

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Gizi Baduta

1. Pengertian Baduta

Masa bayi berlangsung dari saat lahir hingga usia dua tahun. Periode ini, yang terkadang disebut sebagai periode emas, sangat penting untuk pertumbuhan. Sebagian besar proses fisiologis mengalami perubahan pada masa ini, dimulai dengan pertumbuhan lengan dan kaki yang lebih cepat serta perkembangan organ dan sistem organ, seperti sistem saraf, yang menciptakan jutaan sinapsis baru dengan neuron otak. Perkembangan fisik, kecerdasan, emosi, bahasa, permainan, pemahaman, kepribadian, dan moral merupakan aspek-aspek masa bayi (Prof. Dr. Hardinsyah & Supriasa, 2016).

Salah satu populasi yang paling berisiko mengalami kekurangan gizi adalah baduta. Kekurangan gizi dapat menyebabkan gangguan pertumbuhan fisik, mental, sosial, dan intelektual yang bertahan hingga anak tumbuh dewasa. Lebih jauh lagi, pola makan yang buruk dapat mengganggu kekebalan tubuh, membuat tubuh lebih rentan terhadap penyakit virus. Berdasarkan data dari WHO, kekurangan gizi pada masa bayi menyebabkan penurunan kognitif (IQ) sebelas poin lebih buruk daripada anak-anak yang mengonsumsi makanan sehat (Wisti, 2020).

2. Karakteristik Pertumbuhan Baduta

Anak-anak akan dapat tumbuh secara alami atau normal jika lingkungannya cukup sehat dan dirawat dengan baik sehingga variasi ukuran bagian-bagian tubuh mereka akan terlihat jelas. Masa pertumbuhan dan perkembangan anak usia 5 tahun umumnya disebut sebagai masa keemasan karena pada masa ini kondisi fisik dan seluruh bakat anak berkembang pesat (Leniwati, 2021).

Pertumbuhan dan perkembangannya terjadi pada masa keemasan (periode sensitif), anak usia dini (PAUD) merupakan kelompok usia yang mengalami proses perkembangan yang unik. Waktu terbaik untuk

memberikan fondasi yang kuat kepada anak-anak adalah selama masa emas mereka. Otak anak tumbuh dengan sangat cepat selama masa sensitif ini, yang mencakup 50% dari perkembangan otak seumur hidup mereka. Oleh karena itu, masa emas anak ideal untuk memaksimalkan potensi intelektualnya (Leniwati, 2021).

3. Kebutuhan Gizi Baduta

Baduta, atau anak-anak di bawah usia dua tahun, membutuhkan banyak protein untuk pertumbuhan. Karena ikan diproyeksikan menyediakan proporsi protein terbesar, menggunakan sumber protein hewani termasuk ikan merupakan metode alternatif untuk memenuhi kebutuhan ini. Sejak usia dua tahun, konsumsi ikan harus dievaluasi dengan cermat. Kesehatan gizi baduta akan terganggu jika mereka tidak mendapatkan cukup protein dari ikan, yang diperlukan tubuh mereka untuk tumbuh dan berkembang (Rahayuh, dkk, 2019).

Mengonsumsi nutrisi yang cukup dan tepat merupakan salah satu cara untuk memenuhi kebutuhan gizi tersebut. Selain itu, orang tua harus memperhatikan status gizi baduta mereka, yang menunjukkan informasi tentang kesehatan mereka. Antropometri, atau ukuran tubuh, dapat digunakan untuk mengevaluasi status gizi baduta. Berat badan menurut usia (BB/U), Berat badan menurut tinggi badan (BB/TB), dan Tinggi badan menurut usia (TB/U) merupakan ukuran acuan untuk kesehatan gizi baduta (Rahayuh, dkk, 2019).

Tabel 1 mencantumkan perkiraan kecukupan gizi yang direkomendasikan untuk baduta.

