

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Stunting merupakan permasalahan gizi yang kronis yang terjadi karena asupan gizi yang kurang dalam jangka waktu yang lama, sehingga menyebabkan gangguan pertumbuhan yang ditandai dengan memiliki panjang atau tinggi badan kurang (pendek) yang sudah diukur tidak sesuai dengan standar pertumbuhan dari WHO yang didasarkan pada indeks PB/U atau TB/U dalam standar antropometri penilaian status gizi anak. Hasil pengukuran tersebut berada pada ambang batas (z-score) <-2 SD sampai dengan -3 SD (pendek/stunted) dan <-3 SD (sangat pendek/severely stunted) (Nasution & Susilawati, 2022).

Di Indonesia stunting merupakan masalah gizi utama yang sedang dihadapi. Stunting akan berdampak pada kehidupan sosial ekonomi masyarakat. Prevalensi stunting nasional di Indonesia telah terjadi penurunan sejak tahun 2021 sampai 2022. Pada tahun 2021 prevalensi sebesar 24,4%. Provinsi Sumatra Utara angka prevalensi stunting pada tahun 2022 mengalami penurunan 4,7% dimana tahun 2022 sejumlah 21,1% Selisih 3,3% dari angka stunting nasional, sehingga masih diperlukan penanganan stunting yang serius di provinsi Sumatra Utara. Berdasarkan hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) yang dilakukan oleh Kementerian Kesehatan pada tahun 2022, ditemukan bahwa persentase balita yang mengalami stunting mencapai 21,6% (Handayani, 2023). Angka ini melebihi standar yang ditetapkan oleh World Health Organization (WHO), di mana hanya dua dari 10 anak yang seharusnya mengalami stunting. Data tersebut menunjukkan bahwa masalah stunting masih menjadi isu yang signifikan dalam kesehatan masyarakat Indonesia, karena angka prevalensinya masih melebihi batas 20% yang dianggap tinggi (Adityaningrum et al., 2023)

Untuk Mengatasi Penangan masalah Gizi pada anak balita salah satu dilakukan melalui beberapa aspek yaitu penganekaragaman makanan selingan dengan mempertimbangkan aspek gizi, manfaat kesehatan dan

daya terima (Irwan et al., 2020). Makanan selingan adalah makanan ringan yang dikonsumsi diantara waktu makan utama dan disarankan untuk anak balita karena zat gizi didalam tubuh akan berkurang 2 sampai 3 jam setelah makan seiring dengan pengurangan aktifitas tubuh. Jadi, fungsi makanan selingan ini menambah zat gizi yang kurang pada saat makan utama dengan jumlah kalori 150-200 kkal dan tidak bisa menggantikan makanan utama karena jumlah kalori yang rendah. (Septiani, 2019).

Makanan yang paling banyak digemari anak-anak adalah otak-otak. Otak-Otak adalah salah satu produk pangan olahan yang cukup disukai oleh anak-anak hingga orang Dewasa. Otak-otak sering dikonsumsi sebagai makanan selingan atau bisa juga sebagai lauk. Namun, untuk meningkatkan kandungan gizi otak-otak, bahan utama lain harus ditambahkan. Otak-otak biasanya terbuat dari ikan dan tepung tapioka. (Pelatihan, 2021)

Protein hewani memiliki nilai mutu yang tinggi karena mengandung asam amino yang lengkap dengan susunan yang sesuai dengan kebutuhan tubuh dan daya cerna protein yang tinggi. Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang diperlukan oleh tubuh. Ikan termasuk bernilai gizi yang tinggi, karena mengandung makronutrien dan mikronutrien penting bagi manusia, yaitu: protein, lemak, sedikit karbohidrat, vitamin, dan garam-garam mineral. (Damongilala, 2021) Salah satu sumber protein hewani dan ikan yang mudah dibudidayakan adalah ikan lele. Ikan lele merupakan salah satu ikan air tawar.

