

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Anak Balita

1. Pengertian Anak Balita

Anak balita adalah anak yang telah menginjak usia di atas satu tahun atau lebih dikenal sebagai anak di bawah lima tahun. Istilah "balita" juga digunakan untuk menggambarkan anak-anak dari usia satu hingga tiga tahun (batita) dan anak prasekolah dari usia tiga hingga lima tahun. Anak-anak pada usia batita masih tergantung penuh pada orang tua untuk melakukan hal-hal penting seperti mandi, buang air besar, dan makan. Sudah ada kemajuan dalam berjalan dan berbicara. Kemampuan tambahan tetap terbatas. Periode penting dalam proses tumbuh kembang manusia adalah masa balita. Perkembangan dan pertumbuhan yang terjadi selama periode ini sangat penting untuk keberhasilan pertumbuhan dan perkembangan anak selama periode berikutnya. (Darwis, 2017)

B. Stunting

1. Pengertian Stunting

Stunting merupakan gagal tumbuh pada balita akibat kekurangan gizi kronis terutama dalam 1000 hari pertama kehidupan. Stunting juga disebabkan oleh asupan gizi yang tidak memadai pada balita dalam waktu lama karena asupan makanan yang tidak sesuai dengan kebutuhan gizi yang berdampak pada tinggi badan balita pendek.

Stunting adalah gagal tumbuh pada balita yang disebabkan oleh kekurangan gizi jangka panjang, terutama selama seribu hari pertama kehidupan. Selain itu, *stunting* dapat disebabkan oleh asupan makanan yang tidak sesuai dengan kebutuhan gizi balita, yang berdampak pada tinggi badannya yang pendek.

Underweight, *stunting*, *wasting*, dan defisiensi mikronutrien adalah masalah kekurangan gizi yang terus mendapat perhatian di banyak negara (Maulina, 2021). Pada usia balita, status gizi adalah indikator penting kesehatan karena usia ini sangat rentan terhadap *stunting*, gagal tumbuh jangka panjang yang menyebabkan tingginya badan yang lebih rendah. Akibatnya dalam jangka pendek termasuk peningkatan morbiditas dan mortalitas, gangguan perkembangan, dan peningkatan biaya perawatan dan pengobatan. Dalam jangka panjang, efeknya dapat mencakup menurunnya produktivitas kerja, fokus belajar, dan masalah kesehatan reproduksi (Adam et al., 2021).

Balita yang mengalami masalah gizi jangka panjang disebut *stunting* atau balita pendek. Jika dibandingkan dengan standar baku WHO-MGRS (Multicentre Growth Reference Study) tahun 2005, balita dengan nilai z-score kurang dari -2 SD atau lebih dari -3 SD dianggap sangat pendek (Pusdatin, 2015). *Stunting* tidak terlihat sampai anak berusia dua tahun. *Stunting* adalah masalah baru yang berdampak negatif terhadap masalah gizi di Indonesia karena memengaruhi tubuh dan kemampuan fisik anak serta meningkatkan angka kematian anak. WHO bahkan telah menyerukan penuntasan segera masalah *stunting* (Kania, 2015).

Stunting adalah pertumbuhan linear yang tidak mencapai potensi genetik karena pola makan yang tidak teratur dan dapat menyebabkan penyakit (ACC/SCN, 2000). Indeks tinggi badan antropometrik menurut umur dapat digunakan untuk mengukur *stunting*. Indeks ini menunjukkan pertumbuhan linear yang terjadi sebelum dan setelah persalinan, yang menunjukkan kekurangan gizi jangka panjang akibat kurangnya makanan dan perawatan kesehatan. Salah satu indikator status gizi bayi lahir adalah panjang badan waktu lahir disamping berat badan waktu lahir. Panjang bayi lahir dianggap normal antara 48 – 52 cm. Jadi panjang lahir 50 cm (Atmarita, 2015).

Stunting adalah gagal tumbuh anak yang mengakibatkan terjadinya kekurangan nutrisi yang berkelanjutan sehingga anak terlalu pendek pada usianya. Menurut World Health Organization (WHO), Indonesia adalah negara dengan prevalensi stunting balita tertinggi ketiga di Asia Tenggara ketiga /Region of South-East Asia (SEAR). Jumlahnya pada tahun 2017 adalah 36,4%, dan pada tahun 2018 adalah 30,8% (World Health Organisasi (WHO) dalam Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018).