Tabel 1. Angka Kecukupan Gizi Anak Baduta

Umur (Tahun)	Berat badan (kg)	Tinggi Badan (cm)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)
1-3 Tahun	13	92	1350	20	45	215

Sumber : (Angka Kecukupan gizi, 2019)

4. Status Gizi Baduta

Keseimbangan antara asupan makanan dan kebutuhan tubuh menentukan status gizi seseorang. Jika keduanya seimbang, maka individu tersebut akan memiliki status gizi yang baik. Kebutuhan diet setiap individu bervariasi berdasarkan usia, jenis kelamin, tingkat aktivitas, tinggi badan, dan berat badan (Harjatmo, dkk, 2017).

Status gizi seseorang dapat dipelajari untuk memastikan apakah mereka kekurangan gizi atau sehat. Ini dikenal sebagai status gizi. Kekurangan, kelebihan, atau ketidakseimbangan zat gizi yang dibutuhkan untuk perkembangan, kecerdasan, aktivitas, atau produksi dapat mengakibatkan malnutrisi. Keseimbangan antara asupan makanan (masukan zat gizi) dan kebutuhan tubuh akan zat gizi tersebut (keluaran zat gizi) juga dapat menentukan status gizi (Darwis, 2019)

5. Indikator status Gizi Berdasarkan Berat Badan Menurut Umur (BB/U)

Ukuran yang dapat dikenali yang mencirikan status gizi seseorang dikenal sebagai indikator status gizi. Orang yang obesitas menunjukkan bahwa asupan energi dan lemak mereka melebihi kebutuhan, sementara orang yang anemia menunjukkan bahwa asupan zat besi mereka tidak mencukupi (Harjatmo, dkk, 2017).

Tabel 2. Kategori dan Ambang Status Gizi Anak Berdasarkan Indeks BB/U

Indeks	Kategori Status Gizi	Ambang Batas (Z-Score)
Berat Badan menurut Umur (BB/U) anak usia 0-60 bulan	Berat badan sangat kurang (<i>severely underweight</i>)	<-3 SD
	Berat badan kurang (<i>underweight</i>)	-3 SD sd < -2 SD
	Berat badan normal	-2 SD sd + 1 SD
	Risiko berat badan lebih	+ 1 SD

Sumber : (Str Antropometri Anak, 2020)

B. Berat Badan

1. Pengertian Berat Badan

Berat badan adalah metrik yang sangat tidak menentu. Berat badan meningkat seiring bertambahnya usia dalam kondisi normal, ketika kebutuhan dan konsumsi nutrisi seimbang dan kesehatan baik. Di sisi lain, berat badan dapat bertambah lebih lambat atau lebih cepat dari biasanya dalam situasi yang tidak biasa. Untuk mengatasi pola penurunan atau peningkatan berat badan yang tidak diinginkan, berat badan harus dievaluasi secara rutin guna memberikan informasi yang memungkinkan intervensi dini terhadap pola makan yang lazim. Berat badan seseorang harus selalu dinilai berdasarkan berat badan sebelumnya, gaya hidup, dan berat badan saat ini. Penimbangan digunakan untuk menentukan berat badan (Hasnita, dkk, 2021).

2. Pengukuran Berat Badan

Pengukuran berat badan berfungsi untuk mengevaluasi perubahan pada seluruh komponen tubuh, seperti tulang, otot, lemak, organ-organ, serta cairan tubuh. Dengan demikian, informasi tersebut dapat digunakan

untuk mengetahui status gizi maupun perkembangan tumbuh kembang anak. (Amir, dkk, 2021).

