

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

*World Health Organization* (WHO) mendefinisikan anak sekolah adalah golongan anak yang berusia antara 7-15 tahun sedangkan di Indonesia sendiri biasanya anak sekolah dasar berusia antara 7-12 tahun. Anak usia Sekolah Dasar (SD) adalah anak yang memasuki usia 6 hingga 12 tahun (Damayanti, Lutfiya, & Nilamsari, 2019). Pada usia ini anak mulai mengenal dunia baru, anak-anak mulai belajar berinteraksi dengan orang luar selain keluarganya. Hal ini tentu memiliki pengaruh baik langsung ataupun tidak pada perilaku anak, termasuk perilaku makan. Oleh karena itu, anak sekolah dasar termasuk ke dalam kelompok yang rawan terkena masalah gizi, salah satunya gizi kurang.

Gizi kurang merupakan suatu kondisi dimana kebutuhan nutrisi tidak terpenuhi dalam jangka waktu tertentu sehingga cadangan makanan dalam tubuh akan dipecah, cadangan makanan tersebut terdapat di bawah lapisan organ tubuh (Adiningsih, 2013). Gizi kurang merupakan keadaan kurang gizi tingkat berat yang disebabkan oleh rendahnya asupan energi protein dari makanan yang dikonsumsi sehari-hari dan terjadi dalam waktu yang cukup lama (Sodikin, 2013). Anak yang memiliki status gizi kurang memiliki beberapa tanda diantaranya tidak adanya kenaikan berat badan setiap bulannya atau mengalami penurunan berat badan sebanyak dua kali dalam enam bulan terakhir (Kemenkes, 2019). Jika kondisi gizi kurang tidak segera diatasi dan terus dibiarkan maka akan berkembang semakin parah yaitu menjadi gizi buruk.

Berdasarkan data dari Pemantauan Status Gizi tahun 2018 menunjukkan bahwa prevalensi pendek pada anak umur 5-12 tahun (menurut TB/U) adalah 27,7% (8,3% sangat pendek dan 19,4% pendek). Adapun prevalensi kurus (menurut IMT/U) pada anak umur 5-12 tahun adalah 10,9% (3,4% sangat kurus dan 7,5% kurus). Hal ini tentunya perlu perhatian khusus, apalagi anak sekolah dasar mengalami proses tumbuh kembang secara cepat dan kebutuhan gizinya wajib terpenuhi.

Anak dengan konsumsi makananan serta frekuensi makan yang rendah merupakan salah satu penyebab kekurangan gizi. Gizi kurang merupakan manifestasi dari kurangnya salah satu zat gizi makro yaitu energi (Supriatna, *et al*, 2018). Energi atau kalori adalah sesuatu yang terkandung dalam makanan dan minuman. Setiap makanan dan minuman tersebut mempunyai jumlah kalori yang berbeda-beda (Yuliantini, Sari & Nur, 2016). Energi merupakan hasil dari metabolisme karbohidrat, lemak dan protein. Energi berfungsi sebagai zat tenaga untuk metabolisme, pertumbuhan, pengaturan suhu dan kegiatan fisik (Najah, *et al*, 2018). Konsumsi energi yang cukup dapat menjadi salah satu cara untuk mencegah kondisi gizi kurang. Pangan sumber energi diantaranya beras, jagung, oat, umbi-umbian, tepung, gula, buah dengan kadar air yang rendah serta aneka produk turunannya.

Salah satu pangan sumber energi adalah tepung, di Indonesia banyak sekali jenis tepung, salah satunya adalah tepung pati umbi ganyong. Pati umbi ganyong mempunyai kandungan gizi yang tidak kalah dibandingkan dengan jenis tepung lain. Dalam 100 gram tepung umbi ganyong mengandung 353 kkal (Kemenkes, TKPI 2019), bukan hanya kandungan energi tepung pati umbi ganyong juga memiliki kandungan zat besi, fosfor dan kalsium yang cukup tinggi yang dibutuhkan pada proses pertumbuhan anak. Tepung dan Pati umbi ganyong ini dapat digunakan sebagai bahan

baku dalam pembuatan roti, cookies, mie dan makanan tradisional seperti cendol dan jenang.

Permasalahan gizi di Indonesia bukan hanya disebabkan oleh kekurangan asupan zat gizi makro tetapi juga dapat disebabkan oleh kekurangan zat gizi mikro salah satunya adalah defisiensi mineral *zinc*. Anak yang mengalami kekurangan *zinc* cenderung akan mudah terkena infeksi dan hal tersebut dapat mengganggu pertumbuhan sesuai dengan fungsinya sebagai antioksidan dan produksi hormon pertumbuhan. *Zinc* juga berfungsi sebagai pelepasan neurotransmitter, pematangan, neurogenesis, migrasi neuron dan pembentukan sinaps. Konsumsi makanan yang rendah akan kandungan *zinc* juga dapat menyebabkan terjadinya defisiensi *zinc* yang salah satu dampaknya adalah terganggunya proses pertumbuhan. Bahan makanan dengan sumber *zinc* diantaranya adalah daging merah tanpa lemak, sereal gandum, kacang-kacangan, polong-polongan, daging ayam, daging dengan kandungan lemak tinggi dan ikan.