Banyak factor jangka pendek yang disebabkan oleh *stunting* seperti meningkatnya kejadian kesakitan dan kematian, meningkatnya biaya kesehatan, dan perkembangan kognitif, motorik, dan verbal yang buruk pada anak-anak. Selain itu, dampak jangka panjangnya mencakup postur tubuh yang tidak ideal saat dewasa (postur yang lebih pendek dibandingkan orang lain), peningkatan risiko obesitas dan penyakit lainnya, penurunan kesehatan reproduksi, kurangnya kemampuan untuk belajar dan berprestasi di sekolah, dan penurunan produktivitas dan kemampuan kerja. (Kemenkes RI dalam Buletin *Stunting*, 2018)

2. Penyebab Stunting

Salah satu titik penting yang harus diperhatikan selama periode emas (0-2 tahun) adalah periode dalam kandungan, yang berlangsung selama 280 hari, di mana wanita hamil rentan terhadap gangguan gizi. Oleh karena itu, penting bagi ibu hamil untuk mendapatkan dan mempertahankan tingkat gizi yang ideal selama kehamilan agar mereka dapat menjalani kehamilan dengan aman dan melahirkan bayi dengan potensi fisik dan mental yang baik, serta memperoleh energi dan vitalitas yang diperlukan. (Rahayu et al., 2018).

Untuk mengatasi *stunting*, perbaikan yang diperlukan meliputi upaya untuk menghentikan gangguan secara langsung (intervensi gizi spesifik) dan upaya untuk menghentikan gangguan secara tidak langsung (intervensi gizi sensitif). Karena kelompok 1.000 Hari Pertama Kehidupan (HPK), yaitu ibu hamil, ibu menyusui, dan anak-anak yang berusia antara 0 dan 23 bulan, adalah kelompok yang paling efektif untuk menangani *stunting*.

Faktor-faktor yang menyebabkan *stunting* dapat dibagi menjadi faktor langsung dan tidak langsung. Faktor langsung termasuk kekurangan nutrisi pada ibu, kehamilan prematur, pemberian makanan yang tidak sesuai, infeksi, dan ASI eksklusif. Faktor tidak langsung termasuk pelayanan kesehatan, pendidikan, sosial budaya, dan sanitasi lingkungan. (WHO, 2016).

Hasil penelitian Verawati Simamora tahun 2019 menunjukkan bahwa banyak faktor yang berkontribusi pada keadaan *stunting* pada anak. Baik faktor langsung maupun tidak langsung dapat menyebabkan *stunting*. Asupan gizi dan penyakit infeksi adalah faktor langsung *stunting*, sedangkan faktor tidak langsung termasuk pendidikan, status ekonomi keluarga, status gizi ibu saat hamil, sanitasi air dan lingkungan, dan pengetahuan ibu dan keluarga tentang BBLR.

Bagi anak, *stunting* memiliki efek negatif. *Stunting* dapat menyebabkan gangguan perkembangan otak, penurunan kecerdasan, gangguan pertumbuhan fisik, dan gangguan metabolisme tubuh dalam jangka pendek. Namun, dalam jangka panjang, *stunting* dapat menyebabkan penurunan kemampuan kognitif, penurunan prestasi belajar, penurunan kekebalan tubuh, peningkatan risiko obesitas, peningkatan risiko penyakit tidak menular, dan penyakit degupan jantung. *Stunting* memiliki risiko mengalami penurunan pertumbuhan dan potensi intelektual yang lebih rendah. (Soetjningsih, 2015).

3. Mengatasi Stunting

Pendidikan, pengetahuan, dan sikap tentang cara memenuhi kebutuhan nutrisi ibu hamil sangat terkait dengan perbaikan gizi dan kesehatan ibu hamil. Pengetahuan yang buruk dan praktik yang tidak tepat adalah hambatan terhadap peningkatan gizi ibu hamil. Kebanyakan orang tidak menyadari pentingnya menjaga gizi yang baik selama kehamilan dan dua tahun pertama kehidupan. Wanita seringkali tidak menyadari betapa pentingnya menjaga asupan gizi mereka. (Unicef Indonesia, 2012). Tidak ada upaya yang dilakukan untuk mencegah *stunting* jika kesadaran gizi ibu rendah. Kondisi ini pasti akan bertahan sampai anak lahir dan tumbuh. Anak yang bertubuh pendek tidak memerlukan perawatan khusus selama perkembangan mereka karena dianggap normal dan tidak berdampak pada perkembangan mereka di kemudian hari.