C. Asupan Energi Baduta

1. Pengertian Energi

Energi adalah kapasitas untuk bertindak. Kilokalori, juga dikenal sebagai kalori, adalah satuan energi. Nutrisi yang dikonsumsi secara teratur menyediakan energi yang dibutuhkan untuk aktivitas otot. Tubuh menggunakan respirasi, yang menarik oksigen untuk oksidasi sel, untuk menghasilkan energi. Tubuh hanya menggunakan tiga jenis makanan sebagai sumber energi lemak, protein, dan karbohidrat (pati, gula) (H yani, 2020)

Nutrisi tambahan yang penting untuk pertumbuhan dan perkembangan baduta adalah konsumsi energi. Pertumbuhan dan perkembangan pesat terjadi antara usia enam dan dua puluh empat bulan, sehingga membutuhkan asupan energi yang lebih tinggi. Angka Kecukupan Gizi (AKG) 2019 menyatakan bahwa bayi usia 6–11 bulan membutuhkan 800 kkal per hari, sementara anak usia 1–3 tahun membutuhkan 1.350 kkal per hari (Apriani & Soviana, 2022).

Sebagai sumber energi utama tubuh untuk berbagai aktivitas, karbohidrat merupakan salah satu nutrisi terpenting bagi baduta. Empat kilokalori energi dihasilkan untuk setiap gram karbohidrat. Manusia membutuhkan sekitar 1.200–2.000 kkal per hari, dan 45–60% kalori ini harus berasal dari karbohidrat (H yani, 2020).

2. Fungsi Energi

- a. Melakukan pekerjaan di luar ruangan.
- b. Merawat mereka yang masih berkembang di dalam.
- c. Kebutuhan untuk bertumbuh, khususnya untuk bahan kimia baru.

3. Sumber Energi

Kacang-kacangan, biji-bijian, dan makanan tinggi lemak, seperti lemak dan minyak, merupakan contoh sumber energi yang sangat terkonsentrasi. Selain itu, terdapat sumber karbohidrat, seperti gula

rafinasi, sereal, dan umbi-umbian. Energi berasal dari semua makanan yang diolah menggunakan zat-zat ini (Almatsier, 2015)

4. Akibat Kekurangan Dan Kelebihan Energi

Ketika asupan energi makanan kurang dari pengeluaran energi, terjadi kekurangan energi. Tubuh kehilangan berat badan lebih sedikit dari yang seharusnya karena keseimbangan energi negatif. Hal ini dapat menyebabkan penurunan berat badan dan kerusakan jaringan pada orang dewasa, serta menghambat pertumbuhan pada bayi dan anak-anak. Anak-anak mungkin menunjukkan t-t seperti kelelahan, rewel, gelisah, kurang perhatian, kurang antusias, dan melemahnya kekebalan tubuh terhadap infeksi (Sunarno, 2014).

Ketika asupan energi makanan melebihi pengeluaran energi, terjadi kelebihan energi. Obesitas atau kelebihan berat badan terjadi akibat konversi energi berlebih ini menjadi lemak tubuh. Kebanyakan makan karbohidrat, lemak, dan protein, serta kurang bergerak, dapat menyebabkan kegemukan. Kegemukan dapat mengganggu fungsi tubuh, meningkatkan risiko diabetes mellitus, hipertensi, penyakit jantung koroner, dan kanker, dan dapat memperpendek harapan hidup (Sunarno, 2014).

D. Asupan Protein Baduta

1. Pengertian Protein

Salah satu nutrisi yang esensial bagi banyak fungsi tubuh adalah protein. Karena tubuh membutuhkan banyak protein, protein termasuk dalam kelompok makronutrien. Kata protein dalam bahasa Yunani berasal dari kata protos, yang berarti utama. Karena protein esensial bagi sel, protein disebut sebagai protein primer. Sebagai makromolekul yang paling umum, protein memiliki berbagai fungsi dalam sel (Dewi, dkk, 2024).

Pertumbuhan baduta bergantung pada konsumsi protein mereka, terutama jika menyangkut sumber protein yang mengandung semua asam amino yang dibutuhkan. Protein hewani adalah salah satu jenis protein

yang memiliki konsentrasi omega-3 dan omega-6 yang tinggi serta semua asam aminonya (Kumala, dkk, 2023).

2. Fungsi Protein

- a. Pembentukan dan pemeliharaan jaringan
- b. Pembentukan hubungan vital tubuh
- c. Pengendalian keseimbangan air
- d. Memelihara netralitas tubuh
- e. Produksi antibodi.
- f. Transportasi nutrisi.
- g. Sumber energi.

