pembuatan BMC perlu mencakup energi 360 kkal, protein 16-20% dan lemak 25% dengan nilai biologi sehingga protein score mencapai >68 yang kemudian disebut Bahan Makanan Campuran (BMC) (Somali, 2013).

Ikan dikenal mempunyai kandungan gizi yang tinggi dan baik untuk tubuh, salah satu ikan yang menjadi favorit bagi sebagian kalangan adalah ikan patin. Ikan patin adalah jenis ikan air tawar yang banyak diminati dan dikonsumsi oleh masyarakat karena memiliki harga yang terjangkau dan sudah terdistribusi secara merata hampir di seluruh pelosok tanah air. Produksi ikan patin di Indonesia pada tahun 2022 berkisar 165.705 ton (KKP, 2022). Daging ikan patin yang mudah dicerna dan memiliki tekstur yang lembut sangat cocok untuk menjadi bahan utama dalam beberapa produk pangan. Ikan patin mengandung nilai gizi protein, kalsium dan fosfor yang tinggi dan dapat membantu mendukung pertumbuhan tulang menjadi lebih baik dan mencegah risiko *stunting* pada balita.

Kacang merah merupakan jenis kacang yang banyak dibudidayakan di Indonesia dengan total produksi mencapai 66.210 ton pada tahun 2020 (BPS, 2022). Kacang merah mengandung protein dan karbohidrat yang cukup tinggi serta komponen bioaktif seperti flavonoid dan fitosterol (Lanza dkk, 2006). Dimana senyawa bioaktif tersebut bermanfaat sebagai antioksidan, anti mikrobia, anti alergenik dan lain sebagainya.

Wortel dikenal sebagai bahan makanan dengan kandungan beta karoten ( $\beta - karoten$ ) yang sangat tinggi, adapun jumlah beta karoten yang terdapat pada wortel mentah sebesar 34,94%. Dalam wortel terkandung pula vitamin seperti vitamin A, vitamin B dan vitamin E. Vitamin A yang terkandung dalam wortel memiliki fungsi sebagai menjaga kesehatan mata serta sebagai antioksidan yang dapat melindungi sel-sel tubuh dari efek radikal bebas.

Rolade berasal dari Bahasa Prancis "*Rouler*" yang berarti "untuk menggulung" dalam Bahasa Indonesia biasa disebut dengan rolade. Merupakan makanan yang terbuat dari daging kemudian ditambah bahan-bahan pengisi seperti telur, roti tawar, susu, serta bumbu-bumbu. Kemudian dibentuk menjadi gulungan memanjang dan dikukus (Puspasari, 2022). Rolade yang telah dikukus dapat langsung dikonsumsi dengan digoreng terlebih dahulu atau disimpan dalam *freezer* sehingga mempunyai daya simpan yang lama dan menjadi makanan siap saji yang dapat dikonsumsi kapan saja. Rolade biasanya dikonsumsi sebagai makanan selingan atau lauk pada makanan utama.

Penelitian yang akan dilakukan adalah membuat modifikasi produk dan formulasi baru yaitu rolade berbahan dasar ikan patin dan kacang merah. Rolade dipilih karena merupakan salah satu produk makanan siap saji yang dapat dikonsumsi kapan saja, baik dikonsumsi sebagai makanan selingan atau lauk pada makan utama. Ikan patin dan kacang merah dipilih sebagai salah satu pemanfaatan pangan lokal dan mendapatkan nilai gizi yang lebih baik. Dalam produk rolade ikan patin dan kacang merah ini terdapat penambahan wortel parut sebagai sumber serat dan antioksidan yang membantu menangkal radikal bebas. Produk rolade ikan patin dan kacang merah memiliki zat gizi yang lebih baik dibandingkan rolade yang terdapat dipasaran serta mempunyai daya simpan yang lama dengan cara dibekukan dalam *freezer* dan proses penyajiannya lebih praktis.

Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang "Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Rolade

Berbahan Dasar Ikan Patin dan Kacang Merah sebagai Makanan Selingan Balita *Stunting*".

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi rolade berbahan dasar ikan patin dan kacang merah sebagai makanan selingan balita *stunting*?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.5.1 Tujuan Umum**

Mengetahui gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi rolade berbahan dasar ikan patin dan kacang merah sebagai makanan selingan balita *stunting*.

### **1.5.2 Tujuan Khusus**

- a. Memperoleh formulasi ikan patin dan kacang merah yang tepat untuk menghasilkan rolade yang bermutu baik.
- b. Memperoleh data sifat organoleptik rolade berbahan dasar ikan patin dan kacang merah meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan *overall*.
- c. Memperoleh data nilai gizi yang terkandung pada rolade ikan patin dan kacang merah yaitu energi, protein, lemak, karbohidrat dan kalsium.

## **1.4 Ruang Lingkup Penelitian**

Ruang lingkup penelitian ini adalah "Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Rolade Berbahan Dasar Ikan Patin dan Kacang Merah sebagai Makanan Selingan Balita *Stunting*"

## **1.5 Manfaat Penelitian**

### **1.5.3 Bagi Penulis**

Penulis dapat menambah pengetahuan mengenai sifat organoleptik dan nilai gizi rolade ikan patin dan kacang merah serta dapat menerapkan ilmu pengetahuan yang telah dipelajari di dalam penelitian.

### **1.5.4 Bagi Institusi Jurusan Gizi**

Penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi, informasi serta wawasan di bidang Gizi Pangan. Selain itu diharapkan dapat menjadi bahan rujukan mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung pada penelitian selanjutnya.

### **1.5.5 Bagi Masyarakat**

Penelitian ini diharapkan dapat menciptakan produk berbasis pangan lokal dan memberikan informasi serta edukasi kepada masyarakat mengenai pemanfaatan ikan patin dan kacang merah menjadi rolade sebagai makanan selingan balita *stunting*.

## **1.6 Keterbatasan Penelitian**

Keterbatasan penelitian ini terdapat pada bau khas yang dimiliki oleh ikan patin. Dalam mengatasi permasalahan tersebut peneliti menambahkan bumbu-bumbu seperti bawang putih, bawang bombai, garam dan lada bubuk dalam proses pengolahannya.