

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Masalah gizi balita salah satunya yaitu status gizi kurang masih banyak, disebabkan oleh beberapa faktor yaitu kurangnya asupan gizi dengan sistem pemberian makan yang salah sehingga dapat menghambat pertumbuhan pada balita (Ruswinda *et al.*, 2019). *Stunting* adalah masalah gizi kurang yang berhubungan dengan pertumbuhan ditandai dengan keadaan tinggi badan dan berat badan tidak sesuai umurnya (Kemenkes RI, 2022). Prevalensi *stunting* di Indonesia pada tahun 2021 sebesar 24,4% menurun pada tahun 2022 sebesar 21,6% (Kemenkes RI, 2022). Sedangkan di Jawa Barat berdasarkan hasil data (Kemenkes RI, 2022) prevalensi *stunting* sebesar 20,2% dan untuk Kabupaten Tasikmalaya pada tahun 2022 diperoleh prevalensi *stunting* sebesar 27,2%. Akan tetapi, prevalensi tersebut masih dinyatakan jauh dari target Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) tahun 2024 sebesar 14% (Perpres, 2020).

Masalah kurang gizi dapat memudahkan infeksi penyakit menyerang tubuh balita serta dapat menyebabkan penderitanya mengalami kehambatan baik motorik maupun mental sehingga mudah terkena penyakit dan postur tubuh saat dewasa tidak maksimal (Kirana, 2022). Pertumbuhan yang lambat sering berhubungan dengan asupan zat energi dan protein yang tidak adekuat (Kusdalina, 2021). Protein hewani mengandung zat besi dan seng yang berhubungan dengan pertumbuhan sehingga akan memberikan dampak yang lebih besar terhadap *stunting* dibandingkan dengan protein nabati (Sindhughosa & Sidiartha, 2023).

Menurut (Aria *et al.*, 2022) salah satu upaya pemerintah dalam menanggulangi *stunting* di Indonesia yaitu program Pemberian Makanan Tambahan (PMT). Akan tetapi program tersebut memiliki kendala yaitu kurang efektif dalam program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) seperti dimakan atau tidaknya makanan tambahan dengan alasan kurangnya variasi pada makanan tambahan tersebut (Aria *et al.*, 2022). Oleh karena itu, dalam menanggulangi *stunting* perlu adanya alternatif makanan bagi balita *stunting*

dengan memanfaatkan pangan lokal kaya akan energi dan protein (Sefrina, 2021).

Menurut (Weindl *et al.*, 2020) dampak terhadap lingkungan dari mengonsumsi makanan sumber protein hewani yaitu adanya peningkatan efisiensi pakan serta padang rumput yang menyebabkan risiko perluasan lahan. Penggunaan protein serangga sebagai potensi dalam makanan serta sangat berkontribusi sebagai pasokan protein yang berkelanjutan secara lingkungan di beberapa wilayah di dunia. protein serangga berperan sebagai sumber protein alternatif yang memiliki kandungan asam amino yang bermanfaat untuk mengurangi beban lingkungan serta dapat mendaur ulang limbah pertanian (Weindl *et al.*, 2020).

Tepung jangkrik adalah produk olahan setengah jadi berasal dari bahan dasar jangkrik usia dewasa melalui proses pengeringan kemudian dihaluskan sehingga menjadi tepung. Sertifikat daging jangkrik ditetapkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) No. kep-139/MUI/VI/2000 tentang makan dan budidaya jangkrik menyatakan bahwa jangkrik hukumnya adalah boleh (mubah, halal) sepanjang tidak menimbulkan bahaya (mudarat) yang dapat dimanfaatkan sebagai obat/kosmetika, dimakan dan dijual (MUI, 2020). Salah satu jenis jangkrik yang dapat dikonsumsi oleh manusia yaitu jangkrik alam (*Gryllus sp*). Secara umum kandungan pada per 100 gram jangkrik mengandung 125 kkal, 15 g protein, 6,3 g lemak, 41 mg zat besi, dan 13,9 mg seng serta manfaat lainnya yang bermanfaat untuk tumbuh kembang anak (Tao & Li, 2018). Kandungan protein pada jangkrik lebih tinggi dibandingkan daging ayam, sapi, dan udang (Fauziyyah *et al.*, 2019).

Salah satu alasan menggunakan tepung *mocaf* yaitu dapat mendukung perkembangan produk bahan makanan lokal Indonesia sebagai alternatif pengurangan penggunaan tepung terigu serta mengurangi penggunaan tepung terigu (Alvionita *et al.*, 2018). Kandungan gizi dalam 100 gram tepung *mocaf* terdapat Energi sebesar 350 kalori, protein sebesar 1,2 gram, karbohidrat 85 gram, dan lemak 0,6 gram (Kemenkes RI, 2020).

Tepung *mocaf* (*Modified Cassava Flour*) dengan penambahan tepung jangkrik dapat dijadikan makanan selingan bagi balita *stunting* dengan

kandungan tinggi protein. Pangan tersebut dapat dibuat berupa *cookies*. *Cookies* merupakan makanan yang sudah banyak dikenali oleh berbagai karakteristik usia (Ervietasari, 2021).