3. Sumber Protein

Protein hewani dan protein nabati adalah dua kategori protein yang dibagi berdasarkan sumbernya. Daging dan organ dalam, termasuk hati, pankreas, ginjal, paru-paru, jantung, dan jeroan, merupakan contoh sumber protein hewani. Sumber protein hewani lain yang sangat baik adalah susu dan telur. Karena rendah lemak, ikan, kerang, dan udang merupakan sumber protein yang baik; namun, beberapa orang memiliki alergi terhadap produk laut ini. Sumber protein hewani ini merupakan tambahan yang baik untuk diet rendah lemak karena rendah lemak. Kerang tidak boleh dimasukkan dalam diet rendah kolesterol karena kandungan kolesterolnya yang tinggi. Protein hewani juga dapat diperoleh dari ayam dan unggas lainnya serta telurnya. Saat menjalani diet rendah kolesterol, bagian merah telur harus dihindari karena kandungan kolesterolnya yang tinggi (Sunarno, 2014).

4. Akibat Kekurangan Dan Kelebihan Protein

Masyarakat dengan status sosial ekonomi rendah sering mengalami kekurangan protein. Pada baduta di bawah lima tahun, kwashiorkor disebabkan oleh kekurangan protein yang parah. Dr. Cecily Williams menciptakan istilah kwashiorkor pada tahun 1933 setelah mempelajari penyakit ini di Ghana, Afrika. Kwashiorkor, sebagaimana dikenal dalam bahasa Ghana, adalah suatu kondisi yang memengaruhi anak pertama

saat anak kedua masih dalam kandungan. Penyakit yang dikenal sebagai marasmus ini sering disebabkan oleh kombinasi kekurangan protein dan energi. Malnutrisi Energi-Protein (EPM), juga dikenal sebagai Kurang Energi-Protein/KEP atau Kurang Kalori-Protein/KKP, adalah sindrom gabungan dari kedua bentuk malnutrisi ini. Sindrom ini merupakan salah satu masalah gizi di Indonesia.

Tubuh tidak mendapatkan manfaat dari terlalu banyak protein. Makanan kaya protein biasanya tinggi lemak, yang dapat menyebabkan obesitas. Diet tinggi protein yang sering disarankan untuk menurunkan berat badan tidak didasarkan pada bukti apa pun. Masalah lain dapat timbul akibat mengonsumsi terlalu banyak protein, terutama pada anak kecil. Ginjal dan hati harus mencerna dan mengeluarkan kelebihan nitrogen karena beban asam amino yang berlebihan. Asidosis, dehidrasi, diare, peningkatan amonia darah, peningkatan urea darah, dan demam semuanya dapat terjadi akibat mengonsumsi terlalu banyak protein. Bayi yang diberi susu skim atau susu formula yang sangat pekat menunjukkan hal ini, mengonsumsi hingga 6g protein per kilogram berat badan. Mengonsumsi protein dua kali lebih banyak dari Asupan Gizi yang disarankan (RDA) adalah batas yang disarankan (Almatsier, 2015)

E. Pemberian Makanan Tambahan

1. Pengertian Pemberian Makanan Tambahan

Pemberian Makanan Tambahan (PMT), atau pemberian makanan tambahan, digunakan untuk mengatasi malnutrisi pada baduta. Untuk anak usia 6 hingga 59 bulan, PMT tidak dimaksudkan untuk menggantikan makanan pokok sehari-hari. Tujuannya adalah untuk memberikan PMT sebagai suplemen untuk memenuhi kebutuhan gizi anak sasaran dalam bentuk makanan atau bahan-bahan daerah. Didanai oleh dana BOK, komunitas bisnis, dan keterlibatan masyarakat, kegiatan di luar puskesmas menggunakan strategi pemberdayaan masyarakat (Nur & Annisa, 2022).

