

BAB I

PENDAHULUAN

A.Latar Belakang

Indonesia dan negara yang sedang berkembang lainnya, kekurangan energi protein (KEP) ialah salah satu kondisi gizi buruk yang paling umum. Ini paling umum pada anak balita, ibu hamil, dan ibu menyusui. Menurut WHO, keadaan gizi buruk menyumbang 54% kematian bayi dan balita. Di Indonesia, sekitar 7% balita, atau sekitar 300.000 orang meninggal setiap tahun karena gizi buruk (Afina & Maryanto, 2020). Tingkat gizi buruk naik dari tahun ke tahun, dari 19,6% pada tahun 2013 18,4% pada tahun 2007, dan 17,7% pada tahun 2018 (Riskes, 2018). Kekurangan energi protein atau KEP ialah satu bagian dari penyakit balita yang disebabkan oleh gizi buruk.

Menurut Direktorat Gizi Masyarakat tahun 2020, 36,1% orang Indonesia masih mengonsumsi protein di bawah 80% Angka Kecukupan Gizi (AKG). Namun, pada tahun 2018, 17,3% wanita hamil di Indonesia memiliki status gizi KEP dengan batas lingkaran lengan atas (LILA) 23,5 cm (Riskedas, 2018). Angka ini disebabkan oleh asupan zat gizi makro energi dan protein yang rendah secara kualitas maupun kuantitas.

Beberapa faktor yang berpengaruh terhadap asupan makanan antara lain norma kuliner, rasa suka serta tidak suka terhadap kuliner tertentu akan terbawa sampai dewasa serta sering sulit diperbaiki, termasuk juga lingkungan keluarga, dan pendapatan ekonomi rendah (Maulins & Aksohini Wijayanti, 2019). Problema makan pada anak dapat membuahkan hal buruk bagi tumbuh kembang anak. Sedikitnya makanan yg masuk ke pada perut anak dapat menjadi petanda bahwa anak mempunyai peluang besar untuk menderita kurang gizi.

Kekurangan zat gizi akan mengakibatkan cadangan makanan yang terdapat di dalam tubuh diambil untuk pemenuhan kebutuhan metabolisme tubuh. Penurunan Jaringan akan terjadi jika simpanan zat gizi dipergunakan dalam jangka waktu yang lama. Pada waktu terjadi kemerosotan jaringan inilah orang telah dapat dikatakan malnutrisi serta hal ini biasanya ditandai dengan adanya penurunan berat badan dan perkembangan terhambat.

Perhatikan asupan protein tubuh balita untuk mencegah KEP. Salah satu zat gizi makro yang harus dipenuhi ialah protein. Protein bersama dengan karbohidrat dan lemak, berfungsi sebagai pengatur dan sumber energi utama tubuh (Ardiansyah, 2023). Jika tubuh kekurangan protein, proses pertumbuhannya akan terhambat. Di luar makanan utama, balita harus mengonsumsi jumlah protein yang tinggi untuk memenuhi kebutuhan protein Anda.

Salah satu cara untuk memenuhi kebutuhan protein ialah dengan membuat inovasi makanan yang mengandung protein yang tinggi untuk mencegah KEP. Salah satu inovasi makanan nya ada nugget formula tempe dengan penambahan ikan tamban dan daun kelor

Salah satu contoh diversifikasi ialah Nugget. Nugget merupakan produk olahan perikanan yang terdiri dari campuran. Setelah daging giling ditambahkan bumbu-bumbu dan bahan pengikat, kemudian dicetak dan dilapisi dengan breading dan butter, ini membantu memperkuat kohesi bumbu, mempertahankan refensi air dalam produk, menambah berat, meningkatkan pemanpilan, dan mempertahankan cita rasa (Effendy et al., 2022).

Tempe adalah salah satu jenis kacang-kacangan yang mengandung protein nabati. Magnesium, seng, kalsium, dan zat besi merupakan beberapa mineral yang ditemukan dalam tempe. Tempe ini juga mengandung vitamin larut air (A, D, E, dan K) dan vitamin tidak larut air (B kompleks), serta B12, yang biasanya hanya ditemukan dalam makanan hewani (District & Regency, 2022). Formula tempe dirancang sebagai tambahan makanan, Untuk meningkatkan nutrisi anak balita.

