

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Bayi adalah anak yang sedang mengalami proses tumbuh kembang. Tumbuh kembang merupakan dua proses yang berbeda, tetapi keduanya tidak dapat berdiri sendiri, saling berkaitan dan bersinambungan dari masa konsepsi hingga dewasa. Tumbuh kembang anak dipengaruhi oleh salah satu faktor internal dan eksternal, yaitu faktor gizi, unsur gizi menjadi pengaruh yang sangat penting terutama pada awal kehidupan yaitu nutrisi yang dibutuhkan adalah (ASI) air susu ibu mulai dari 0-6 bulan (Nagai *et al.*, 2018).

Saat bayi 0-6 bulan asi (Air susu ibu) menempati kedudukan yang sangat penting bagi bayi. Kebutuhan energi zat gizi lainnya untuk bayi dapat dipenuhi dari asi. Namun saat bayi memasuki usia 6 bulan kebutuhannya meningkat, maka diusia ini membutuhkan makanan lain sebagai pendamping asi (MP-ASI). MP-ASI diberikan secara bertahap sesuai dengan usia anak. MP-ASI juga untuk mencegah terjadinya stunting. Salah satu faktor resiko yang sangat sering terjadi dan sangat mempengaruhi kejadian stunting pada anak balita adalah riwayat berat badan rendah (BBLR).(Kustiani & Misa, 2018)

Untuk menunjang masa pertumbuhan dan perkembangan bayi usia 6-24 bulan dibutuhkan asupan gizi untuk mendukung ASI yaitu dengan pemberian makanan pendamping asi (MP-ASI). Fungsi MPASI antara lain untuk mengenalkan jenis makanan baru, memenuhi kebutuhan zat gizi yang tidak lagi dapat di penuhi oleh asi, membentuk daya pertahanan tubuh dan perkembangan sistem imunologis atau kekebalan tubuh terhadap makanan dan minuman (Rostika *et al.*, 2019).

Makanan pendamping Air susu ibu (MP-ASI ) adalah makanan yang bergizi yang diberikan kepada anak yang berusia 6-24 bulan untuk memenuhi kebutuhan gizi. MP-ASI merupakan makanan peralihan dari asi ke makanan keluarga, pemberian MP-ASI secara tepat sangat dipengaruhi perilaku ibu yang memiliki bayi.

Pada kenyataannya masih banyak ibu yang memberikan MP-ASI kurang dari 6 bulan yang dapat menyebabkan dampak terhadap kesehatan bayi seperti diare (Rt & Salatiga, 2018).

Biasanya di masyarakat pemberian MP-ASI ibu hanya memberikan bubur nasi dicampur pisang sebanyak dua sendok makan setiap kali makan yang diberikan dua kali sehari, jadi menurut Peneliti belum terpenuhi gizi balita tersebut, jadi MP-ASI seharusnya padat gizi, MP-ASI jarang dibuat dari satu jenis bahan pangan, tetapi ada beberapa campuran dari beberapa bahan pangan perbandingan tertentu agar diperoleh suatu produk dengan nilai gizi tinggi, serta diperlukan suplementasi vitamin, mineral serta energi dan minyak atau gula (Putri *et al.*, 2022).

Tujuan dari pemberian MP-ASI adalah sebagai pelengkap Zat gizi pada ASI yang kurang dibandingkan dengan usia anak yang semakin bertambah. Dengan demikian usia anak yang semakin bertambah sangat dibutuhkan MP-ASI untuk melengkapi. MP-ASI juga mengembangkan kemampuan anak untuk menerima berbagai variasi makanan dengan berbagai macam rasa dan bentuk sehingga dapat meningkatkan kemampuan bayi untuk mengunyah, menelan, dan beradaptasi terhadap makanan baru (Lestiarini & Sulistyorini, 2020).

Bubur MPASI Lametelur merupakan salah satu makanan yang cocok untuk Bayi karena memiliki tekstur yang lembut dan dapat disimpan dalam waktu yang lama, sehingga bisa dijadikan sebagai makanan untuk Bayi. Bubur MPASI "Lametelur" yang diambil dari nama labu kuning, beras merah, tempe dan putih telur cocok sebagai produk untuk bayi, karena sifatnya yang praktis dan bertekstur lembut sehingga dapat dikonsumsi dengan mudah oleh bayi. Dengan demikian, bubur MPASI "Lametelur" menjadi opsi ideal sebagai makanan tambahan yang sesuai dengan kebutuhan gizi dan preferensi Bayi (Karya *et al.*, 2022).

Adapun bahan yang digunakan untuk pembuatan bubur MPASI lametelur adalah sebagai berikut, Labu kuning merupakan salah satu bahan alternatif sumberkarbohidrat sebagai substitusi tepung labu kuning, Betakaroten merupakan vitamin A. Kandungan betakaroten pada bubur bayi instan berkisar antara 250,70-296,16 µg/g. Semakin banyak penambahan tepung labu kuning maka akan meningkatkan kandungan

betakaroten dalam bubur bayi instan variasi formula bubur bayi sudah memenuhi persyaratan kandungan betakaroten oleh SNI yang berkisar diantara 250-700 µg/g dalam 100 g (Anandito, 2013).