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) tersedia dalam dua jenis: PMT konseling dan PMT pemulihan. Tujuan pemberian PMT pemulihan

pada baduta adalah untuk memenuhi kebutuhan nutrisi mereka sekaligus mengedukasi dan mencerahkan para ibu yang memiliki anak kecil tentang persiapan makanan. Bahan pangan lokal digunakan untuk memberikan PMT pemulihan. Jenis makanan yang diberikan mengutamakan sumber protein nabati dan hewani, serta sumber vitamin dan mineral, terutama buah dan sayur (Nelista & Fembi, 2021).

2. Ikan Selar Kuning

a. Pengertian Ikan Selar Kuning

Dengan volume produksi 69.735 ton, ikan selar ekor kuning (*Selaroides leptolepis*) merupakan spesies ikan pelagis dengan nilai dan potensi ekonomi tertinggi setelah ikan layang. Karena mudah didapat dan harganya terjangkau, ikan selar ekor kuning merupakan spesies ikan laut yang populer. Dengan konsentrasi omega-3 yang lebih tinggi daripada salmon, ikan ini juga memiliki nilai gizi yang tinggi (Laboko, dkk, 2023).

Ikan selar kuning memiliki berat 625 gram dan panjang maksimum hanya 22 cm. Ikan ini hidup di muara sungai payau, terumbu karang, dan laut dengan kedalaman antara 1 dan 25 meter. Karena garis-garis kuning horizontal di punggungnya, ikan ini dikenal sebagai ikan selar kuning (Yanti, dkk, 2023).



Gambar 1. Ikan Selar Kuning (*Selaroides leptolepis*)

b. Klasifikasi dan Morfologi Ikan Selar Kuning

Menurut fishbase.org, ikan selar kuning diklasifikasikan sebagai berikut.

<i>Kingdom</i>	: <i>Animalia</i>
<i>Filum</i>	: <i>Chordata</i>
Kelas	: <i>Actinopterygii</i>
<i>Ordo</i>	: <i>Perciformes</i>
<i>Famili</i>	: <i>Carangidae</i>
<i>Genus</i>	: <i>Selaroides</i>
<i>Spesies</i>	: <i>Selaroides leptolepis</i>

Ikan Selar Kuning dikategorikan sebagai milik keluarga Carangidae berdasarkan temuan penelitian. Tubuhnya dipadatkan, memanjang, dan berbentuk oval. Ia memiliki garis kuning lebar yang berjalan dari tepi atas mata ke pangkal ekor, dan berwarna cerah, dengan biru metalik di atas dan putih keperakan di bawahnya. Ia menghuni kedalaman 0 hingga 50 meter. Diameter mata ikan ini kurang dari panjang moncongnya. Mulut adalah ujungnya. Titik rahang yang panjang memanjang di depan bagian tengah mata. Mereka memiliki sirip dada yang panjang dan runcing. Sirip panggulnya kecil. Garis kuning lebar membentang sepanjang tubuh, dari pangkal ekor hingga di belakang mata. Ia memiliki ekor bercabang. Siripnya berwarna kekuningan, dan batas belakang tutup insang memiliki bintik-bintik kehitaman. Di Tempat Pendaratan Ikan, ikan selar kuning dihargai Rp13.000/kg, dan panjang tubuhnya 13,9 cm (Meriyani, dkk, 2023).

c. Kandungan Gizi Ikan Selar Kuning Per 100 Gram

Tabel 3. Kandungan Gizi Ikan Selar Kuning Per 100 Gram

No	Jenis Zat Gizi	Jumlah	Satuan
1	Energi	100	(kkal)
2	Protein	18,8	(g)
3	Lemak	2,2	(g)
4	Karbohidrat	0,0	(g)

Sumber : (TKPI, 2017)

F. Sosis Ikan

1. Pengertian Sosis

Salus, yang berarti penggaraman, atau teknik mengawetkan daging dengan garam, merupakan akar dari istilah sosis. Biasanya, nama sosis ditentukan berdasarkan bahan yang dikandungnya, seperti ikan, ayam, atau sapi. Meskipun demikian, sosis sapi dan ayam adalah jenis sosis yang paling banyak tersedia (Sulystyawati, dkk, 2023).