Salah satu bahan makanan sumber *zinc* adalah daging ayam. Dalam 100 gram daging ayam segar mengandung *zinc* sebesar 2.0 mg (Kemenskis TKPI, 2019). Daging ayam juga merupakan sumber protein hewani, dimana protein dan *zinc* sama-sama memiliki peran penting dalam pertumbuhan anak. Sudah banyak penelitian yang menggunakan daging ayam sebagai bahan baku dalam pembuatan produk tertentu, bukan hanya dari rasa tetapi juga mempunyai kandungan gizi yang baik. Daging ayam juga merupakan bahan makanan yang dapat dengan mudah didapatkan dimana saja serta jumlahnya yang melimpah.

Saat ini banyak sekali variasi makanan ataupun jajanan yang dapat diperoleh dengan mudah bahkan oleh anak-anak tetapi belum tentu memiliki kandungan gizi yang baik. Anak sekolah dasar memiliki kebiasaan mengonsumsi jajanan yang memang sering

terdapat di sekolah mereka. Makanan yang biasanya disukai anak-anak diantaranya adalah sirup, bakso, mie, jeli dan es.

Mie merupakan salah satu hasil produk pangan yang banyak disenangi anak-anak. Alasan anak-anak menyukai mie diantaranya adalah karena mie memiliki rasa yang enak, sebagai pengganti nasi dan mengenyangkan (Husna, 2018). Salah satu produk mie dengan bahan dasar tepung beras ialah kwetiau. Di Indonesia sendiri sudah banyak variasi kwetiau dengan berbagai jenis penambahan bahan. Kwetiau adalah mie yang berbentuk pipih yang terbuat tepung beras dan air yang terkadang ditambahkan tepung tapioka dan pati lainnya untuk meningkatkan transparansi dan menghasilkan tekstur mie yang lengket dan kenyal (Ismail et al., 2016). Kwetiau memiliki bentuk seperti mie yang warnanya putih bening dengan bentuk pipih dan lebar (Solvía dkk, 2015). Kwetiau dibagi menjadi 2 golongan, yaitu kwetiau basah dan kwetiau kering (Solvía dkk, 2015).

Berdasarkan latar belakang diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Kwetiau Berbahan Tepung Pati Umbi Ganyong dan Daging Ayam sebagai Alternatif Makanan Sumber Energi dan *Zinc* bagi Anak Sekolah Dasar dengan Gizi Kurang”. Penelitian ini dilakukan dengan memodifikasi produk kwetiau yang diharapkan dapat disukai anak-anak. Produk ini merupakan sumber *zinc*, dengan bahan yang digunakan yaitu tepung pati umbi ganyong dan daging ayam sebagai salah satu alternatif makanan bagi anak dengan gizi kurang.

Berbeda dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Muzaiifa Murna, dkk, 2014 dimana hanya menggunakan tepung pati umbi ganyong saja tanpa adanya penambahan bahan lain dalam pembuatan kwetiau. Keunggulan dari produk kwetiau yang peneliti

produksi ini adalah sumber energi dan *zinc* sebagai alternatif pilihan makanan bagi anak dengan status gizi kurang.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah tertera di atas, maka yang menjadi rumusan masalah adalah “Bagaimana gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi kwetiau berbahan tepung pati umbi ganyong dan daging ayam sebagai alternatif makanan sumber energi dan *zinc* bagi anak sekolah dasar dengan gizi kurang?”.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Mengetahui gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi kwetiau berbahan tepung pati umbi ganyong dan daging ayam sebagai alternatif makanan sumber energi dan *zinc* bagi anak sekolah dasar dengan gizi kurang.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui imbalanced tepung pati umbi ganyong, tepung beras dan daging ayam yang tepat untuk menghasilkan kwetiau yang bermutu baik.
- b. Mengetahui sifat organoleptik kwetiau berbahan tepung pati umbi ganyong dan daging ayam.
- c. Mengetahui nilai gizi kwetiau berbahan tepung pati umbi ganyong dan daging ayam.
- d. Mengetahui biaya produksi dan harga jual kwetiau berbahan tepung pati umbi ganyong dan daging ayam.

## **1.4 Ruang Lingkup Penelitian**

Penelitian yang peneliti lakukan ini termasuk ke dalam bidang ilmu gizi dan pengembangan produk pangan yang ruang lingkungnya mengenai sifat organoleptik, nilai gizi serta pengembangan produk berupa kwetiau berbahan dasar tepung pati umbi ganyong dan daging ayam.

## **1.5 Manfaat Penelitian**

### **1.5.1 Bagi Peneliti**

Menambah wawasan dan pengetahuan serta penerapan ilmu gizi terutama dalam bidang ilmu Gizi dan Pengembangan Pangan dan Gizi dalam pembuatan produk pangan yaitu kwetiau dengan bahan tepung pati umbi ganyong dan daging ayam.

### **1.5.2 Bagi Jurusan**

Penelitian ini dapat menjadi informasi tambahan serta acuan untuk penelitian lanjutan tentang pemanfaatan tepung pati umbi ganyong dan daging ayam.

### **1.5.3 Bagi Responden**

Menambah informasi mengenai alternatif makanan sumber energi dan zinc bagi anak sekolah dasar dengan gizi kurang serta sumber informasi tambahan mengenai cara pembuatan kwetiau dengan menggunakan bahan tepung umbi ganyong dan daging ayam.

## **1.6 Keterbatasan Penelitian**

Penelitian mengenai pemanfaatan umbi ganyong masih belum banyak dilakukan sehingga penulis kesulitan untuk mencari sumber mengenai pengembangan produk yang terbuat dari umbi ganyong.