

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Status gizi kurus (gizi kurang) merupakan keadaan tidak sehat (patologis) yang timbul karena tidak cukup makan atau konsumsi energi dan protein kurang selama jangka waktu tertentu, ini juga menjelaskan masalah gizi kurang dapat terjadi karena kekurangan zat gizi makro seperti energi, protein, lemak, dan dapat pula terjadi karena kekurangan zat gizi mikro, vitamin A, besi, yodium, dan seng. Hal ini disebabkan kekurangannya asupan sumber zat gizi yang dibutuhkan anak. Anak tidak mengkonsumsi gizi seimbang, tidak sarapan pagi, dan jajan yang tidak sehat (Ratnasari & Purniasih, 2019).

Menurut (Riskesdas) tahun 2018 yang diselenggarakan oleh kementerian kesehatan disebutkan sejumlah masalah gizi yang dijumpai pada anak usia sekolah prevalensi status gizi menurut (TB/U) dan (IMT/U) pada jenis kelamin laki-laki adalah 2,80% sangat kurus, 7,30% kurus dan 10,40% gemuk, 10,70% obesitas. Pada jenis kelamin perempuan adalah 2,00% sangat kurus, 6,20% kurus dan 11,20% gemuk, 7,70% obesitas. Hal tersebut tidak berbeda jauh dengan hasil pemantauan status gizi (PSG) yang diselenggarakan oleh kementerian kesehatan tahun 2017, yaitu persentase gizi buruk sebesar 3,8% dan persentase gizi kurang sebesar 14,0% (Kementerian Kesehatan RI, 2018).

Berdasarkan hasil pemantauan status gizi profil kesehatan provinsi Sumatera Utara tahun 2019 diketahui bahwa prevalensi gizi buruk tahun 2018 dan 2019 mempunyai angka yang sama yaitu 0,13%, prevalensi gizi kurang jika dibandingkan tahun 2018 meningkat sebesar 0,32%. dikutip dari hasil pengukuran status gizi yang telah dilaporkan pada profil kesehatan provinsi Sumatera Utara tahun 2019, diperoleh bahwa jumlah gizi buruk (BB/U)

pada balitadi provinsi Sumatera Utara adalah sebanyak 1.377 orang balita atau sebesar 0,135 dari total keseluruhan anak yang ditimbang (d/s), (Nasution *et al.*, 2022).

Status zat gizi dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti asupan zat gizi, pola konsumsi, aktivitas fisik dan sebagainya. Pola konsumsi yang tidak baik dapat berpengaruh kepada status gizi baik gizi lebih maupun gizi kurang. Adapun faktor yang memengaruhi status gizi yaitu faktor langsung (asupan makanan dan penyakit infeksi) dan faktor tidak langsung (ketahanan pangan keluarga, pola pengasuhan anak, lingkungan kesehatan, dan akses pelayanan kesehatan) (Parinduri & Safitri, 2018).

Upaya untuk menanggulangi masalah kesehatan sekaligus memperbaiki status gizi anak, khususnya anak yang masih duduk di sekolah dasar yaitu dengan memperbaiki makanan selingan, bahwa asupan makanan selingan di kalangan anak yang masih duduk di sekolah dasar mengandung protein rendah serta energi dan vitamin serta mineral yang rendah. Maka untuk itu diberikan makanan berupa mie yang tinggi protein, tinggi energi serta mineral yang berbahan belut dan bayam.

Program pemberian makanan tambahan berupa mie belut dan bayam merupakan kegiatan yang dilakukan untuk meningkatkan status gizi (IMT/U) pada anak sekolah dasar. Pada mie belut dan bayam belut memiliki kandungan asam lemak tak jenuh, Omega 3 yang berfungsi mencerdakan otak pada anak-anak dan lain-lain. Pada bayam terdapat sumber zat besi (Fe) yang tinggi yang membantu memenuhi zat besi pada anak sekolah. Apabila jumlah zat besi dalam bentuk simpanan cukup, maka kebutuhan untuk pembentukan sel darah merah dalam sumsum tulang akan selalu terpenuhi. Asupan besi yang kurang pada masa anak menyebabkan terhambatnya pertumbuhan pada anak sehingga jika berlangsung dalam waktu lama dapat menyebabkan stunting.

Kandungan gizi per 100 gram belut dapat dimakan adalah Energi (70 kcal),protein (14,60 gr),lemak (0,8 gr),karbohidrat (1,0 gr), kalsium (49 mg),fosfor (155 mg),zat besi (1,5 mg),natrium (55 mg) dan kalium (169 mg) (Widiany et al., 2019). Protein di dalam belut memiliki fungsi untuk pertumbuhan, sebagai pengganti sel-sel yang rusak dalam tubuh. Dan sebagai zat antibodi (Sri Palupi, 2014).

