

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masa anak-anak adalah masa pertumbuhan dan perkembangan. Anak membutuhkan nutrisi untuk menunjang pertumbuhan dan perkembangan yang optimal. Kebiasaan makan dan nafsu makan anak berubah ketika mereka mencapai usia sekolah, dari 6 hingga 12 tahun. Gizi berperan penting dalam menunjang pertumbuhan anak dalam segi tumbuh kembang, fisik, sistem saraf dan otak, serta kecerdasan. Prevalensi status gizi anak sekolah dasar usia 5 – 12 tahun berdasarkan indeks massa tubuh menurut umur terdapat 9,2% anak kurus yang terdiri dari 2,4% sangat kurus, serta prevalensi anak gemuk 20%. 10,8% gemuk dan 9,2% sangat gemuk (Riskesdas 2018).

Masalah kekurangan gizi di Indonesia sering ditemukan pada anak usia sekolah dasar yaitu kekurangan zat gizi makro seperti energi, protein, lemak dan zat gizi mikro seperti vitamin dan mineral. Hasil penelitian Slimar.S (2016) menunjukkan bahwa proporsi anak usia sekolah yang defisit energi secara nasional 83,9%, sebanyak 64,4% defisit energi tergolong berat <70% Angka Kecukupan Energi (AKE), dan defisit protein sebesar 64,3%, sebanyak 17,8% defisit protein tergolong berat <70 % Angka Kecukupan protein (AKP).

Berdasarkan data Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Barat (2016), secara umum masalah gemuk pada anak usia 5-12 tahun di Jawa Barat masih tinggi. Kota Cirebon merupakan salah satu Kota di Jawa Barat dengan prevalensi gemuk di atas angka Jawa Barat yaitu 18,6% pada anak usia sekolah dasar. Anak usia sekolah dasar cenderung menghabiskan waktunya diluar rumah.

Sehingga perlu adanya makanan selingan yang bertujuan untuk meningkatkan asupan gizi anak usia sekolah. Menurut Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM), makanan jajanan menyumbang 31,1% energi dan 27,4% protein dari total konsumsi pangan harian (BPOM, 2009).

Olahan mie menjadi makanan populer untuk anak sekolah, Mie merupakan makanan sumber karbohidrat selain nasi yang digemari semua kalangan usia. Proses penyajian yang praktis, harga terjangkau dan rasa yang enak menjadi faktor penyebab tingginya konsumsi mie instan di masyarakat. Berdasarkan laporan yang dirilis *World Instant Noodles Association* (WINA) konsumsi mie instan secara global pada tahun 2017 mencapai 100,1 juta porsi, naik 2,7% dari tahun sebelumnya. Sedangkan pengonsumsi mie instan di Indonesia adalah 12,62 juta porsi atau sekitar 12,6% dari total konsumsi dunia sehingga Indonesia menempati urutan terbesar kedua di dunia (Samparaya, 2018).

Mie instan yang beredar dipasaran saat ini pada umumnya memiliki kandungan gizi yang minim seperti protein, namun tinggi natrium. Bahan baku pembuatan mie adalah tepung terigu, namun dalam upaya peningkatan kandungan gizi pada mie basah, tepung mocaf merupakan alternatif pengganti tepung terigu. Menurut Subagio (2007), tepung mocaf memiliki karakteristik dan kualitas yang hampir mirip dengan tepung terigu. Perubahan sifat fungsional ini memberikan peluang bagi tepung mocaf sebagai substitusi tepung terigu (Zulaedah, 2011; Ruriani *et al*, 2013).

Karakteristik tepung mocaf mendukung untuk digunakan dalam pembuatan produk mie basah, karena tepung mocaf memiliki pati 87,3%, yang

lebih tinggi dari tepung terigu 60-68%. Kadar protein tepung terigu dalam pembuatan mie basah yaitu 8-12% (Astawan,2010), sedangkan kadar protein mocaf 1,2% (Hersoelistyorini *et al*, 2015). Namun mocaf tidak mengandung gluten sebagaimana yang terkandung dalam tepung terigu. Gluten merupakan zat yang hanya ada pada terigu yang menentukan kekenyalan makanan. Karena mocaf tidak memiliki gluten maka dalam pembuatan mie mocaf tetap menggunakan tepung terigu untuk memberikan kekenyalan pada mie. Bahan makanan yang dapat digunakan untuk menambah kandungan protein mie basah substitusi tepung mocaf salah satunya udang rebon.