Status kurang energi kronis(KEK), hipertensi dalam kehamilan (HDK), anemia, persalinan prematur, dan berat lahir bayi adalah beberapa faktor prenatal yang mempengaruhi *stunting* (I, 2014).

Selain beberapa upaya diatas, cara lain untuk mengatasi *stunting* pada balita yaitu, melakukan pengolahan pangan lokal yang memiliki kandungan gizi tinggi. bahan makanan lokal yang dapat diubah menjadi produk olahan yang terbuat dari kacang merah dengan penambahan tepung daun pegagan yang dibuat menjadi biskuit

C. Biskuit

1. Pengertian Biskuit

Biskuit adalah camilan kering berukuran kecil yang terbuat dari tepung terigu. Menurut Whiteley (1971), ia adalah produk makanan kering dengan ciri-ciri seperti mudah dibawa karena volume dan beratnya yang kecil dan daya simpan yang cukup lama. Suciati dkk., 2020).

Tepung terigu biasanya digunakan untuk membuat biskuit dan beberapa produk olahan makanan lainnya. Dengan penggunaan tepung terigu secara tidak langsung, kebutuhan tepung terigu akan meningkat, karena hingga saat ini masih diimpor. Pengolahan biskuit dari tepung kacang merah dengan bahan lain juga harus dilakukan untuk meningkatkan fitur sensori seperti warna, aroma, rasa, dan tekstur. Menurut (Samsudin, 2020)



Gambar 1. Biskuit

Tabel 1. nilai gizi biskuit dalam 100 gram

Komposisi	Jumlah
Energy (kal)	450 kal
Protein (g)	6,9 gr
Lemak (g)	14,4 gr
Karbohidrat (g)	75,1 gr
Kalsium (mg)	62 gr
Besi	2,7 mg
Vitamin B1 (mg)	0,09 mg

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2019)

2. Syarat Mutu Biskuit

Tabel. 2 Syarat Mutu Biskuit

NO	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
	Keadaan	-	
1	Bau	-	Normal
2	Rasa	-	Normal
3	Warna	-	Normal
4	Kadar air (b/b)	%	Maks.5
5	Serat kasar	%	Maks 0,5
6	Kadar Protein (Nx6.25)	%	Min. 5
7	Asam Lemak Bebas	%	Maks.1.0
8	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 05
9	Cadmium (Cd)	Mg/kg	Maks. 02
10	Timah (Sn)	Mg/kg	Maks. 40
11	Merkuri (Hg)	Mg/kg	Maks. 0.05
12	Arsen (As)	Mg/kg	Maks. 0,5
13	Angka lempeng total	Koloni/kg	Maks. 1x 10 ⁴
14	koliform	APM/g	20
15	Eschericia coli	APM	<3
16	Salmonella sp.	-	Negatif /25 g
17	Staphylococcus aureus	Koloni/g	Maks.2x10 ²
18	Bacilus cereus	APM/g	Maks.2x10 ²
19	Kapang dan kamir	Koloni/g	Maks.2x10 ²

3. Resep Pembuatan Biskuit

Biskuit daun tawaloho (Nurhikma et al., 2021)

➤ Bahan

- Serbuk Daun Kedondong Hutan 30 gr
- Tepung jagung 15 gr
- Susu bubuk 10 gr
- Gula 50 gr
- Kuning telur 50 gr
- Margarin 50 gr
- Butter 30 gr
- Garam 10 gr
- Vanili susu 30 gr
- Tepung terigu 45 gr

Cara pembuatan

1. Menyiapkan telur, gula, mentega, dan butter
2. Kemudian gunakan mixer untuk mengaduk hingga mengembang dan berwarna kuning muda
3. Setelah itu, tambahkan susu dan mixer lagi selama kira-kira sepuluh menit hingga semua bahan tercampur dengan baik.
4. Ditambahkan tepung jagung, dan garam sedikit demi sedikit, aduk sampai adonan kalis
5. Dipipihkan adonan menggunakan kayu pemipih (rolling pin)
6. Selanjutnya ditambahkan serbuk daun kedondong hutan dan dipipihkan kembali
7. Setelah itu, dicetak dengan cetakan lalu dipanggang dalam oven
8. Setelah matang, masukkan ke dalam wadah plastik

