

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Pembangunan sumber daya manusia berkualitas amanat prioritas pembangunan nasional. Status gizi yang baik merupakan salah satu factor penentu untuk keberhasilan pembangunan sumber daya manusia. Balita merupakan salah satu kelompok rawan gizi yang perlu mendapat perhatian khusus dan usia balita merupakan periode pertumbuhan dan perkembangan yang sangat pesat dan rawan terhadap kekurangan gizi<sup>(1)</sup>.

Masalah gizi disebabkan oleh berbagai factor kekurangan asupan makanan bergizi dan atau seringnya terinfeksi penyakit menjadi salah satu penyebab langsung terjadinya masalah gizi. Pola asuh yang kurang tepat, kurangnya pengetahuan, sulitnya akses ke pelayanan kesehatan, kondisi social ekonomi, juga berpengaruh secara tidak langsung terhadap akses makanan bergizi dan layanan kesehatan<sup>(1)</sup>.

Keberhasilan pembangunan kesehatan menjadi salah satu faktor yang tidak terpisahkan dari pembangunan nasional, hal tersebut tercermin didalam status gizi yang baik pada kelompok rawan gizi, salah satunya ialah balita<sup>(1)</sup>. Balita merupakan masa setelah dilahirkan hingga sebelum berusia 59 bulan<sup>(2)</sup>. Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (KEMENKES) mengklasifikasikan menjadi tiga, diantaranya (bayi baru lahir usia 0-28 hari,

bayi usia 0-11 bulan, dan anak balita usia 12-59 bulan), oleh karena itu balita berada pada rentang usia 12-59 bulan<sup>(2)</sup>.

Masa balita memiliki laju pertumbuhan yang sangat pesat, menjadikan balita membutuhkan banyak perhatian, kasih sayang, serta mendapatkan asupan gizi yang seimbang agar memperoleh status gizi yang baik. Karena apabila balita berada pada status gizi yang tidak baik memiliki dampak jangka panjang, serta dapat terancam berbagai macam infeksi. Selain itu pada rentang usia balita jika pemenuhan nutrisinya tidak terpenuhi dengan baik maka akan dengan sangat mudah terlihat tanda-tanda kegagalan tumbuh (*growth failure*). Periode kegagalan tumbuh pada balita diawali sejak balita mulai mengalami berat badan kurang atau yang memiliki istilah *underweight*<sup>(1)(3)(4)</sup>.

*Underweight* didefinisikan sebagai berat badan rendah akibat mengalami gizi kurang. *Underweight* merupakan kondisi saat balita tidak dapat mencapai berat badan yang ideal, sehingga dalam jangka waktu tertentu dapat mempengaruhi pertumbuhan serta perkembangannya<sup>(3)</sup>. Kondisi ini berawal dari buruknya asupan gizi atau penyakit berulang yang mengancam jiwa. Balita yang mengalami *underweight* memiliki tingkat kekebalan tubuh yang lemah, serta rentan terhadap keterlambatan perkembangan jangka panjang, serta meningkatnya risiko kematian pada balita<sup>(5)</sup>.

Menurut *World Health Organization* (WHO), kekurangan gizi menjadi salah satu faktor kematian anak di bawah usia 5 tahun dengan prevalensi sebesar 45%<sup>(6)</sup>. Pada Tahun 2023, sekitar 45 juta anak dibawah usia 5 tahun (6,8%) mengalami *underweight*, lebih dari tiga perempatnya berada di wilayah Asia<sup>(7)</sup>.

Menurut Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2023, balita yang mengalami *underweight* memiliki prevalensi sebesar 17,1% <sup>(4)</sup>. Di Provinsi Jawa Barat, prevalensi balita yang mengalami *underweight* sebesar 14,2%. Berdasarkan data pada bulan juni tahun 2023 dari Dinas Kesehatan Kabupaten Pangandaran menyatakan bahwa jumlah balita *underweight* sebanyak 721 balita. Untuk jumlah balita *underweight* di Kecamatan Sidamulih tahun 2023 berjumlah 50 balita, yang tersebar di Desa Sidamulih 23 balita, Desa Kersaratu 3 balita, dan Desa Kalijati 24 balita yang mengalami *underweight*.

Permasalahan gizi yang ada di Indonesia saat ini cukuplah kompleks. Indonesia memiliki berbagai permasalahan gizi dimulai dari kekurangan gizi dan stunting yang diawali dengan kekurangan berat badan atau *underweight* hingga *overweight*. Hal ini menimbulkan ketimpangan status gizi yang cukup signifikan.