Ikan lele memiliki keunggulan manfaat dibandingkan produk hewan lainnya, antara lain kaya akan leusin dan lisin. Leusin ($C_6H_{13}NO_2$) merupakan asam amino esensial yang sangat diperlukan untuk menunjang pertumbuhan anak-anak dan menjaga keseimbangan nitrogen. Leusin berguna juga untuk perombakan dan pembentukan protein otot. Sedangkan lisin merupakan salah satu dari 9 asam amino esensial yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan perbaikan jaringan. Lisin termasuk asam amino yang sangat penting dan dibutuhkan dalam pertumbuhan dan perkembangan anak. (Ember et al., 2023)

Tepung ikan lele merupakan salah satu hasil pengawetan ikan dalam bentuk kering dan memiliki umur simpan yang lebih lama. Tepung ikan lele merupakan pengolahan dari bahan baku ikan segar. Penggunaan tepung ikan lele sebagai sumber protein hewani untuk fortifikasi dalam pembuatan Otak-otak belum banyak dilakukan.

Tempe divariasikan menjadi formula tempe bertujuan untuk diversifikasi makanan dan peningkatan kualitas mutu makanan, terutama meningkatkan gizi produk makanan misalnya formula untuk anak balita.

Formula tempe merupakan tepung yang terbuat dari bahan lokal yang digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam berbagai olahan makanan. Formula tempe telah banyak digunakan dalam pembuatan makanan seperti biskuit, muffin, cookies dan aneka makanan lainnya. (Farameita & Wati, 2022)

Hasil uji pendahuluan yang dilakukan pada tanggal 08 April 2024 dengan 5 perlakuan yaitu :

- a. Perlakuan A : Tepung Ikan Lele 205 gr + Tepung Formula tempe 45 gr
- b. Perlakuan B : Tepung Ikan Lele 195 gr + Tepung Formula tempe 55 gr
- d. Perlakuan D : Tepung Ikan Lele 190 gr + Tepung Formula tempe 60 gr
- e. Perlakuan E : Tepung Ikan Lele 185 gr + Tepung Formula tempe 65 gr

Hasil yang diperoleh diantara 5 perlakuan dengan 18 panelis bahwa yang diperoleh Perlakuan A, B, C, D, E. Dari hasil uji pendahuluan yang paling disukai oleh panelis adalah perlakuan C, B dan A.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Uji Mutu Fisik Dan Kimia Otak-otak Dengan Formulasi Tepung Formula Tempe dan Ikan Lele Sebagai Makanan Selingan Anak Stunting.

B. Perumusan Masalah

Bagaimana Uji Mutu Fisik Dan Kimia Otak-otak Dengan Formulasi Tepung Formula Tempe dan Ikan Lele Sebagai Makanan Selingan Anak Stunting

C. Tujuan Penelitian

1 Tujuan Umum

Untuk Mengetahui Uji Mutu Fisik Dan Kimia Otak-otak Dengan Formulasi Tepung Formula Tempe dan Ikan Lele Sebagai Makanan Selingan Anak Stunting.

2 Tujuan Khusus

- a. Menilai mutu fisik otak-otak dengan Formulasi Tepung Formula Tempe dan Ikan lele sebagai Makanan Selingan Untuk Anak Stunting. Secara organoleptik meliputi : Warna, Tekstur, Rasa, dan Aroma.
- b. Menilai mutu kimia Otak-otak dengan Formulasi Tepung Formula Tempe dan Ikan lele sebagai Makanan Selingan Untuk Anak Stunting meliputi : Kadar Air, Kadar Abu, Karbohidrat, Lemak, Protein, Kalsium dan Zink.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Untuk mengetahui otak-otak yang bersumber dari tepung formula tempe dan ikan lele sebagai makanan selingan untuk anak stunting.

2. Manfaat Bagi Institusi

Untuk menambah wawasan sebagai calon ahli gizi bahwa otak-otak dari tepung formula tempe dan Tepung ikan lele sebagai makanan selingan untuk anak stunting.