Resep Modifikasi

Biskuit tepung kacang merah dengan penambahan tepung daun pegagan

➤ Bahan

- Tepung terigu 50 gr
- Tepung kacang merah 47 gr
- Tepung daun pegagan 3 gr
- Susu bubuk 5 gr
- Gula 25 gr
- Kuning telur 15 gr
- Margarin 25 gr
- Butter 15 gr
- Garam 3 gr
- Vanili bubuk 1 gr

Cara pembuatan

1. Menyiapkan telur, gula, mentega, dan butter
2. Kemudian diaduk menggunakan mixer hingga mengembang dan berwarna kuning muda
3. Setelah itu, ditambahkan susu, kemudian dimixer kembali selama kurang lebih 10 menit hingga semua bahan tercampur dengan baik
4. Secara bertahap tambahkan tepung kacang merah, tepung daun pegagan, dan garam; aduk sampai rata.
5. Adonan dipipihkan dengan kayu pemipih (rolling pin)
6. Selanjutnya dicetak menggunakan cetakan dan dipanggang dalam oven
7. Setelah matang, masukkan ke dalam wadah plastik

D. Kacang Merah

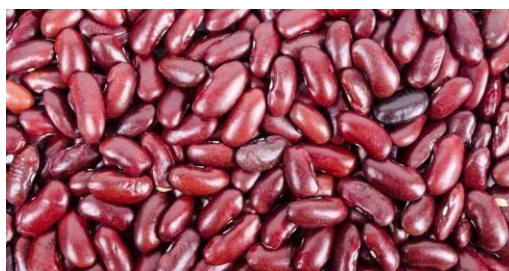
1. Pengertian Kacang Merah

Sumber protein kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) sama dengan kacang hijau. Selain itu, kacang merah mengandung serat yang membantu pencernaan Anda. Mahmud et al. (2008) menyatakan bahwa Kacang merah dapat dibuat menjadi tepung dan digunakan untuk membuat biskuit karena memiliki banyak nutrisi seperti karbohidrat, protein, dan serat. (Bowen, Rose 2018)

2. Klasifikasi kacang merah

Adapun klasifikasi ilmiah tanaman kacang merah ini adalah:

Kingdom : Plantae
Divisi : Spermatophyta
Sub Divisi : Angiospermae
Kelas : Dicotyledoneae
Ordo : Rosales
Famili : Leguminoseae
Sub Famili : Papilionoideae
Genus : *Phaseolus*
Spesies : *Phaseolus vulgaris* L.
(Harahap, 2019)



Gambar 2. Kacang Merah

Tabel 3. Nilai Gizi Kacang Merah per 100 gr

No	Nama zat gizi	Jumlah
1	Kalori	314 kkal
2	Protein	22,1 gr
3	Lemak	1,1 gr
4	Karbohidrat	52,6 gr
5	Serat	4 gr
6	Kalsium	502 mg
7	Besi	10,3 mg

(sumber : Anggraini and Andriani 2021)

3. Pembuatan Tepung Kacang Merah

Pembuatan membuat tepung kacang merah, kacang merah harus dihaluskan dengan blender dan diayak dengan ayakan 80 mesh. Kemudian, kacang merah harus direndam dengan air selama 24jam, dicuci dengan air mengalir, dan ditiriskan selama ± 15 menit. (Phillip Bowen, Richard Rose, 2017)

Tabel 4. Nilai Gizi Tepung Kacang Merah per 100 gr

No	Nama zat gizi	Jumlah
1	Energi	375,28 gr
2	Protein	17,24 gr
3	Lemak	2,21 gr
4	Karbohidrat	71,08 gr

(sumber : Soeparyo, Rawung, and Assa 2018)

Untuk menambahkan nilai gizi dari biskuit kacang merah diatas diberikan tepung daun pegagan . Pegagan merupakan tanaman yang terdapat di seluruh Indonesia yang tumbuh di tanah yang agak lembap dan cukup mendapat sinar matahari, seperti di padang rumput, sawah, pinggir selokan, dan sebagainya (Rampisela dalam Harsa, 2020).