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) berbahan pangan lokal merupakan salah satu strategi penanganan masalah gizi pada balita. Kegiatan PMT berbahan pangan lokal diharapkan dapat mendorong kemandirian pangan dan gizi keluarga secara berkelanjutan <sup>(8)</sup>. Makanan tambahan dapat menambah nilai gizi pangan yang akan dikonsumsi balita. Apabila makanan tambahan yang hanya bersumber dari karbohidrat saja dinilai kurang optimal dalam pemenuhan gizi balita setiap harinya, oleh karena itu pada rentang usia balita asupan protein memiliki peranan penting dalam proses tumbuh kembang balita. Sumber protein yang memiliki bioavailabilitas yang tinggi bersumber dari produk hewani<sup>(9)</sup>.

Indonesia merupakan negara kepulauan yang terdiri sekitar 17.508 pulau dengan total luas wilayah Indonesia adalah perairan dengan perbandingan daratan dan perairan 1:3. Oleh karena itu Indonesia memiliki sekitar 8.500 spesies ikan <sup>(10)</sup>. Secara garis besar ikan terbagi menjadi 3, yaitu ikan yang bertempat hidup di air asin, air tawar, dan juga air payau. Dari berbagai jenis ikan tersebut sebagian besarnya dapat dikonsumsi oleh manusia sedangkan ada beberapa ikan yang tidak dapat di konsumsi karena beracun dan alasan lainnya. Tidak kalah dengan hewan yang hidup di darat, ikan yang hidup di air pun memiliki protein yang tinggi sehingga sangat baik untuk dikonsumsi oleh manusia <sup>(11)</sup>. Karena tingginya sumber protein yang bisa didapatkan dari ikan ini menyebabkan banyak orang yang berusaha untuk membudidayakan ikan tersebut, biasanya ikan yang sering dibudidayakan adalah ikan air tawar seperti ikan lele, ikan nila, ikan mas, ikan gurami, ikan bandeng, dan lainnya. Dari ikan-ikan tersebut, ikan yang paling mudah dibudidayakan adalah ikan lele <sup>(11)</sup>. Serta ikan lele menjadi salah satu komoditas perikanan air tawar yang unggul dipasaran <sup>(12)</sup>.

Ikan lele merupakan salah satu sumber protein hewani dan asam lemak tak jenuh dengan kadar kolesterol yang sangat rendah yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Ikan lele memiliki kandungan protein, asam lemak, Omega-3 dan Omega-6. Vitamin yang terkandung dalam daging lele antara lain: vitamin A, kandungan Tiamin (Vitamin B1), serta riboflavin (Vitamin B2). Berbagai kelebihan ikan lele adalah rendah kalori dan lemak, sumber protein tinggi yang

membantu tubuh membangun massa otot tanpa lemak serta meningkatkan efektivitas fungsi kekebalan tubuh <sup>(12)</sup>.

Protein yang terkandung pada ikan lele sangatlah tinggi, yaitu sekitar 20-46,6%. Angka ini dapat dikatakan lebih tinggi dari beberapa jenis ikan lain. Hal inilah yang membuat olahan ikan lele menjadi salah satu alternatif yang dapat digunakan untuk mencukupi sumber protein. Selain untuk mencukupi sumber protein ikan lele sangatlah digemari karena cita rasanya yang gurih dan enak <sup>(11)</sup>. Tingginya kandungan protein pada ikan lele sehingga sangat baik jika dikonsumsi oleh balita *underweight* yang terancam terjadinya penurunan status gizi ketingkat yang lebih serius. Salah satu jenis komoditas hasil budidaya ikan di Kabupaten Pangandaran adalah komoditas ikan lele. Ikan lele menjadi primadona ikan yang digemari masyarakat di Kabupaten Pangandaran. Hal ini didasari karena ikan lele cukup efisien dalam membudidayakannya. Tingkat antusiasme konsumsi masyarakat terhadap ikan lele cukup tinggi.