Daun kelor mengandung lebih banyak vitamin A daripada wortel, kalium lebih banyak daripada pisang, vitamin C lebih banyak daripada jeruk, kalsium lebih banyak daripada susu, dan protein lebih banyak daripada yoghurt (*View of Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera)_ Review.Pdf*, n.d.).

Kandungan gizi di dalam ikan tamban setiap 100 gram terdiri dari 20 gram protein, 3 gram lemak, 20 miligram kalsium, 100 miligram fosfor, dan 1 miligram zat besi. Selain itu, ikan tamban memiliki kandungan EPA sebesar 21,77% dan DHA sebesar 11,59%, yang masing-masing merupakan penyusun Omega 3 (Nasution et al., 2019a).

Dari lima kombinasi perlakuan yang diuji pada 30 panelis, terpilih tiga kombinasi paling disukai, yakni kombinasi dengan proporsi tepung formula tempe 85 g, ikan tamban 185 g, dan daun kelor 20 g; kombinasi dengan tepung formula tempe 75 g, ikan tamban 175 g, dan daun kelor 10 g; serta kombinasi dengan tepung formula tempe 70 g, ikan tamban 170 g, dan daun kelor 5 g.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Uji Mutu Fisik Dan Uji Mutu Kimia Nugget Dengan Variasi Penambahan Formula Tempe, Ikan Tamban, dan Daun Kelor.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah uji mutu fisik dan uji mutu kimia Nugget Dengan Variasi Penambahan Formula Tempe, Ikan Tamban, Dan Daun Kelor Untuk Balita Kekurangan Energi Protein (KEP)?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui uji mutu fisik dan uji mutu kimia Nugget Dengan Variasi Penambahan Formula Tempe, Ikan Tamban, Dan Daun Kelor Untuk Balita Kekurangan Energi Protein (KEP)?

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai uji fisik nugget dengan variasi penambahan formula tempe, ikan tamban, dan daun kelor untuk balita kekurangan energi protein (KEP) melalui uji sensori berdasarkan warna.
- b. Menilai uji fisik nugget dengan variasi penambahan formula tempe ikan tamban dan daun kelor untuk balita kekurangan energi protein (KEP) melalui uji sensori berdasarkan aroma.
- c. Menilai uji fisik nugget dengan variasi penambahan formula tempe, ikan tamban, dan daun kelor untuk balita kekurangan energi protein (KEP) melalui uji sensori berdasarkan tekstur.

- d. Menilai uji fisik nugget dengan variasi penambahan formula tempe, ikan tamban, dan daun kelor untuk balita kekurangan energi protein (KEP) melalui uji sensori berdasarkan rasa.
- b. Menilai uji kimia nugget dengan variasi penambahan formula tempe, ikan tamban, dan daun kelor untuk balita kekurangan energi protein (KEP) melalui uji proksimat.

D. Manfaat

1. Bagi Penulis

Sebagai salah satu cara untuk meningkatkan kemampuan dan pengetahuan penulis dalam menulis skripsi.

2. Bagi Masyarakat

Sebagai salah satu cara untuk meningkatkan kemampuan dan pengetahuan penulis dalam menulis skripsi. Memberi tahu masyarakat tentang cara mengolah nugget formula tempe dengan penambahan ikan tamban dan daun kelor menjadi berbagai hasil olahan makanan yang lebih beragam dan mengandung zat gizi.

3. Bagi Pengelola Program Kesehatan

sebagai salah satu cara untuk meningkatkan kemampuan dan pengetahuan penulis dalam menulis skripsi. Memberi tahu masyarakat tentang cara mengolah nugget formula tempe dengan penambahan ikan tamban dan daun kelor menjadi berbagai hasil olahan makanan yang lebih beragam dan mengandung zat gizi