E. Daun Pegagan

1. Pengertian Daun Pegagan

Pegagan adalah tanaman yang tumbuh di tanah yang agak lembap dan cukup mendapat sinar matahari, seperti di padang rumput, sawah, dan pinggir selokan. (Harsa, 2020)

2. Klasifikasi Daun Pegagan

Kingdom	: plantae
Divisi	: Magnoliophyta
Sub divisi	: Rosidae
Kelas	: Magnoliopsida
Ordo	: Apiales
Famili	: Centella
Spesies	: Centella asiatica

Sumber(Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia)



Gambar 3. Daun Pegagan

Beberapa senyawa saponin yang ditemukan dalam pegagan adalah asiaticoside, asam asiatat, dan madecassoside; keduanya berkontribusi pada pembentukan Pegagan memiliki sifat anti-infeksi, antilepra, dan antisyphilis, serta membantu merevitalisasi sel kulit. Kandungannya termasuk kolagen I, thiankunside, isothankunside, brahmoside, brahmic acid, madasiatic acid, meso-inositol, centellose, carotenoids, garam kalium, natrium, kalsium, besi, fosfor, vellarine, tannin, mucilago, resin, pektin, gula, vitamin B, sedikit vitamin C, dan minyak atsiri. Sebagian orang menganggap asiaticoside, glikosida triterpenoida, sebagai antilepra. dan penyembuh luka. (Harsa, 2020)

Daun pegagan memiliki bahan aktif meliputi bahan aktif seperti bahan aktif seperti triterpenoid saponin, triterpenoid genin, minyak esensial, flavonoid, dan bahan aktif lainnya dapat meningkatkan aktivasi makrofag, yang menghasilkan peningkatan fagositosis dan sekresi interleukin, yang pada gilirannya mendorong pembentukan antibodi oleh sel B. (Pada et al., 2018)

Pegaga *C. asiatica* mengurangi kadar kolesterol dan meningkatkan kandungan antioksidan tubuh. Sebuah penelitian menunjukkan bahwa ekstrak etanol dari *C. asiatica* memiliki kemampuan untuk menurunkan kadar kolesterol hewan model hiperkolesterolemia puyuh dan hamster sebesar 79% dan 95%, serta memiliki aktivitas antioksidan (Pitella et al., 2009). Beberapa senyawa aktif yang ditemukan dalam pegagan (*C. asiatica*) termasuk asiaticoside, asiatic acid, madecassoside, madecassic acid, dan brahmoside (Annisa, 2006). Januwati dan Yusron (2005) menyatakan bahwa tanaman *C. asiatica* diketahui mengandung minyak atsiri seperti linalil asetat, menthol, neral, linalool, dan sitronelal. Asam amino, flavonoid, terpenoid, dan minyak atsiri adalah beberapa golongan kandungan kimia pegagan (Dalimartha, 2006). Sebagai antioksidan, mereka sangat membantu kesehatan tubuh. (Alfian et al., 2018).

3. Kandungan Gizi Daun Pegagan

Tabel 5 Nilai gizi Daun Pegagan 100 gr

No	Zat Gizi	Jumlah	Satuan
1.	Karbohidrat	6.9	Gr
2.	Protein	1,6	Gr
3.	Lemak	0.6	Gr
4	Fosfor	30	Mg
5	Kalium	414	Mg

(Yanti & Verawati, 2022)

Centella asiatica Selain nutrisi CA, *Centella asiatica* juga memiliki saponin dan triterpenoid penting, seperti asiaticosida, madekasosida, asiatica asid, dan cetelloside, yang berfungsi sebagai antioksidan. Vitamin A sebanyak 0.44mg, vitamin B1 0,09 mg, vitamin B2 0.19 mg, dan vitamin C sebanyak 48.5 mg.