Kandungan 100 gram bayam adalah energi (16 kcal), protein (0,9 gr),lemak (0,4 gr),karbohidrat (2,9 gr),kalsium (166 mg),fosfor (76 mg),zat besi (3,6 mg),natrium (16 mg),kalium (456,4 mg) (TKPI,2019). Menurut World Healthiest's Food Rating (Virdias, 2013) bayam merupakan sayuran yang super karena mengandung vitamin K, A, C, B2, B6, dan Vitamin B1.Tidak hanya vitamin namun kandungan mineral bayam seperti zat besi yaitu 3,6 mg/100 g. (Antong & Maharani, 2017).

Nilai energi mie belut dan bayam sangat tinggi,yaitu (302 kcal/100g) atau 3 kali lipat dibanding mie basah (88 kkal/100 gr).Nilai protein mie belut dan bayam (30,4g/100g) lebih tinggi dibanding mie basah (0,6 g/100g).Nilai karbohidrat mie belut dan bayam (18,3g/100g) lebih tinggi dibanding mie basah (14 g/100g). Mie disukai berbagai kalangan karena praktis, harga terjangkau dan rasanya yang enak.Konsumen mie terbanyak dalam keluarga yaitu anak-anak.Sebagian besar anak mengonsumsi mie 2-3 kali seminggu. Orang tua anak memberikan alasan bahwa mie instan praktis, mudah dimasak dan tidak memerlukan waktu lama dalam pembuatannya (Nadhila, 2020).

Sebelum penelitian ini dilanjutkan penulis ,terlebih dahulu melakukan uji pendahuluan pembuatan mie belut dan bayam dengan 5 perlakuan penambahan tepung belut dan ekstrak bayam. Hasil uji organoleptik mie belut dan bayam dengan 5 perlakuan paling disukai panelis adalah perlakuan 1, yaitu Perlakuan dengan 70 gr tepung belut,30 gr ekstrak bayam dan 150 gr tepung terigu.

Dari survey pendahuluan hasil pengukuran TB dan BB dengan metode IMT/U dengan alat pengukuran timbangan digital dan microtoise pada anak kelas V di SDN 104241 Syahmad Lubuk Pakam dari 15 siswa yang di diukur TB dan BB ditemukan 7 siswa (46,6%) status gizi kurang dan 8 siswa (40%) status gizi baik.setelah diwawancarai ,ditemukan penyebabnya karena jarang makan sayur dan buah,tidak minum susu,serta suka membeli jajanan tidak sehat.

Berdasarkan latar belakang diatas,peneliti ingin mengetahui pengaruh pemberian Mie Belut Dan Bayam Terhadap Status Gizi Anak Sekolah di SDN 104241 Syahmad Lubuk Pakam

B. Perumusan Masalah

Bagaimanakah pengaruh pemberian mie belut dan bayam terhadapstatus gizi anak sekolah DI SDN 104241 Syahmad Lubuk Pakam?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh pemberian Mie Belut Dan Bayam Terhadap Status Gizi Anak Sekolah di SDN 104241 Syahmad Lubuk Pakam.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai Status Gizi sebelum dan sesudah pemberian mie belut dan bayam pada anak sekolah di SDN 104241 Syahmad Lubuk Pakam
- b. Menilai Asupan Energi sebelum dan sesudah pemberian mie belut dan bayam di SDN 104241 Syahmad Lubuk Pakam
- c. Menilai Asupan Protein sebelum dan sesudah pemberian mie belut dan bayam di SDN 104241 Syahmad Lubuk Pakam
- d. Menilai Asupan Karbohidrat sebelum dan sesudah pemberian mie belut dan bayam diSDN 104241 Syahmad

Lubuk Pakam

- e. Menilai Asupan Zat Besi sebelum dan sesudah pemberian mie belut dan bayam di SDN 104241 Syahmad Lubuk Pakam
- f. Menganalisis Asupan konsumsi makanan (Energi, Protein, Karbohidrat, Zat Besi) terhadap status gizi pada anak sekolah di SDN 104241 Syahmad Lubuk Pakam

D. Manfaat penelitian

1. Manfaat bagi Penulis

Sebagai salah satu wadah untuk mengembangkan kemampuan dan wawasan penulis dalam menyusun usulan Skripsi

2. Manfaat bagi responden

Menambah pengetahuan responden tentang manfaat mie belut dan bayam terhadap peningkatan status gizi kurang anak sekolah di SDN 104241 Syahmad Lubuk Pakam

3. Manfaat bagi sekolah

Sebagai bahan informasi dan masukan terhadap sekolah untuk perencanaan program intervensi kepada anak sekolah dengan pemberian makanan alternatif yang memiliki kandungan zat gizi tinggi dalam rangka untuk meningkatkan status gizi pada anak sekolah.