Berdasarkan tinjauan literatur yang dilakukan dalam peneliti *cookies* yang lain yaitu (Syiffah, 2023) tentang “Karakteristik Fisikokimia pada Formulasi Kukis dengan Substitusi Tepung Jangkrik (*Acheta Domesticus*) sebagai Alternatif Kudapan Remaja Putri”, diketahui bahwa penambahan tepung jangkrik dapat meningkatkan protein serta menurunkan kadar air. Sama halnya peneliti pun tertarik dengan membuat produk *cookies* tepung jangkrik menggunakan tepung *mocaf* untuk mengurangi penggunaan tepung terigu sebagai sumber energi. Pada penelitian ini dapat diharapkan untuk mengetahui gambaran uji organoleptik serta kandungan zat gizi pada *cookies* tepung *mocaf* substitusi tepung jangkrik sehingga disukai oleh semua kalangan usia terutama untuk dijadikan *snack* bagi balita *stunting*.

B. Rumusan masalah

Peneliti bermaksud untuk mengembangkan *cookies* sebagai alternatif *snack* sumber protein bagi balita *stunting* dengan tepung *mocaf* substitusi tepung jangkrik sehingga dapat dirumuskan masalah mengenai “sifat organoleptik dan kandungan zat gizi *cookies* tepung *mocaf* substitusi tepung jangkrik sebagai alternatif *snack* sumber bagi balita *stunting*?”

C. Tujuan penelitian

1. Tujuan umum

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah menentukan gambaran sifat organoleptik (warna , rasa , aroma dan tekstur) serta kandungan gizi *cookies* tepung *mocaf* substitusi tepung jangkrik sebagai alternatif *snack* sumber protein bagi balita *stunting*.

2. Tujuan khusus

- a. Menentukan gambaran tingkat kesukaan warna *cookies* tepung *mocaf* substitusi tepung jangkrik sebagai alternatif *snack* sumber protein bagi balita *stunting*.

- b. Menentukan gambaran tingkat kesukaan rasa *cookies* tepung *mocaf* substitusi tepung jangkrik sebagai alternatif *snack* sumber protein bagi balita *stunting*.
- c. Menentukan gambaran tingkat kesukaan aroma *cookies* tepung *mocaf* substitusi tepung jangkrik sebagai alternatif *snack* sumber protein bagi balita *stunting*.
- d. Menentukan gambaran tingkat kesukaan tekstur *cookies* tepung *mocaf* substitusi tepung jangkrik sebagai alternatif *snack* sumber protein bagi balita *stunting*.
- e. Menentukan kandungan energi *cookies* tepung *mocaf* substitusi tepung jangkrik sebagai alternatif *snack* sumber protein bagi balita *stunting*.
- f. Menentukan kandungan protein *cookies* tepung *mocaf* substitusi tepung jangkrik sebagai alternatif *snack* sumber protein bagi balita *stunting*.
- g. Menentukan kandungan lemak *cookies* tepung *mocaf* substitusi tepung jangkrik sebagai alternatif *snack* sumber protein bagi balita *stunting*.
- h. Menentukan kandungan karbohidrat *cookies* tepung *mocaf* substitusi tepung jangkrik sebagai alternatif *snack* sumber protein bagi balita *stunting*.
- i. Menentukan kandungan zat besi (Fe) *cookies* tepung *mocaf* substitusi tepung jangkrik sebagai alternatif *snack* sumber protein bagi balita *stunting*.
- j. Menentukan kandungan seng *cookies* tepung *mocaf* substitusi tepung jangkrik sebagai alternatif *snack* sumber protein bagi balita *stunting*.
- k. Menentukan kadar air pada *cookies* tepung *mocaf* substitusi tepung jangkrik sebagai alternatif *snack* sumber protein bagi balita *stunting*.
- l. Menentukan harga pokok produksi dan harga jual pada *cookies* tepung *mocaf* substitusi tepung jangkrik sebagai alternatif *snack* sumber protein bagi balita *stunting*

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat baik secara teoritis maupun praktis. Secara teoritis penelitian ini berguna untuk memberikan inovasi dan kreatifitas produk pangan gizi yaitu *cookies* tepung *mocaf* dan

substitusi tepung jangkrik sebagai alternatif *snack* sumber protein bagi balita *stunting*. Secara praktis penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi :

1. Bagi peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan penulis dalam bidang Teknologi Pangan dan Gizi khususnya dalam pembuatan *cookies* tepung *mocaf* substitusi tepung jangkrik sebagai alternatif *snack* sumber protein bagi balita *stunting*.

2. Bagi institusi

Penelitian ini dapat menambah kepustakaan yang bisa dimanfaatkan oleh civitas akademika Prodi D III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya di bidang Teknologi Pangan dan Gizi.

3. Bagi masyarakat

Penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai inovasi baru Teknologi Pangan dan Gizi yakni pengembangan produk *cookies* tepung *mocaf* substitusi tepung jangkrik sebagai alternatif *snack* sumber protein bagi balita *stunting*.