Centella asiatica, yang mengandung Asiaticoside sebagai bahan aktifnya, bertindak sebagai anti oksidan yang melawan oksidan dan membantu mengaktifkan diferensiasi osteoblas, proses mineralisasi, dan mengurangi aktifitas osteoklas. Epidemiologi menunjukkan hubungan antara asupan antioksidan dan kesehatan tulang. CA juga kaya mineral seperti Zn, Ca, P, K, Na, Fe, Cu, Cr, dan Mg. Studi lain menunjukkan bahwa diet tinggi kalsium mendorong proliferasi dan diferensiasi osteoblast, yang berkontribusi pada pembentukan tulang. Selain itu, kalsium dapat meningkatkan proliferasi dan *rediferensiasi chondrocyte* serta diferensiasi osteoblast yang osteogenik. Akibatnya, CA, dengan bahan aktif dan nutrisi yang tinggi, dapat digunakan sebagai pengganti tanaman herbal untuk mencegah stunting.

Centella asiatica kaya akan nutrisi makro seperti karbohidrat dan asam amino serta mikronutrien seperti vitamin B1, B2, B3, dan vitamin C41. Konsumsi nutrisi makro dan mikro yang cukup dapat mendukung pertumbuhan tubuh, tetapi kekurangan nutrisi dapat menyebabkan pertumbuhan yang buruk atau masalah metabolisme tubuh lainnya. Selain itu, CA (*Centella asiatica*) mengandung Asiaticoside, bahan aktif yang memiliki sifat anti oksidan, yang memungkinkan tubuh membersihkan zat berlebihan yang ada di dalamnya.

4. Pembuatan Tepung Daun Pegagan

Setelah dibersihkan, daun pegagan dikeringkan selama tiga jam dengan menggunakan dehydrator pada suhu 90 derajat Celcius. Setelah itu, dihaluskan dengan blender dan diayak dengan ayakan. Kadar serat pangannya diperiksa pada tepung pegagan yang diperoleh. (Bioindustri et al.,2019)

Tabel 6 Nilai gizi Tepung Daun Pegagan 100 gr

No	Zat Gizi	Jumlah	Satuan
Zat Gizi Makro			
1.	Karbohidrat	6.7	%
2.	Protein	2	%
3.	Lemak	0.2	%
Zat Gizi Mikro			
1.	Natrium	107.8	Mg
2.	Kalium	345	Mg
3.	Calcium	174	Mg
4.	Magnesium	87	Mg
5.	P	17	Mg
6.	Fe	14.86	Mg

Sumber (Zahara et al., 2018)

F. Hubungan Pendapatan Keluarga dengan Kejadian Stunting

Menurut Sihadi (2006), jenis makanan apa yang akan dibeli dengan uang ekstra dipengaruhi oleh tingkat pendapatan. Semakin tinggi pendapatan, semakin besar persentase dari penghasilan tersebut digunakan untuk membeli berbagai jenis makanan. Oleh karena itu, pendapatan memainkan peran penting dalam menentukan jumlah dan kualitas makanan yang dikonsumsi keluarga. Perubahan pola makan balita dapat dipengaruhi oleh perubahan pendapatan, yang secara langsung mempengaruhi konsumsi makanan balita. Meningkatkan pendapatan, meningkatkan peluang untuk membeli makanan yang lebih baik dalam kualitas dan kuantitas.

