

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Otonomi daerah saat ini menuntut pemerintah untuk dapat mencukupi kebutuhan pangan daerahnya sendiri melalui pemberdayaan masyarakat untuk mengembangkan pangan yang disebut sebagai pangan lokal (Ikhrum & Chotimah, 2022). Produk pangan lokal adalah produk yang telah lama diproduksi dari bahan baku dengan pengetahuan dan teknologi lokal serta berkembang dan di konsumsi di suatu daerah tertentu. Produk pangan lokal biasanya berkaitan dengan budaya masyarakat setempat sehingga produk ini biasanya menyandang nama daerah tertentu, sehingga menjadi makanan khas tradisional suatu daerah dengan keunikan daerah masing-masing (Widiati & Azkia, 2023).

Budaya konsumsi pangan lokal di Indonesia sangat bervariasi dan memiliki banyak manfaat serta kaya akan zat gizi akan menjadi kesempatan yang besar untuk inovasi olahan makanan lokal sebagai sumber makanan bergizi yang lebih diterima oleh budaya masyarakat dan tersedia di wilayah tersebut. (Ikhrum & Chotimah, 2022). Ketahanan pangan yang diwujudkan melalui penganeekaragaman pangan bertujuan merubah kebiasaan konsumsi pangan ke arah yang lebih baik yaitu beragam, bergizi seimbang, dan aman berbasis potensi daerah.

Di Sumatera Utara, tepatnya di Kabupaten Tapanuli Utara memiliki pangan lokal yang telah ada sejak zaman dulu, sudah menyatu dengan daerah tersebut dan menjadi salah satu sumber ekonomi masyarakat yang berbahan dasar susu kerbau. Susu merupakan salah satu bahan makanan yang berasal dari ternak dan sangat penting untuk kehidupan manusia karena kandungan zat gizinya yang sangat tinggi, (Ikhrum & Chotimah, 2022). Pangan jenis hewani ini merupakan sumber protein yang di dalamnya mengandung asam amino esensial yang tidak dapat disuplai dari bahan lainnya. Protein esensial ini berperan terhadap status kesehatan dan peningkatan kecerdasan masyarakat, tetapi sumber protein hewani ini belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat dengan tujuan pemenuhan gizi Masyarakat dalam mencegah stunting. Berdasarkan Survey Status Gizi Indonesia (SSGI) Tahun

2021 prevelensi stunting di Kabupaten Tapanuli Utara sebesar 26,7%. Dan pada tahun 2022 angka prevalensi stunting di Kabupaten Tapanuli Utara naik menjadi 27,4%. Angka ini masih sangat jauh dari yang ditargetkan oleh pemerintah di tahun 2024 yaitu prevalensi stunting berada di angka 14%. Kenaikan angka stunting ini menyatakan bahwa upaya pencegahan stunting di Kabupaten Tapanuli Utara belum mencapai tingkat maksimal. (Kabupaten & Utara, 2023)

Salah satu pendekatan konkret dalam mengatasi masalah stunting adalah memanfaatkan sumber daya pangan lokal. Syarat yang harus terpenuhi oleh bahan pangan lokal agar dapat diolah menjadi makanan yang sehat dan dapat diterima dengan baik oleh Masyarakat terutama balita adalah bahwa bahan pangan tersebut harus kaya akan protein, ekonomis, lezat, dan mudah di sajikan dalam kehidupan sehari-hari, sehingga tidak memberikan beban berlebihan kepada ibu dalam proses pengolahannya. Pemanfaatan dadih susu kerbau yang di olah menjadi makanan yang disukai oleh banyak balita dapat menjadi alternatif untuk mencegah stunting pada balita atau keluarga yang berisiko mengalami stunting. (Apriliani et al., 2021)

