

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berdasarkan Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2018 menunjukkan prevalensi risiko KEK pada ibu hamil (15- 49 tahun) masih cukup tinggi yaitu sebesar 17,3%, angka tersebut menunjukkan perbaikan dari persentase prevalensi ibu hamil KEK tahun 2013 yaitu 24,2% yang diharapkan dapat turun sebesar 1,5% setiap tahunnya agar dapat mencapai target 10% di tahun 2024.

KEK merupakan salah satu masalah kurang gizi yang disebabkan oleh asupan gizi yang tidak seimbang sehingga menyebabkan kekurangan energi dalam waktu yang cukup lama (Ernawati, 2018). Pengukuran LILA merupakan salah satu pengukuran antropometri untuk mengetahui ibu hamil tersebut menderita KEK atau tidak. Hasil LILA < 23,5 cm menandakan telah terjadi penurunan massa otot akibat kurangnya protein di dalam tubuh dan menandakan bahwa telah terjadi kekurangan energi secara kronis (Petrika, Hadi and Detty, 2016).

Salah satu faktor penyebab KEK adalah konsumsi makan yang tidak cukup mengandung energi dan protein. Kehamilan menyebabkan meningkatnya metabolisme energi, sehingga kebutuhan energi dan zat gizi lainnya meningkat. Selama kehamilan, diperlukan tambahan energi ekstra (Petrika, Hadi and Detty, 2016).

Ibu hamil yang mengalami KEK mengalami risiko lebih besar untuk melahirkan bayi dengan BBLR, kematian saat persalinan, perdarahan, komplikasi pasca persalinan karena lemah, dan risiko

gangguan kesehatan yang lebih tinggi. Bayi yang dilahirkan dengan BBLR biasanya kurang mampu mengatasi tekanan dari lingkungan baru mereka, yang dapat menghambat pertumbuhan dan perkembangan mereka atau bahkan mengganggu kelangsungan hidup mereka (Fathonah, 2016).

Maka diperlukan upaya penanggulangan gizi ibu hamil terutama yang mengalami KEK. Dapat dilakukan dalam berbagai bentuk, salah satunya adalah dengan pemberian makanan tambahan. Pemberian makanan tambahan (PMT) dapat diberikan dengan asupan tinggi energi dan protein serta seimbang (Iskandar *et al.*, 2022).

Hasil penelitian Hevrialni and Sartika (2021) menunjukkan bahwa pemberian makanan tambahan berbentuk *nugget* berbahan pangan lokal memberikan dampak positif karena memberikan kenaikan terhadap lingkaran lengan atas (LILA) ibu hamil. *Nugget* adalah produk olahan daging giling yang dicampur dengan bumbu dan bahan pengikat, lalu dicetak, dilumuri dengan tepung roti, dan kemudian digoreng. Makanan yang praktis dan siap disajikan dalam waktu yang singkat biasanya lebih disukai oleh masyarakat modern. Daging ayam, sapi, ikan, dan lainnya dapat digunakan untuk membuat *nugget* (Nisa, 2021).

Salah satu ikan yang dapat dijadikan olahan *nugget* adalah ikan patin. Ikan patin merupakan hasil perikanan yang mudah diperoleh di Indonesia. Ikan patin memiliki kandungan protein yang tinggi sehingga baik digunakan sebagai sumber protein dalam asupan makan sehari-hari (Ayu, Sormin and Rahmayuni, 2020).

Di Indonesia hampir semua orang makan tempe. Karena tempe ini adalah makanan populer di banyak daerah di tanah air, terutama di Jawa dan Bali. Berbeda dengan tahu atau susu kedelai yang terbuat dari ekstrak kedelai, tempe dibuat dari kacang kedelai utuh. Meskipun tempe memiliki banyak protein, ia tidak tahan lama

saat disimpan (Lastriyanto, Komar and Pratiwi, 2016). Oleh karena itu, untuk meningkatkan umur simpannya, tempe harus diolah kembali menjadi tepung tempe. Salah satu produk olahan dari tempe adalah tepung tempe, yang dibuat setelah dikeringkan, digiling, dan diayak hingga ukuran yang sangat halus. Tepung tempe memiliki ciri khas seperti beraromakan, warna coklat muda, dan butiran yang sangat halus. Tepung tempe mudah dicerna dan diserap oleh tubuh, kandungan proteinnya tinggi, kandungan gizi senyawa organiknya lengkap dan bermanfaat bagi kesehatan (Nile *et al.*, 2017).

Berdasarkan uraian dari latar belakang di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Gambaran Sifat Organoleptik *Nugget* Ikan Patin (*Pangasius, Sp.*) Dan Tepung tempe sebagai Alternatif Makanan Tambahan Tinggi Energi Dan Protein Untuk Mencegah Ibu Hamil KEK”. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui sifat organoleptik dan uji hedonik dari produk *nugget* yang dibuat denganimbangan ikan patin dan tepung tempe.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran sifat organoleptik *nugget* ikan patin (*Pangasius, sp.*) dan tepung tempe sebagai alternatif makanan tambahan tinggi protein untuk mencegah ibu hamil KEK ?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik *nugget* ikan patin dan tepung tempe sebagai alternatif makanan tambahan tinggi energi dan protein untuk mencegah ibu hamil KEK.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mendapatkan formula ikan patin dan tepung tempe untuk menghasilkan *nugget* dengan mutu terbaik.
2. Mengetahui gambaran sifat organoleptik *nugget* berbahan ikan patin dan tepung tempe meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur.
3. Mengetahui nilai zat gizi energi dan protein berdasarkan TKPI yang terkandung pada *nugget* berbahan ikan patin dan tepung tempe.
4. Mengitung biaya produksi *Nugget* ikan pati dan tepung tempe

1.4 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini mengenai uji sifat organoleptik yang meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur serta nilai zat gizi energi dan protein pada *nugget* ikan patin dan tepung tempe.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah, mengembangkan, dan menjadikan sarana penerapan ilmu pengetahuan yang telah dipelajari khususnya pada pembuatan *nugget*.

1.5.2 Bagi Institusi Pendidikan

Penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi kepustakaan di bidang gizi pangan dan menambah informasi terkait perkembangan produk *nugget* ikan patin (*Pangasius, sp.*) dan tepung tempe sebagai alternatif makanan tambahan tinggi energi dan protein untuk mencegah ibu hamil KEK bagi seluruh mahasiswa jurusan gizi politeknik kesehatan bandung.

1.5.3 Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi produk olahan pangan tinggi energi dan protein yang sehat dan bergizi untuk mencegah ibu hamil KEK, meningkatkan nilai guna ikan patin dan tepung tempe, dan memberikan informasi tentang cara mengolah ikan patin dan tepung tempe menjadi *nugget* dan alternatif makanan tambahan yang tinggi protein untuk mencegah ibu hamil KEK.

1.6 Keterbatasan Penelitian

Keterbatasan dalam penelitian ini adalah bau amis pada ikan patin, namun peneliti menggunakan metode penggunaan bahan-bahan alam untuk menghilangkan bau amis ikan segar, diantaranya menggunakan perasan jeruk lemon yang dimarinasikan pada ikan. Analisis zat gizi dari produk *nugget* yang dilakukan tidak dilaboratorium tetapi menggunakan TKPI 2020.