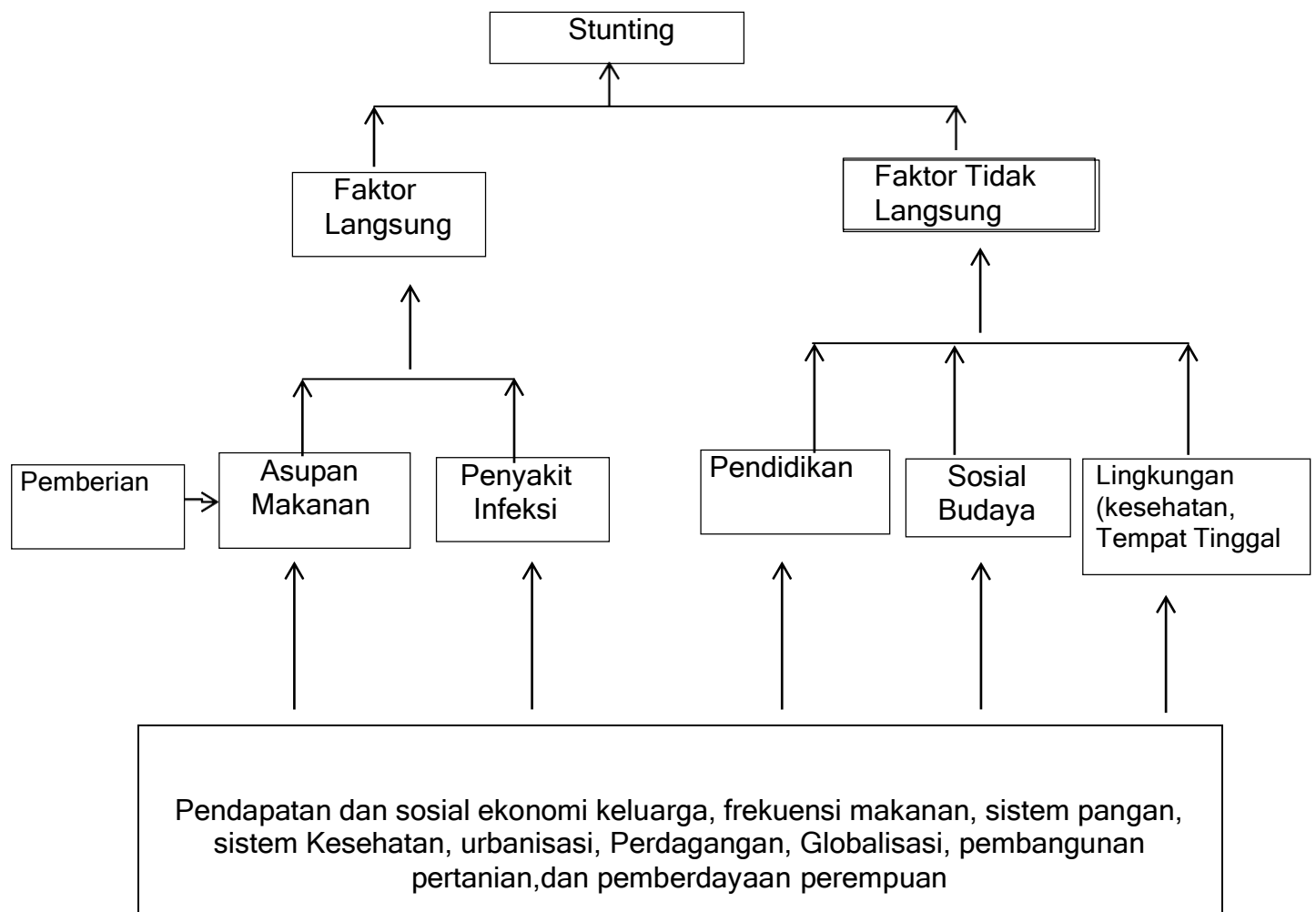
G. Hubungan Berat Badan Lahir Rendah (BBLR) dengan Kejadian Stunting

Berat badan bayi kurang dari 2500 gram disebut berat badan lahir rendah (BBLR). Selama masa kehamilan, pertumbuhan embrio dan janin sangat cepat, mulai dari kurang dari satu mili gram hingga sekitar tiga ribu gram, dan janin membutuhkan pertumbuhan cepat untuk bertahan hidup di luar rahim. Oleh karena itu, kekurangan atau kecacatan yang terjadi selama masa janin merupakan penyebab utama kematian dan kesehatan bayi (Oktarina, 2012). Berat badan lahir sangat terkait dengan pertumbuhan dan perkembangan anak balita dalam jangka panjang. Sebuah penelitian yang dilakukan oleh Anisa (2012) menemukan bahwa ada korelasi yang signifikan antara berat badan lahir dan tingkat *stunting* pada balita. Bayi dengan berat badan lahir rendah (BBLR) berisiko mengalami kemunduran fungsi intelektual serta kesulitan dalam pertumbuhan dan perkembangan. (Darwis, 2018)