Upaya penurunan stunting perlu dilakukan dengan kolaborasi berbagai sektor pemerintah dan Masyarakat melalui berbagai program baik di tingkat pusat maupun daerah. Salah satu program lokal berbasis masyarakat yang dapat di lakukan adalah pemberian makanan tambahan pada ibu hamil yang merupakan usaha peningkatan gizi pada 1000 hari pertama kehidupan, salah satu makanan yang sangat tinggi nilai gizi baik protein, lemak, dan probiotiknya yang mudah di dapatkan di Tapanuli Utara adalah dadih. Dadih biasanya dikonsumsi Masyarakat secara langsung sebagai lauk pendamping nasi sehingga kurang diminati oleh kalangan Masyarakat terutama anak-anak. Penambahan berbagai *Flavoring agent* seperti buah-buahan, coklat, dan vanila merupakan Upaya pengembangan produk dadih (Fildawati 2017). Salah satu jenis buah yang dapat di gunakan dalam pengolahan dadih menjadi lebih unggul lagi adalah buah Harimonting (*Rhodomyrtus Tomentosa*).

Buah harimonting merupakan jenis buah yang cukup tinggi nilai gizinya, dengan kandungan serat, vitamin dan mineral yang tinggi. Dalam 100 gr Buah harimonting mengandung 5,7 g protein, 5,1 g lemak, dan $7,9 \pm 0,22$ umol

vitamin C (Sinaga Sri & Rahayu, 2019). Ada beragam manfaat dari vitamin C yaitu meningkatkan daya tahan tubuh, memperkuat kekebalan tubuh, membantu melawan penyakit, membantu merawat kesehatan tulang rawan, tulang gigi dan juga menjaga kesehatan jantung dan pembuluh darah (Leo & Anny Sartika Daulay, 2022). Salah satu makanan yang disukai oleh berbagai kalangan, termasuk balita sebagai bentuk olahan pangan lokal adalah puding karena memiliki tekstur kenyal dan mudah disiapkan.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul "*Daya Terima Puding Dadih Susu Kerbau Dengan Penambahan Variasi Ekstrak Buah Harimonting (Rhodomyrtus Tomentosa)*".

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Daya Terima Puding Dadih Susu Kerbau (*Bubalus bubalis*) Dengan Penambahan Variasi Ekstrak Buah Harimonting (*Rhodomyrtus Tomentosa*) ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui daya terima puding dadih susu kerbau (*Bubalus bubalis*) dengan penambahan variasi Ekstrak Buah Harimonting (*Rhodomyrtus Tomentosa*)

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai daya terima warna puding dadih susu kerbau (*Bubalus bubalis*) dengan penambahan variasi Ekstrak Buah Harimonting (*Rhodomyrtus Tomentosa*)
- b. Menilai daya terima tekstur puding dadih susu kerbau (*Bubalus bubalis*) dengan penambahan variasi Ekstrak Buah Harimonting (*Rhodomyrtus Tomentosa*)
- c. Menilai daya terima rasa puding dadih susu kerbau (*Bubalus bubalis*) dengan penambahan variasi Ekstrak Buah Harimonting (*Rhodomyrtus Tomentosa*)
- d. Menilai daya terima aroma puding dadih susu kerbau (*Bubalus bubalis*) dengan penambahan variasi Ekstrak Buah Harimonting (*Rhodomyrtus Tomentosa*)

- e. Menganalisis daya terima warna, tekstur, rasa dan aroma yang paling disukai pada puding dadih susu kerbau (*Bubalus bubalis*) dengan penambahan variasi Ekstrak Buah Harimonting (*Rhodomyrtus Tomentosa*)

D. Manfaat Penelitian

1. Untuk Penulis

Menambah dan mengembangkan pengetahuan, wawasan, dan pengalaman penulis dalam menyusun karya tulis ilmiah dan sebagai penerapan teori dan ilmu pengetahuan yang diperoleh pada saat di bangku kuliah.

2. Untuk Masyarakat

Sebagai informasi tentang pemanfaatan pangan lokal yang ada di Tapanuli Utara yang dapat diolah menjadi puding dadih susu kerbau dengan penambahan Ekstrak Buah Harimonting (*Rhodomyrtus Tomentosa*)