Udang rebon dalam pembuatan mie basah dihaluskan menjadi tepung udang rebon, Udang rebon merupakan salah satu pangan yang mudah didapatkan serta harganya relatif murah. Di pasaran, udang rebon banyak ditemukan dalam bentuk udang rebon kering (Astawan, 2009). Udang rebon mempunyai kandungan protein yang dapat digunakan untuk membuat olahan mie basah, kandungan protein dan mineral kalsium sebanyak 59 g/100 g dan 2306,0 mg/100 g. (Kementerian Kesehatan, 2018).

Mierecaf merupakan salah satu bentuk mie basah yang dibuat dari tepung mocaf yang dimodifikasi dengan menambahkan tepung udang rebon dalam proses pembuatannya. Mierecaf merupakan singkatan dari “Mie” yaitu Mie basah, “re” yang artinya udang rebon dan “caf” yang artinya tepung mocaf. Penggunaan tepung mocaf dan tepung udang rebon merupakan upaya peningkatan kadar protein mie basah. Berbeda dengan mie instan, modifikasi Mierecaf tidak mengandung pengawet dan pewarna.

B. Rumusan Masalah

Masalah kekurangan gizi di Indonesia sering ditemukan pada anak usia sekolah dasar yaitu kekurangan zat gizi makro seperti energi, protein, lemak dan zat gizi mikro seperti vitamin dan mineral. Hasil penelitian Slimar.S (2016) menunjukkan bahwa proporsi anak usia sekolah yang defisit energi secara nasional 83,9%, sebanyak 64,4% defisit energi tergolong berat <70% Angka Kecukupan Energi (AKE), dan defisit protein sebesar 64,3%, sebanyak 17,8% defisit protein tergolong berat <70 % Angka Kecukupan protein (AKP). Maka dari itu perlu adanya asupan zat gizi terutama protein pada makanan selingan anak sekolah dasar, Pembuatan Mierecaf modifikasi tepung rebon dan tepung mocaf menjadi alternatif karena tepung rebon dan tepung mocaf mempunyai kandungan protein yang cukup untuk memenuhi kebutuhan makanan selingan anak sekolah dasar.

Berdasarkan data dan teori yang telah disampaikan diatas, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah “Bagaimana sifat organoleptik dan estimasi kandungan gizi pada Mierecaf Mie Basah Berbahan Tepung Udang Rebon Dengan Tepung Mocaf Sebagai Makanan Selingan Anak Sekolah Dasar?

C. Manfaat Penelitian

1. Institusi Pendidikan

Hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai sumber bacaan, sumber referensi, dan inspirasi di Perpustakaan Program Studi DIII Gizi Cirebon.

2. Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan pengalaman dalam pembuatan mie basah tepung udang rebon dan tepung mocaf dengan menyusun karya tulis ilmiah pada bidang teknologi pangan dan gizi.

3. Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan dalam makanan selingan yang sehat bagi anak sekolah dasar.

4. Industri Pangan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pembelajaran dan menjadi inspirasi pengembangan aneka ragam pangan bergizi dengan memanfaatkan bahan pangan yang kaya akan sumber protein dalam membuat makanan selingan bagi anak sekolah dasar.

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui penilaian organoleptik dan kandungan gizi modifikasi Mierecaf berbahan tepung udang rebon dengan tepung mocaf sebagai makanan selingan anak sekolah dasar.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk Mengetahui formulasi terpilih melalui penilaian organoleptik berdasarkan parameter aroma pada produk Mierecaf.
- b. Untuk Mengetahui formulasi terpilih melalui penilaian organoleptik berdasarkan parameter rasa pada produk Mierecaf.
- c. Untuk Mengetahui formulasi terpilih melalui penilaian organoleptik berdasarkan parameter tekstur pada produk Mierecaf.
- d. Untuk Mengetahui formulasi terpilih melalui penilaian organoleptik berdasarkan parameter rasa pada produk Mierecaf.
- e. Untuk mengetahui nilai gizi produk Mierecaf berbahan tepung udang rebon dengan tepung mocaf sebagai makanan selingan anak sekolah
- f. Untuk Mengetahui kontribusi gizi terhadap kecukupan energi, protein, lemak dan karbohidrat pada formulasi Mierecaf.