H. Hubungan Pola Makan dengan Kejadian Stunting

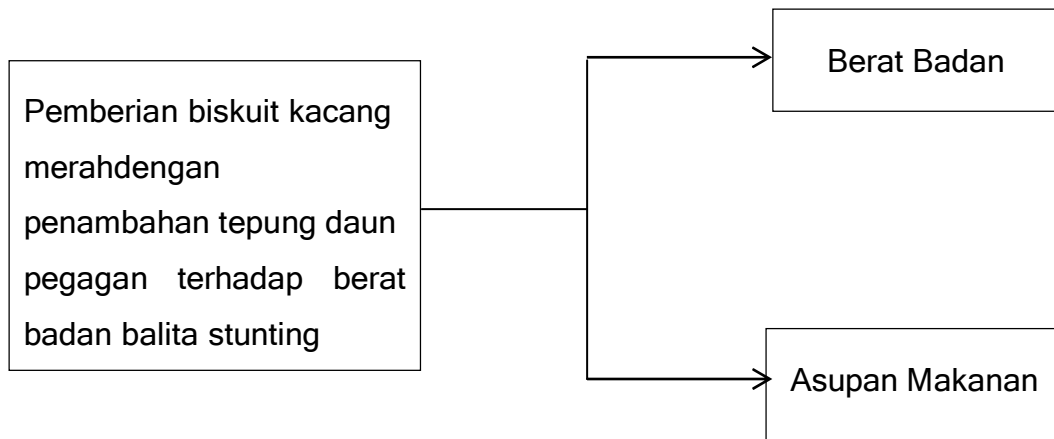
Karena pola makanan balita banyak mengandung gizi. Gizi sangat penting untuk pertumbuhan. Kecerdasan dan kesehatan sangat terkait dengan gizi di dalamnya. Jika pola makan balita tidak diatur dengan baik, pertumbuhannya akan terganggu, tubuhnya akan kurus, pendek, dan bahkan bisa mengalami gizi buruk. Pola pemberian makanan balita, terutama selama dua tahun pertama kehidupan, sangat terkait dengan *stunting*. Pola pemberian makanan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dikonsumsi balita, yang pada gilirannya mempengaruhi status gizi balita. (Sudarman et al., 2021)

I. Kerangka Teori



Gambar 1. Modifikasi Kerangka Teori Unicef 2016,

J. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep

K. Defenisi Operasional

Tabel 7. Defenisi operasional

Variabel	Definisi operasional	Hasil Ukur	Skala ukur
Berat Badan Anak Balita	Berat badan balita diperoleh dengan melakukan penimbangan Antropometri, penimbangan dilakukan dengan memakai alat Timbangan digital dengan kapasitas 150 kg, penimbangan berat badan dilakukan di kantor lurah belawan I, dan sesuai dengan prosedur penimbangan	Beresiko mengalami wasting jika kurang dari 2 SD a. Balita (1-3 tahun) Berat Badan = 13 Kg Wasting < 13 kg b. Balita (4-5 tahun) Berat Badan = 19 kg Wasting < 19 kg Sumber AKG 2019	Rasio
Pemberian Biskuit Anak balita	Biskuit merupakan camilan kering yang memiliki ukuran kecil dan terbuat dari tepung terigu. Biskuit adalah produk makanan kering dengan sifat-sifatnya seperti mudah dibawa karena volume dan beratnya yang kecil, daya simpan produk relatif lama. Dari biskuit diberikan 50 gr. Bertujuan untuk memenuhi zat gizi yang dibutuhkan untuk proses tumbuh kembang		Ordinal
Tepung Pegagan	Pegagan termasuk tanaman herbal yang mempunyai aktivitas antioksidan yang lebih tinggi dibanding tanaman obat lain juga memperlihatkan bahwa pegagan		

	dapat berfungsi dalam memperkuat fungsi otak dan daya ingat, serta dapat menghambat kematian pada sel saraf otak		
Asupan	Menilai asupan sesudah pemberian biskuit kacang merah dengan penambahan tepung daun pegagan dengan recall makan 2×24 jam dilakukan 2 kali. 1. Baik : $\geq 100\%$ AKG 2. Sedang : 80-99% AKG 3. Kurang : 70-79% AKG 4. Defisit : $<70\%$ AKG		Ordinal

L. HIPOTESIS

H_a = Ada pengaruh pemberian biskuit kacang merah dengan penambahan tepung daun pegagan terhadap berat badan anak balita usia 12-59 bulan di kelurahan belawan I

H_o = Tidak ada pengaruh pemberian biskuit kacang merah dengan penambahan tepung daun pegagan terhadap berat badan anak balita usia 12-59 bulan di kelurahan belawan I