

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Saat ini *stunting* selalu dijadikan masalah gizi utama pada balita Indonesia. Berdasarkan hasil data Riskesdas tahun 2018 prevalensi *stunting* di Indonesia yaitu sejumlah 30,8%. Disisi lain hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022 prevalensi *stunting* pada balita Indonesia adalah sejumlah 21,6%, mengalami penurunan sejumlah 2,8% dari prevalensi *stunting* tahun sebelumnya (SSGI, 2022). Prevalensi *stunting* di Jawa Barat pada tahun 2022 yaitu sebesar 20,2%, dan prevalensi *stunting* di Kabupaten Tasikmalaya sebesar 27,2% sedangkan di Kota Tasikmalaya sebesar 22,4% (SSGI, 2022). Meskipun mengalami penurunan, *stunting* tetaplah masalah yang harus segera diselesaikan karena *stunting* dapat berdampak buruk pada pertumbuhan dan perkembangan balita. Saat ini intervensi masalah gizi difokuskan pada upaya pencegahan *stunting* (Sirajuddin *et al.*, 2020).

Berbagai usaha penanganan sudah dilakukan pemerintah seperti menentukan bermacam-macam kebijakan secara komprehensif meliputi penatalaksanaan, promosi pendidikan, serta pencegahan gizi buruk pada anak. PMT atau Pemberian Makanan Tambahan menjadi salah satu program yang dirancang oleh pemerintah. Balita gizi buruk dan gizi kurang akan diberi PMT sebagai makanan tambahan yang bukan menggantikan makanan utama. Saat ini makanan tambahan yang diberikan masih berbentuk makanan dari pabrik contohnya biskuit yang difortifikasi mineral dan vitamin serta diformulasikan khusus. Padahal PMT bisa diolah memakai bahan pangan lokal yang ketersediaannya melimpah di sekitar masyarakat, namun tetap menjaga kandungan protein, energi, serta mikronutrien yang tinggi namun memiliki harga yang terjangkau. Maka dari itu, perlu pemanfaatan pangan lokal untuk menambahkan atau mengganti bahan pangan utama yang masih diimpor sehingga masyarakat dapat mengolah makanan tambahan yang bergizi secara mandiri (Hadju *et al.*, 2023).

Pemberian asupan protein, energi, serta zat gizi kepada balita diketahui memiliki hubungan yang erat dengan kejadian *stunting*. Anak-anak atau balita

harus senantiasa selalu menerima asupan gizi yang cukup untuk mendukung masa pertumbuhan dan perkembangannya, karena makanan tersebut dapat berpengaruh pada pertumbuhan sang anak. Hal ini sejalan dengan kerangka teori UNICEF bahwa konsumsi makanan yang kurang menjadi salah satu faktor penyebab *stunting* (Wati & Musnadi, 2022). Selain protein serta energi, zat gizi lain yang mempengaruhi terjadinya *stunting* adalah zat gizi mikro contohnya zat besi (Fe) juga zink (Zn) (Alsyaah *et al.*, 2022).

Bahan makanan yang harus ditambahkan untuk anak balita *stunting* yaitu bahan makanan yang kaya akan protein. Kacang hijau termasuk sumber protein, terutama kelompok protein nabati yang pada masing-masing 100 gram kacang hijau terdapat kandungan energi sejumlah 323 kal, mengandung protein tinggi yaitu sebesar 22,9 g, karbohidrat 56,8 g, lemak 1,5 g, kalsium 223 mg, zink 2,9 mg, dan zat besi sebesar 7,5 mg (Kemenkes, 2017). Kacang hijau termasuk jenis kacang yang sangat mudah untuk didapatkan serta sangat familiar dikalangan masyarakat. Kacang hijau dapat diolah menjadi tepung. Tepung kacang hijau menjadi produk olahan setengah jadi yang bisa digunakan lebih lanjut untuk membuat suatu olahan jadi atau produk siap santap. Setelah diolah menjadi tepung, kandungan gizi yang ada dalam kacang hijau akan berubah, pada 100 gram tepung kacang hijau mengandung protein sebesar 31,5 g, serat 35,1 g, lemak 14,3 g, dan kandungan air 175 mg (Ponelo *et al.*, 2022).

