

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Gizi atau nutrisi merupakan suatu komponen yang paling penting dalam menunjang proses pertumbuhan dan perkembangan dimana gizi merupakan elemen yang terdapat dalam makanan dan dapat dimanfaatkan secara langsung oleh tubuh (Gizi, 2018). Salah satu masalah gizi yang terjadi pada anak balita adalah gizi kurang. Gizi kurang adalah gangguan kesehatan akibat kekurangan atau ketidakseimbangan zat gizi yang diperlukan untuk pertumbuhan, aktivitas berpikir, dan semua hal yang berhubungan dengan kehidupan (Iskandar, 2013).

World Health Organization (WHO 2012) jumlah penderita gizi kurang di dunia mencapai 104 juta anak dan keadaan gizi kurang sepertiga dari seluruh penyebab kematian anak diseluruh dunia. Indonesia merupakan salah satu negara berkembang dengan permasalahan gizi kompleks. Prevalensi gizi kurang balita diindonesia pada tahun 2013 terdapat balita dengan gizi kurang sebesar 19,6%, balita dengan gizi buruk sebesar 5,7% dan balita dengan gizi lebih sebesar 4,5%. Jika dibandingkan dengan angka prevalensi nasional balita gizi kurang tahun 2007 sebesar (18,4%) dan tahun 2010 sebesar (17,9%), prevalensi gizi kurang pada balita tahun 2013 terlihat meningkat (Kemenkes RI, 2013).

Upaya Pemerintah dalam mengatasi kasus gizi kurang tercantum dalam Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan Pasal

142 yang menyebutkan bahwa pemerintah diharapkan ikut berperan aktif dalam upaya perbaikan gizi dengan memperhatikan keseimbangan dan ketersediaan pangan serta gizi masyarakat. Sebagai tindak lanjut pemerintah mewujudkannya melalui kegiatan pemantauan pertumbuhan di posyandu dan pelaksanaan program PMT Pemulihan sebagai penanganan pada balita gizi kurang (Kemenkes RI, 2011). Upaya yang dilakukan untuk mengenal, mencegah, dan mengatasi masalah gizi yaitu dengan cara menimbang berat badan secara teratur, memberikan ASI saja kepada bayi sejak lahir sampai umur enam bulan, menu makanan yang bervariasi, menggunakan garam beryodium, dan pemberian suplemen gizi sesuai anjuran petugas kesehatan. (Kementrian Kesehatan RI, 2018).

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) kepada sasaran perlu dilakukan secara benar sesuai aturan konsumsi yang dianjurkan. Makanan Tambahan Balita adalah suplementasi gizi berupa makanan tambahan dalam bentuk biskuit dengan formulasi khusus dan difortifikasi dengan vitamin dan mineral yang diberikan kepada bayi dan anak balita usia 6-59 bulan dengan kategori kurus (Kementrian Kesehatan RI, 2018).

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) dapat digolongkan menjadi dua yaitu PMT Penyuluhan dan PMT Pemulihan. Makanan tambahan penyuluhan adalah makanan tambahan yang diberikan kepada sasaran untuk mempertahankan status gizi normal dengan waktu pemberian maksimal selama 1 bulan. Makanan tambahan pemulihan adalah makanan tambahan yang diberikan untuk meningkatkan status gizi pada sasaran (Kemenkes 2017).

Untuk mencegah terjadinya malnutrisi, balita memerlukan penanganan khusus terutama dalam pemenuhan gizi. Salah satu solusi untuk memenuhi kebutuhan gizi mereka adalah dengan pengembangan makanan tambahan. Sup krim merupakan salah satu jenis makanan yang cocok untuk balita karena teksturnya yang halus dan mudah dikonsumsi. Sup krim bisa diracik dari berbagai bahan makanan, antara lain labu kuning, dan kacang hijau.

Sup krim labu kuning merupakan salah satu produk makanan yang cocok untuk balita, lansia dll, karena sifatnya yang bertekstur lembut sehingga dapat dikonsumsi dengan mudah. Berdasarkan hasil analisis, kadar air pada sup krim dengan atau tanpa penambahan kacang hijau mengalami peningkatan seiring lama waktu penyimpanan dengan kadar air (Setiawan *et al.*, 2021).