Bahan tambahan pangan digunakan sebagai bahan pembantu dan bahan baku sebagai bahan utama dalam proses pembuatan sosis. Biasanya, komponen utamanya adalah daging, yang dapat ditemukan pada ayam, sapi, dan unggas. Bahan pengisi, penstabil, perasa, rempah-rempah, dan bahan tambahan pangan lain yang disetujui merupakan contoh bahan tambahan (AN, dkk, 2022).

2. Resep Awal Sosis

a. Bahan-bahan yang digunakan

- Ikan Kembung Segar (Fillet)	45	gr
- Tepung Tapioka	19,86	gr
- Es Batu	15	gr
- STTP	0,135	gr
- Minyak	7,5	gr
- Garam	1	gr
- Susu Skim	2	gr
- Karagenan	2	gr
- Merica	0,4	gr
- Jahe	0,5	gr
- Bawang Putih	3,5	gr
- Bawang Merah	2,2	gr
- Pala	0,4	gr
- Penyedap Rasa	0,5	gr

b. Alat-alat yang digunakan

- Pisau
- Panci
- Baskom
- Sendok
- Timbangan Digital
- Blender
- Stuffer
- Selongsong

c. Prosedur Membuat Sosis

- Untuk membuat ikan tumbuk, fillet ikan dihaluskan dengan blender. Garam, susu skim, karagenan, dan STTP ditambahkan setelah ikan tumbuk dan tepung tapioka tercampur rata.
- Selanjutnya, bumbu ditumis dengan minyak sayur dan ditambahkan ke dalam es. Pencampuran membutuhkan waktu sekitar 15 hingga 25 menit.
- Adonan yang telah dihomogenkan dimasukkan ke dalam wadah panjang. Wadah-wadah ini harus diikat menjadi bentuk-bentuk kecil yang seragam, berukuran sekitar 10 hingga 15 cm.
- Setelah itu, campuran dimasak selama 15 hingga 20 menit pada suhu 80°C.
- Setelah didinginkan selama sepuluh menit dalam air dingin, wadah dikeluarkan dari sosis yang telah matang.

Penyajian : 1 Porsi Seberat 100gr

Sumber : (Nalendrya, dkk, 2016)

G. Nilai Gizi Sosis Ikan Kembung Dalam 1 Porsi Per 100 Gram

Tabel 4. Nilai Gizi Sosis Ikan Kembung Dalam 1 Porsi Per 100 Gram

Jenis Zat Gizi	Satuan	Nilai
Air	%	44,48
Abu	%	2,64
Protein	%	9,40
Lemak	%	5,48
Karbohidrat	%	37,88
Energi	kcal	238,48
Omega 3	g	0,1806

H. Diversifikasi Makanan Tambahan Berbasis Ikan Selar Kuning

Hasil penelitian H yani (2020) menyatakan bahwa ikan layang termasuk di antara ikan air asin yang ditangkap di lokasi penelitian. Ikan layang digunakan untuk membuat dua jenis produk camilan sehat: camilan tradisional dan non-tradisional (kontemporer). Uji preferensi, atau uji organoleptik, dilakukan. Berikut adalah hasil uji preferensi untuk

camilan non-konvensional jajanan bitter ballen sangat disukai. Lumpia goreng masih sangat disukai, menurut hasil uji rasa untuk produk makanan ringan tradisional (H yani, 2020).