Selain sumber protein nabati, ada juga bahan makanan sumber protein hewani. Ikan kembung menjadi suatu jenis ikan laut yang mudah serta banyak dijumpai di perairan Indonesia, ikan kembung juga termasuk salah satu bahan makanan sumber protein hewani yang memiliki kandungan protein tinggi. 100 gram ikan kembung segar mengandung energi sejumlah 125 kal, karbohidrat 2,2 g, lemak 3,4 g, kalsium 136 mg, protein 21,3 g, zink 1,1 mg, dan zat besi 0,8 mg (Kemenkes, 2017).

Irmae *et al.*, (2018) melakukan penelitian tentang variasi campuran tepung kacang hijau serta tepung terigu dalam pembuatan nastar kacang hijau guna melakukan perbaikan organoleptik serta sifat fisik, didapatkan formulasi nastar terbaik dan yang dapat diterima secara organoleptik adalah formulasi B (75% : 25%) dengan kadar protein sebesar 5,16 g/50 gram nastar. Penelitian

Wodi & Rieuwpassa (2017) tentang biskuit tinggi protein menggunakan tepung sago serta daging ikan menunjukkan bahwa formulasi yang memiliki kadar protein paling tinggi adalah formulasi A3 dengan penambahan daging ikan tuna sebanyak 30%. Berdasarkan masalah dan hasil penelitian sebelumnya, sehingga peneliti tertarik untuk melaksanakan penelitian terkait substitusi tepung kacang hijau dengan penambahan ikan kembung pada kue lidah kucing, dengan harapan produk tersebut dapat menjadi *snack* pencegah *stunting* pada balita.

## **B. Rumusan Masalah**

Menurut latar belakang tersebut, didapatkan rumusan terkait “Bagaimana sifat organoleptik dan kandungan gizi kue lidah kucing substitusi tepung kacang hijau dengan penambahan ikan kembung sebagai *snack* tinggi protein pencegah *stunting* pada balita?”

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui gambaran sifat organoleptik dan kandungan gizi kue lidah kucing substitusi tepung kacang hijau dengan penambahan ikan kembung sebagai *snack* tinggi protein pencegah *stunting* pada balita.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui tingkat kesukaan warna pada kue lidah kucing substitusi tepung kacang hijau dengan penambahan ikan kembung
- b. Mengetahui tingkat kesukaan aroma pada kue lidah kucing substitusi tepung kacang hijau dengan penambahan ikan kembung
- c. Mengetahui tingkat kesukaan rasa pada kue lidah kucing substitusi tepung kacang hijau dengan penambahan ikan kembung
- d. Mengetahui tingkat kesukaan tekstur pada kue lidah kucing substitusi tepung kacang hijau dengan penambahan ikan kembung
- e. Mengetahui kandungan zat gizi makro (Karbohidrat, lemak, protein, serta energi) pada kue lidah kucing substitusi tepung kacang hijau dengan penambahan ikan kembung
- f. Mengetahui kandungan zat gizi mikro zat besi (Fe) serta zink (Zn) pada kue lidah kucing substitusi tepung kacang hijau dengan penambahan ikan

kembung

- g. Mengetahui kadar air pada kue lidah kucing substitusi tepung kacang hijau dengan penambahan ikan kembung
- h. Mengetahui harga pokok produksi pada kue lidah kucing substitusi tepung kacang hijau dengan penambahan ikan kembung

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### 1. Bagi Peneliti

Menambah informasi juga pengetahuan bagi penulis serta memberikan resep inovasi baru sebagai penerapan Ilmu Gizi dan Ilmu Teknologi Pangan dalam pembuatan kue lidah kucing substitusi tepung kacang hijau dengan penambahan ikan kembung sebagai *snack* tinggi protein pencegah *stunting* pada balita.

##### 2. Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan bisa bermanfaat serta memberikan tambahan kepustakaan bagi semua Civitas Akademika Jurusan Gizi terutama Prodi DIII Gizi Tasikmalaya Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya sehingga dapat dijadikan perbandingan pada penelitian sejenis dan sebagai acuan penelitian selanjutnya guna menyempurnakan untuk memberi informasi khususnya pada bidang teknologi pangan dan gizi.

##### 3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan bisa memberi informasi mengenai inovasi resep produk kue lidah kucing substitusi tepung kacang hijau dengan penambahan ikan kembung sebagai *snack* tinggi protein pencegah *stunting* pada balita oleh karenanya bisa memotivasi masyarakat guna menghasilkan olahan produk menggunakan pangan lokal yang mudah didapat serta memiliki berbagai manfaat.