Tempe merupakan makanan tradisional yang telah dikenal banyak di Indonesia, dibuat dengan cara fermentasi atau peragian. Pembuatannya merupakan hasil industri rumah tangga. Tempe sangat diminati oleh banyak masyarakat selain harganya yg murah juga memiliki kandungan protein nabati yang tinggi.(Bastian *et al.*, 2013)

Beras merah merupakan bahan pangan sumber karbohidrat. Karbohidrat yang dikandung oleh beras merah adalah 77,6%, keunggulan beras merah dibanding dengan beras putih adalah adanya kandungan antioksidan berupa antosianin sebesar 0.33-1.39mg/100 gram yang merupakan senyawa fenolik yang berperan baik pada Kesehatan, salah satu olahan beras merah yang paling sederhana adalah tepung beras merah. Oleh karena manfaatnya, tepung beras merah dapat dijadikan bahan untuk MP-ASI (Indriyani *et al.*, 2013).

Telur merupakan sumber protein hewani yang hampir sempurna. Telur ayam merupakan bahan pangan sempurna yang mengandung zat gizi seperti, protein (12.8 %) dan lemak (11.8 %). Dalam 100 gram telur utuh juga mengandung vitamin A sebesar 327.0 SI dan mineral sebesar 256.0 mg. Telur mengandung protein bermutu tinggi karena memiliki susunan asam amino esensial yang lengkap dan memiliki nilai biologi yang tinggi, yaitu 100 %. Kualitas telur yang baik adalah yang dikonsumsi dalam rentang 17 hari (Kurniawan *et al.* 2014).

Dalam uji pendahuluan 3 perlakuan MPASI dengan variasi penambahan tepung tempe dan tepung putih telur

- A. Perlakuan A yaitu 10 gr tepung tempe dan 25 gr tepung putih telur
- B. Perlakuan B yaitu 15 gr tepung tempe dan 20 gr tepung putih telur
- C. Perlakuan C yaitu 20 gr tepung tempe dan 15 gr tepung putih telur

Dari hasil pendahuluan dengan 25 orang panelis yang dilakukan di Laboratorium Poltekes Kemenkes Medan Jurusan Gizi dengan nilai yang diberikan panelis dengan kategori suka pada perlakuan A menggunakan tepung tempe 10 gr, tepung putih telur 25 gr, pada perlakuan B tepung tempe 15 gr, tepung putih telur 20 gr, pada perlakuan C menggunakan tepung tempe 20 gr, tepung putih telur 15 gr.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Daya terima Bubur MPASI Lametelur dengan variasi dari bahan tepung labu kuning, tepung beras merah, tepung tempe dan tepung putih telur”

## **B. Rumusan masalah**

Bagaimana variasi menilai terhadap “Daya terima bubur MPASI Lametelur dengan variasi penambahan dari tepung tempe dan tepung putih telur” yang berbeda.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **a. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui variasi penambahan Daya terima kandungan zat gizi sebagai makanan pendamping ASI dengan variasi penambahan tepung tempe dan tepung putih telur”

### **b. Tujuan Khusus**

1. Menilai warna bubur MP-ASI Lametelur dengan variasi penambahan tepung tempe dan putih telur.yang berbeda
2. Menilai aroma bubur MP-ASI Lametelur dengan variasi penambahan tepung tempe dan tepung putih telur.tang berbeda
3. Menilai tekstur bubur MP-ASI Lametelur dengan variasi penambahan tepung tempe dan tepung putih telur.yang berbeda

4. Menilai rasa bubur MP-ASI Lametelur dengan variasi penambahan tepung tempe dan tepung putih telur.yang berbeda
5. Menentukan warna, aroma, tekstur, rasa yang paling disukai pada bubur MPASI Lametelur dengan variasi penambahan tepung putih telur dan tepung tempe yang berbeda.

#### **D. Manfaat penelitian**

##### **1. Manfaat Bagi Peneliti**

- a. Menambah pengetahuan peneliti tentang pengolahan tepung dari tempe, putih telur untuk makanan MP-ASI .
- b. Menambah wawasan peneliti mengenai upaya meningkatkan nilai
- c. Menambah dan mengembangkan pengetahuan serta pengalaman penulis dalam menyusun usulan penelitian dan sebagai penerapan teori atau ilmu pengetahuan yang diperoleh saat dibangku kuliah

##### **2. Manfaat Bagi Mahasiswa**

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi bahan pembelajaran dan referensi bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian lebih lanjut tentang cara penganeekaragaman variasi makanan dari tepung putih telur dan tepung tempe.

##### **3. Manfaat Bagi Masyarakat**

- a. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang inovasi baru dalam pengolahan pangan khususnya MPASI dengan variasi penambahan tepung tempe dan tepung putih telur
- b. Menambah pengetahuan masyarakat tentang pengolahan pangan lokal tentang MPASI dengan variasi penambahan tepung tempe dan tepung putih telur