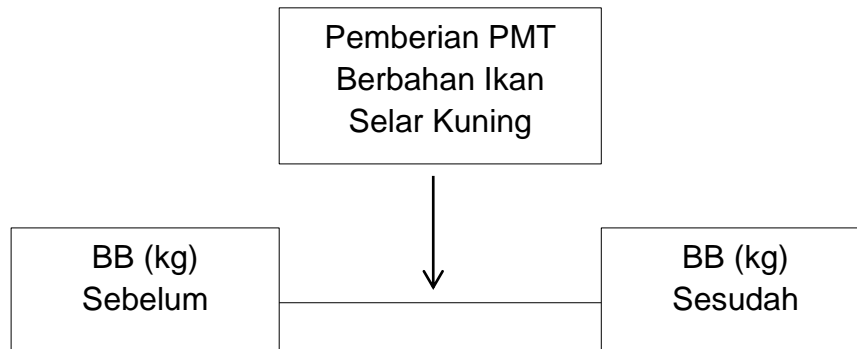
Hasil penelitian Sada & Sriyanti (2022) Rasio 95% hingga 5% tepung ubi jalar kuning dan biskuit tepung ikan oci yang digunakan dalam penelitian ini didasarkan pada penelitian sebelumnya. Berat setiap biskuit adalah 10 gram. Pertumbuhan berat badan berkaitan dengan peningkatan asupan yang stabil seiring waktu. Hal ini juga berkaitan dengan nilai gizi biskuit, khususnya kandungan protein dan energinya. Hal ini konsisten dengan penelitian oleh Irwan dkk. (2020) dan Verawati dkk. (2021), yang menunjukkan bahwa pemberian PMT (suplemen makanan) buatan atau modifikasi kepada baduta yang kekurangan gizi dalam bentuk biskuit dan makanan keluarga dapat meningkatkan berat badan mereka (Sada & Sriyanti, 2022).

I. Kerangka Teori



Gambar 2. Kerangka Teori Unicef, (1998) dalam Simangunsong, (2019)

J. Kerangka konsep



Gambar 3. Kerangka Konsep

K. Definisi Operasional

Tabel 5. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Skala Pengukuran
1	Pemberian Makanan Tambahan	Sosis yang terbuat dari ikan selar kuning diberikan sebagai nutrisi tambahan. Satu porsi beratnya 82 gram. Di Laboratorium Dietetik Departemen Gizi, ikan tersebut diolah menjadi camilan (sosis). Selama 21 hari, sosis diberikan sekali sehari dari pukul 08.00 hingga 10.00 WIB.	Rasio
2	Berat Badan sebelum	Sebelum memberikan sosis ikan selar kuning kepada anak, status gizi anak dinilai menggunakan takaran tubuh. Timbangan digital dengan presisi maksimum 0,1 kg digunakan untuk menimbang anak usia 12 hingga 23 bulan. Pengukuran berat badan dilakukan di rumah masing-masing sampel, dan sesuai dengan prosedur pengukuran. Hasil pengukuran berat badan di olah dalam bentuk Z-Score Pengukuran berat badan kemudian digunakan untuk mengkategorikan hasil klasifikasi status gizi (Supriasa 2016) yaitu : 1. Tidak Underweight : -2 SD sd +1SD	Rasio

		2. Underweight : -3 SD sd <-2 SD	
3	Berat badan sesudah	<p>Setelah mengonsumsi sosis ikan selar kuning, status gizi anak dinilai menggunakan takaran tubuh. Timbangan digital dengan presisi maksimum 0,1 kg digunakan untuk menimbang anak usia 12 hingga 23 bulan. Pengukuran berat badan dilakukan di rumah masing-masing sampel, dan sesuai dengan prosedur pengukuran. Hasil pengukuran berat badan di olah dalam bentuk Z-Score.</p> <p>Pengukuran berat badan kemudian digunakan untuk mengkategorikan hasil klasifikasi status gizi, (Supriasa 2016) yaitu :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak Underweight : -2 SD sd +1SD 2. Underweight : -3 SD sd <-2 SD 	Rasio

L. Hipotesis Penelitian

Ha = Di Desa Bagan Serdang, pemberian makanan tambahan berupa sosis ikan selar kuning kepada anak usia 12 hingga 23 bulan berpengaruh pada pertumbuhan berat badan mereka.