

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Pada saat ini di Indonesia masih mengalami permasalahan dalam masalah gizi dan tumbuh kembang anak. Salah satunya yaitu Stunting. Berdasarkan Data Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) Kementerian Kesehatan tahun 2022, prevalensi balita stunting di Indonesia mencapai 21,6% pada 2022. Terjadi penurunan dari tahun sebelumnya yaitu 27,7% namun masih butuh upaya untuk mencapai target penurunan stunting pada tahun 2024 sebesar 14% (Kemenkes RI). Stunting merupakan salah satu malnutrisi pada anak yang mengakibatkan postur tubuh tidak maksimal saat dewasa, menurunkan kemampuan kognitif, mudah sakit, dan meningkatkan risiko penyakit kronis seperti diabetes, hipertensi, hingga obesitas (Kemenkes RI 2018, Ariani Pongoh, 2021).

Penyebab dari stunting adalah rendahnya asupan makan pada 1.000 hari pertama kehidupan, yakni sejak janin hingga bayi umur dua tahun. Selain itu, buruknya fasilitas sanitasi, minimnya akses air bersih, dan kurangnya kebersihan lingkungan juga menjadi penyebab stunting. (Kemenkes RI 2018).

Salah satu upaya penanganan masalah gizi pada balita tersebut adalah dengan pengaturan pemberian makanan. Pengaturan pemberian makanan dengan menggunakan resep yang sudah dikonsumsi oleh balita berbahan dasar tepung terigu hanya mengandung tinggi karbohidrat saja (Cahyani,2018). Untuk meningkatkan asupan zat gizi pada balita dilakukan modifikasi *muffin*

sehat tinggi protein dan tinggi zinc dengan menggunakan bahan dasar tepung kacang hijau dan tepung beras, karena kedua bahan tersebut mengandung tinggi protein dan tinggi zinc yaitu tepung kacang hijau mengandung 22,9 gram protein, 2,9 mg zinc dan tepung beras mengandung 7,0 gram protein, 0,8 mg zinc.

*Muffin* adalah salah satu pengembangan cake yang rasanya manis berbentuk menyerupai cupcake tetapi teksturnya padat. Ciri khas dari *muffin* adalah berbentuk mirip dengan cupcake, merekah pada permukaan atasnya, tekstur bagian dalam padat, rasanya manis khas *muffin*, warna kuning keemasan. Penelitiannya sebelumnya produk muffin dengan bahan dasar tepung kedelai dengan tepung pisang digunakan sebagai alternatif makanan selingan untuk meningkatkan serat tinggi dengan hasil uji organoleptik yang paling disukai panelis yaitu warna coklat keemasan, rasa manis, aroma khas muffin dan tekstur empuk, padat dan sedikit basah (Cahyani F, 2018). Sedangkan menurut Revina, 2018 dalam pembuatan muffin perlu ditambahkan yaitu garam, vanili dan gula halus agar menambah citarasa dan aroma muffin yang dapat diterima.

Tepung kacang hijau memiliki kandungan protein dan zinc yang tinggi sehingga dapat dijadikan alternatif bahan makanan selingan untuk stunting. Selain itu tepung kacang hijau juga dapat diolah tetapi dengan cara yang benar agar aroma yang dihasilkan tidak apek dan tidak langu (Haryono,2017). Tepung beras merupakan salah satu bentuk produk setengah jadi dari beras putih yang dapat disimpan lebih lama dibandingkan tepung beras yang lainnya. Tepung beras juga bisa dijadikan alternatif bahan makanan selingan untuk stunting (Indriyani *et,al* 2013).

Berdasarkan uraian diatas, penulis berminat untuk membuat suatu produk pangan yang akan melengkapi makanan selingan yang mengandung protein tinggi salah satunya alternatif untuk balita stunting untuk memperbaiki kebiasaan makan pada balita. Produk pangan yang akan dibuat berupa *muffin* dengan imbangannya tepung kacang hijau dan tepung beras yang tinggi kandungan proteinnya, dengan penambahan gula halus, susu bubuk agar bisa meningkatkan sumber protein dan meningkatkan mutu pangan yaitu memperbaiki warna, menambah aroma, meningkatkan tekstur dan meningkatkan volume *muffin*.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana sifat organoleptik dan nilai gizi muffin berbahan tepung kacang hijau (*Phaseolus Radiates L.*) dan tepung beras sebagai alternatif makanan selingan balita stunting usia 1 - 2 tahun?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Mengetahui gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi muffin berbahan tepung kacang hijau (*Phaseolus Radiates L.*) dan tepung beras sebagai alternatif makanan selingan balita stunting usia 1 - 2 tahun.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

- 1) Memperoleh data sifat organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur) muffin berbahan tepung kacang hijau (*Phaseolus Radiates L.*) dan tepung beras dari berbagai jenis formula.
- 2) Memperoleh nilai gizi muffin berbahan tepung kacang hijau dan tepung beras.

- 3) Mengetahui formulasi muffin tepung kacang hijau dan tepung beras yang tepat untuk menghasilkan muffin yang bermutu baik.
- 4) Mengetahui harga produksi pembuatan muffin tepung kacang hijau dan tepung beras.

#### **1.4. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penelitian adalah dalam bidang Ilmu dan Teknologi Pangan mengenai sifat organoleptik (tingkat kesukaan) *muffin* tepung kacang hijau dengan tepung beras dengan perlakuan perbedaanimbangan tepung kacang hijau dan tepung beras. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Ilmu Teknologi Pangan dan Laboratorium Uji Cita Rasa Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Bandung.

#### **1.5 . Manfaat Penelitian**

##### **1.5.1 Bagi Penulis**

Menambah pengetahuan dan keterampilan dalam bidang Ilmu Teknologi Pangan khususnya tentang kualitas (sifat organoleptik) *muffin* dan proses pembuatan *muffin*.

##### **1.5.2 Bagi Masyarakat**

Penelitian ini diharapkan dapat menambah penganekaragaman bahan pangan. Selain itu, penelitian dapat memberikan informasi kepada masyarakat bahwa tepung kacang hijau dan tepung beras itu mengandung berbagai macam zat gizi yang sangat bermanfaat bagi masyarakat terutama untuk balita.

##### **1.5.3 Bagi Institusi**

Dari penelitian ini penulis mengharapkan dapat memberikan informasi dan manfaat sehingga dapat dijadikan referensi untuk penelitian selanjutnya dan menambah perkembangan Ilmu

Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) Gizi dan Kesehatan khususnya literatur pembuatan *muffin* tepung kacang hijau dan tepung beras.

#### **1.6. Keterbatasan Penelitian**

Keterbatasan pada penelitian ini yaitu tidak melakukan penilaian zat gizi dari produk muffin yang dilakukan di laboratorium tetapi menggunakan TKPI 2019.