Sup krim merupakan sup yang dikentalkan dengan bahan pengental ditambah dengan susu atau krim (Dewi, 2017). Jenis-jenis sup krim dipasarkan dalam bentuk semi pasta dan serbuk. Untuk meningkatkan daya awet dari sup krim maka dilakukan proses untuk mengurangi kadar air suatu bahan sampai mencapai kadar air tertentu dan akan mempunyai umur simpan yang lebih lama. Sup krim merupakan sup kental yang dikentalkan dengan bahan pengental ke dalam kaldu (Berliana, Sumarsih, & Gusnadi, 2021), atau dikentalkan dari bahan utama sayuran dan buah, serta diperkaya dengan bahan protein hewani dan protein nabati.

Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) merupakan jenis buah yang relatif murah, mudah untuk diperoleh dan mengandung karbohidrat yang

tinggi, kaya vitamin (A dan C), mineral (Ca, Fe, dan Na) dan serat yang tinggi, konsumsi labu waluh memiliki manfaat bagi kesehatan, kandungan karoten (pro vitamin A) yang sebagian besar berbentuk betakarotenoid dapat melindungi mata dari katarak, kanker, jantung, pengobatan desentri, dan kandungan karbohidrat yang tinggi pada labu waluh baik untuk dikonsumsi penderita diabetes (Hendrastya 2009).

Kacang hijau mempunyai kandungan gizi yang cukup, termasuk unsur vitamin A, dimana vitamin A (Beta karotin) yang dapat mencegah kanker dan mencegah penyakit rabun senja. Sifat kacang hijau yang banyak mengandung pati, yang terdiri dari amilosa 28,8% dan amilopektin 71,2% dengan ukuran granula pati $6 \times 12 - 16 \times 33 \mu\text{m}$ dan suhu gelatinisasi $71,3 - 71,7^\circ\text{C}$ (Azizah & Fajri, 2017), sehingga ketika diolah dengan melalui proses pemanasan akan mengalami pengentalan, maka kacang hijau sangat memungkinkan untuk dibuat sup krim.

B. Rumusan Masalah

Gizi buruk merupakan kondisi penyakit malnutrisi yang serius dimana asupan makanan seseorang tidak sesuai dengan nutrisi yang semestinya diperlukan. Salah satu kelompok yang rawan menderita gizi buruk/malnutrisi adalah anak balita (0 – 5 tahun). Konsumsi zat gizi yang rendah menjadi salah satu faktor penyebab terjadinya malnutrisi. Salah satu upayanya adalah dengan pemberian makanan tambahan (PMT) untuk pemulihan pada bayi dan balita gizi buruk, untuk memberikan makanan tinggi energy, tinggi protein, dan cukup vitamin mineral secara bertahap, guna mencapai status gizi yang optimal dan dengan memodifikasi pangan

dalam pembuatan Sup Krim Labu Kuning dengan penambahan kacang hijau dan wortel yang merupakan tinggi serat, tinggi energi, tinggi protein.

Berdasarkan Rumusan masalah diatas maka penelitian ini adalah bagaimana “Penilaian Organoleptik Sup Krim Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Sebagai PMT Balita di Posyandu”?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Penilaian Organoleptik, dan Estimasi Kandungan Gizi pada Sup Krim Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Sebagai PMT Balita di Posyandu.

2. Tujuan Khusus

- a) Mengetahui Penilaian Organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan) pada produk Sup Krim Labu Kuning dan Kacang Hijau.
- b) Menganalisis Estimasi Kandungan Gizi pada produk Sup Krim Labu Kuning dan Kacang Hijau.

D. Manfaat Penelitian

1. Peneliti

Peneliti dapat melakukan proses pembuatan produk pangan berupa Sup Krim Labu Kuning dan Kacang Hijau. Hasil penelitian diharapkan mampu menambah pengetahuan dan menjadi salah satu inovasi produk pangan dari labu kuning, dan kacang hijau.

2. Masyarakat

Sumber informasi tentang salah satu inovasi pangan dalam pemanfaatan labu kuning, dan kacang hijau pada formulasi sup krim labu kuning, dan kacang hijau.

3. Institusi Pendidikan

Menambah perbendaharaan perpustakaan di Program Studi DIII Gizi Cirebon, serta dapat menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya.