

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anak usia bawah tiga tahun (Batita) sering disebut juga sebagai masa *golden age* (masa emas). Kegagalan pada periode ini bersifat tidak dapat diperbaiki dan akan memengaruhi kesehatan anak di masa depan. (Supardi *et al.*, 2023). Menurut Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) pada tahun 2018, ditemukan proporsi anak usia bawah tiga tahun (Batita) dengan berat badan kurang usia 0-23 bulan sebesar 3,8%, sedangkan angka gizi buruk sebesar 11,4%. Proporsi sangat kurus pada anak usia 0-59 bulan sebesar 3,9%, sedangkan proporsi kurus sebesar 13,8%. Selain berat badan kurang dan gizi buruk pada batita, terdapat juga masalah stunting yang masih cukup tinggi. Dari kelompok usia 6-11 bulan sebesar 13,7% dan kelompok usia 12-23 bulan sebesar 22,4% (SSGI, 2022). Di Provinsi Sumatera Utara, prevalensi anak gizi buruk menurut umur (0-23 bulan) di tahun 2016 (11,49%), 2017 (16,00%) dan 2018 (18,70%) (Tusya *et al.*, 2023).

Dampak yang dapat terjadi akibat masalah gizi pada anak Batita antara lain seperti terhambatnya perkembangan otak anak, pertumbuhan fisik, perkembangan motorik, serta kecerdasan anak. Selain itu juga terjadi dampak jangka panjang pada anak Batita seperti berkurangnya kemampuan kognitif, ketidakmampuan belajar, gangguan metabolik yang akan berakibat saat anak dewasa dan akan berisiko terhadap penyakit tidak menular, serta terganggunya sistem imun sehingga rentan terserang penyakit (Martony *et al.*, 2020).

Hal ini dapat disebabkan karena asupan makanan yang tidak terpenuhi sejak anak usia 6 bulan. Pada masa ini kekurangan zat gizi terutama energi dan protein dapat menyebabkan gangguan pertumbuhan dan perkembangan. Penyebab terjadinya kekurangan energi dan protein pada anak Batita dikarenakan masih rendahnya pemberian makanan yang kaya akan sumber energi dan protein (Supardi *et al.*, 2023).

Salah satu upaya untuk mengatasi masalah gizi pada anak Batita dapat dilakukan dengan cara memberikan makanan tambahan. Makanan tambahan dapat diberikan dalam bentuk kudapan seperti siomay yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan anak, terutama yang kaya akan protein hewani. Ikan berperan penting sebagai sumber energi, protein dan lemak. Ikan mengandung sekitar 20% dari total jumlah protein hewani. Terutama untuk spesies ikan kecil, yang dikonsumsi utuh dari kepala hingga tulang. Sehingga ikan menjadi sumber mineral penting seperti yodium, selenium, seng, zat besi, kalsium, fosfor dan kalium, serta vitamin A, D dan beberapa vitamin B. (Martony *et al.*, 2020).

Ikan kresek merupakan golongan ikan yang memiliki ukuran relatif kecil, tidak memiliki nilai ekonomis dan dianggap sebagai limbah. Ikan kresek dikategorikan sebagai ikan *bycatch* atau ikan hasil tangkapan sampingan target yang tidak diinginkan. Hasil tangkapan ini memiliki nilai ekonomis rendah, namun kaya akan nilai gizi. Masyarakat biasanya memanfaatkan ikan ini hanya untuk membuat ikan asin, dikarenakan dagingnya yang sedikit (Nugroho *et al.*, 2019).

Selain sumber protein, untuk memenuhi kebutuhan gizi anak usia tiga tahun diperlukan sumber karbohidrat untuk tumbuh kembangnya. Salah satu jenis karbohidrat yang umum digunakan dalam Makanan Tambahan untuk Batita adalah jagung. Jagung kaya akan karbohidrat karena sebagian besar mengandung endosperma. Kandungan karbohidrat pada jagung dapat mencapai 80% dari seluruh bahan kering biji-bijian (Islam *et al.*, 2023).

Jagung juga mengandung protein dan lemak nabati yang baik untuk tubuh anak. Jagung menghasilkan asam amino lengkap dengan kandungan total asam amino 10,06 gram. Selain itu jagung juga bermanfaat untuk membantu menambah berat badan anak, karena pada 100 gram jagung terdapat sekitar 350 kalori. Jagung dapat mengoptimalkan perkembangan otak anak karena banyak mengandung fosfor, kalium, magnesium dan zat besi. Jagung juga dapat bermanfaat untuk memperbaiki pencernaan karena kaya akan serat, mengandung

vitamin A yang dapat meningkatkan fungsi mata dan kulit, serta melindungi sel darah karena terdapat kandungan vitamin E (Sulistiyani *et al.*, 2022).

Jagung dapat diolah menjadi tepung sehingga sangat cocok sebagai bahan tambahan dalam produk pangan alternatif yang memiliki potensi besar terhadap kesehatan anak. Berdasarkan hasil penelitian Nisah *et al.*, 2021 bahwa kadar protein yang terdapat pada tepung jagung adalah sebesar 9,32%. Salah satu keunggulan tepung jagung daripada tepung terigu yaitu bebas gluten. Produk yang dibuat dari tepung jagung sebagai pengganti dari tepung terigu memiliki tekstur yang lebih ringan dan lembut. Namun, sejauh ini penggunaan tepung jagung masih belum maksimal (Widoretno *et al.*, 2022).

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk mengembangkan inovasi produk siomay dengan menggunakan bahan pangan lokal yaitu tepung ikan dan tepung jagung. Oleh karena itu, diperlukan uji organoleptik dalam pengembangan produk ini untuk menilai daya terima dan kandungan gizi terhadap produk pangan sebagai makanan tambahan untuk Batita.

B. Perumusan Masalah

Bagaimana hasil daya terima dan kandungan gizi siomay dengan formula tepung ikan kresek dan tepung jagung sebagai Makanan Tambahan untuk anak usia Bawah Tiga Tahun?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hasil daya terima dan kandungan gizi siomay dengan formula tepung ikan kresek dan tepung jagung sebagai Makanan Tambahan untuk anak usia Bawah Tiga Tahun.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai daya terima warna siomay dengan formula tepung ikan kresek dan tepung jagung sebagai Makanan Tambahan untuk anak usia Bawah Tiga Tahun.
- b. Menilai daya terima aroma siomay dengan formula tepung ikan kresek dan tepung jagung sebagai Makanan Tambahan untuk anak usia Bawah Tiga Tahun.
- c. Menilai daya terima tekstur siomay dengan formula tepung ikan kresek dan tepung jagung sebagai Makanan Tambahan untuk anak usia Bawah Tiga Tahun.
- d. Menilai daya terima rasa siomay dengan formula tepung ikan kresek dan tepung jagung sebagai Makanan Tambahan untuk anak usia Bawah Tiga Tahun.
- e. Menentukan variasi siomay yang paling disukai dengan formula tepung ikan kresek dan tepung jagung meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa sebagai Makanan Tambahan untuk anak usia Bawah Tiga Tahun.
- f. Menilai kandungan zat gizi energi, protein, lemak, karbohidrat, kalsium dan zinc pada siomay dengan formula tepung ikan kresek dan tepung jagung sebagai Makanan Tambahan untuk anak usia Bawah Tiga Tahun.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Sebagai salah satu sarana untuk mengembangkan kemampuan dan wawasan penulis dalam penulisan skripsi.

2. Bagi Masyarakat

- a. Sebagai penganekaragaman produk olahan dari bahan yang bernilai gizi tinggi seperti ikan kresek dan jagung dengan semaksimal mungkin.
- b. Tersedianya alternatif produk Makanan Tambahan untuk anak bawah tiga tahun dan pemanfaatan bahan baku yang tinggi kalsium.