

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anak Balita merupakan anak di bawah 5 tahun atau 0-59 bulan. Pada usia ini, kesehatan bayi dan balita sangat penting diperhatikan pada masa ini karena pertumbuhan dan perkembangan sangat cepat. Anak-anak mengalami pertumbuhan fisik dan mental yang cepat selama periode balita. pada masa ini anak mengalami periode pertumbuhan emas. Masa ini sering disebut dengan 1000 hari pertama kehidupan (Tobing 2023).

Menurut Permenkes Nomor 42 Tahun 2022, Makanan tambahan dibuat untuk memenuhi kebutuhan gizi sehari-hari penyelenggaraan program. Makanan tambahan biasanya terbuat dari bahan makanan lokal yang disesuaikan dengan ketersediaan dan kondisi lokal, sehingga lebih mudah diakses dan lebih murah.

Mengembangkan makanan tambahan untuk anak balita dari pangan lokal yang mengandung protein seperti bakso ikan tongkol kombinasi wortel. Terdapat daging ikan yang dipilih untuk membuat bakso adalah ikan yang mempunyai daging berwarna putih. Ikan Tongkol memiliki potensi untuk diolah menjadi bakso karena daging ikan Tongkol mengandung protein tinggi yang banyak dikonsumsi masyarakat. Ikan Tongkol sudah cukup terkenal, kaya kandungan Omega 3 sekitar 28 kali lebih banyak dari ikan air tawar (Ayu,Setha et al., 2023).

Ikan tongkol merupakan salah satu jenis dari kelompok ikan pelagis yang sangat digemari oleh masyarakat. Kandungan gizi ikan tongkol per 100 gram yaitu, terdiri dari protein 24,0%, Karbohidrat 8,0%, Lemak 1,5%. Protein yang terdapat pada ikan tongkol memiliki komposisi asam amino yang lengkap, sehingga sangat diperlukan oleh tubuh. Mineral yang terkandung dalam daging ikan tongkol terdiri dari kalium 227%, kalsium

92%, fosfor 606% dan kaya akan kandungan omega-3 dan omega-6 meningkatkan kecerdasan otak dan dapat mencegah penggumpalan darah (Raksun, et al., 2023 & TKPI 2017).

Ikan Tongkol termasuk jenis ikan yang mudah mengalami kerusakan mekanis akibat penanganan yang tidak hati-hati selama penangkapan, pengangkutan, dan persiapan sebelum pengolahan. Kesegaran ikan faktor penting dalam penentuan kualitas ikan. Secara fisik ikan tongkol mudah mengalami kerusakan dengan hal Ikan Tongkol diolah dengan olahan bakso. (Fretes et al., 2015)

Oleh karena itu pengolahan ikan dalam bentuk olahan bakso memiliki kelebihan yaitu tidak dijumpai lagi adanya duri yang menjadi kendala dalam mengkonsumsi ikan dan bentuknya yang menjadi menarik karena anak-anak banyak menyukai bakso. Bahan baku bakso ikan untuk anak-anak ini sedikit berbeda dengan bahan baku bakso ikan biasa. (Hidayati, 2020)

Bakso adalah sejenis makanan yang terbuat dari daging yang digiling halus dan biasanya dicampur dengan tepung tapioka atau terigu serta bumbu lainnya. Bakso biasanya berbentuk bulat dan kenyal. Dengan itu ada beberapa perbedaan. Bakso ikan original memiliki rasa yang lebih ringan, tetapi bakso ikan tongkol memiliki rasa yang lebih kuat dan unik, yang seringkali lebih disukai oleh pembeli yang menyukai rasa ikan yang lebih menonjol. Bakso ikan original juga memiliki tekstur yang lebih kenyal atau lebih lembek, tetapi bakso ikan tongkol memiliki tekstur yang lebih kenyal. dikenal memiliki tekstur yang tidak lembek dan kompak. Ini adalah hasil dari proses pembuatan tongkol yang tepat dan kualitas daging ikan tongkol yang baik. (Junianto et al., 2024).

Wortel merupakan salah satu bahan pangan yang sering disebut sumber vitamin A karena tinggi akan kandungan β -karoten. β -karoten adalah pigmen yang memberikan warna orange pada wortel dan merupakan salah satu pewarna alami yang umum digunakan dalam pengolahan pangan (Cornelia & Nathania, 2020)

Berdasarkan informasi diatas maka peneliti Tertarik Melakukan Penelitian Tentang " **Daya Terima Bakso Ikan Tongkol Dengan Penambahan Jumlah Wortel yang Berbeda Sebagai Makanan Tambahan Anak Balita**".

B. Rumusan Masalah

Bagaimana daya terima bakso ikan tongkol dengan penambahan jumlah wortel yang berbeda sebagai makanan tambahan anak balita.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui daya terima bakso ikan tongkol dengan penambahan jumlah wortel yang berbeda sebagai makanan tambahan anak balita.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai Daya Terima Bakso Ikan Tongkol dengan Penambahan Jumlah Wortel yang Berbeda Sebagai Makanan Tambahan Anak Balita terhadap warna.
- b. Menilai Daya Terima Bakso Ikan Tongkol dengan Penambahan Jumlah Wortel yang Berbeda Sebagai Makanan Tambahan Anak Balita terhadap aroma.
- c. Menilai Daya Terima Bakso Ikan Tongkol dengan Penambahan Jumlah Wortel yang Berbeda Sebagai Makanan Tambahan Anak Balita terhadap tekstur.
- d. Menilai Daya Terima Bakso Ikan Tongkol dengan Penambahan Jumlah Wortel yang Berbeda Sebagai Makanan Tambahan Anak Balita terhadap rasa.

e. Menganalisis Daya Terima Bakso Ikan Tongkol dengan Penambahan Jumlah Wortel yang Berbeda Sebagai Makanan Tambahan Anak Balita terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa

D. Manfaat Penelitian

a. Bagi Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber pembelajaran serta referensi bagi pihak - pihak yang akan melakukan penelitian lanjutan terkait topik yang dibahas.

b. Bagi Peneliti

Menambah wawasan dan pengetahuan dalam pembuatan bakso ikan tongkol untuk menyusun Karya Tulis Ilmiah.

c. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat bahwa Ikan Tongkol dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengganti makanan untuk pembuatan produk olahan seperti bakso.