Salah satu inovasi olahan pangan yang dapat dicoba menggunakan ikan lele ini adalah abon. Abon merupakan salah satu bentuk makanan yang mudah dikonsumsi oleh balita karena memiliki tekstur yang halus dan cocok sebagai makanan tambahan di menu MP-ASI <sup>(9)</sup>. Abon memiliki masa penyimpanan lama, hal ini bukan dikarenakan bahan pengawet melainkan karena teknik pengolahan abon tersebut. Selain masa penyimpanannya yang lama beberapa kelebihan abon lainnya yaitu, kadar proteinnya yang tinggi, dengan kadar kolesterol rendah, selain itu sudah terbukti banyak orang yang mengenal dan meminati abon <sup>(11)</sup>. Pada umumnya, abon berbahan dasar daging sapi, namun

harga daging sapi sangat mahal, hal ini menyebabkan tidak semua kalangan dapat menikmati abon. Oleh karena itu, menginovasikan pembuatan abon yang awalnya menggunakan daging sapi menjadi daging ikan lele, akan menciptakan sebuah produk pangan berkualitas tinggi dengan harga terjangkau<sup>(11)</sup>.

Sejalan dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Nathasa Khalida Dalimunthe dan kawan-kawan (2024) menyatakan bahwa pemanfaatan *by product* seperti hati ayam dan ikan lele berpotensi untuk menjadi makanan tambahan anak balita dalam rangka pencegahan masalah gizi, serta dapat meningkatkan daya terima dari sisi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Penelitian lain yang dilakukan oleh Cynthia Puspariny dan kawan-kawan (2023) menyatakan bahwa Pelatihan pengolahan abon ikan lele sebagai sumber protein menjadi abon yang disukai semua kalangan, terdapat peningkatan pengetahuan mengenai pengolahan abon lele serta terjadi peningkatan ukuran LILA.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang telah dilakukan didapatkan hasil bahwa lima dari tujuh balita tidak terlalu menyukai ikan, akibat dari tidak pernah dikenalkannya cita rasa ikan pada balita. Padahal kandungan protein yang terdapat pada ikan sungguh besar. Oleh karena itu perlu adanya modifikasi bahan pangan ikan menjadi sesuatu makanan yang digemari oleh balita, salah satunya bahan pangan ikan lele yang memiliki kandungan protein yang tinggi menjadi makanan dalam bentuk abon.

Berkaitan dengan hal tersebut bahwa dengan memenuhi kebutuhan gizi dan nutrisi pada balita yang mengalami *underweight* diperlukan adanya asupan nutrisi yang memiliki kandungan protein yang tinggi, salah satunya didapatkan dari protein hewani yaitu ikan lele. Maka peneliti tertarik melakukan penelitian mengenai “Pengaruh Pemberian PMT Abon Ikan Lele Terhadap Kenaikan Berat Badan Pada Balita *Underweight* Di Desa Kalijati Kabupaten Pangandaran”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah pada penelitian ini yaitu “Apakah Terdapat Pengaruh Pemberian PMT Abon Ikan Lele Terhadap Kenaikan Berat Badan Pada Balita *Underweight* Usia 3-5 Tahun Di Puskesmas Sidamulih Kabupaten Pangandaran?”

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pemberian PMT abon ikan lele terhadap kenaikan berat badan pada balita *underweight* usia 3-5 tahun Di Puskesmas Sidamulih Kabupaten Pangandaran.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah :

- 1) Memperoleh gambaran berat badan pada balita *underweight* usia 3-5 tahun sebelum mendapat PMT abon ikan lele di Puskesmas Sidamulih Kabupaten Pangandaran.

- 2) Memperoleh gambaran berat pada badan balita *underweight* usia 3-5 tahun sesudah mendapat PMT abon ikan lele di Puskesmas Sidamulih Kabupaten Pangandaran.
- 3) Analisis pengaruh pemberian PMT abon ikan lele terhadap kenaikan berat badan pada balita *underweight* usia 3-5 tahun di Puskesmas Sidamulih Kabupaten Pangandaran.

## 1.4 Kegunaan Penelitian

### 1.4.1 Aspek Teoritis

Secara teoritis hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah khasanah pengetahuan serta menjadi salah satu menu alternatif PMT yang dapat diberikan kepada balita *underweight* di Desa Kalijati Kabupaten Pangandaran.

### 1.4.2 Aspek Praktis

#### 1) Bagi Keluarga dan Masyarakat

Dengan adanya penelitian ini dapat menambah wawasan keluarga dan Masyarakat tentang pemberian makanan tambahan bagi balita yaitu berbahan dasar ikan lele yang diolah menjadi abon ikan lele terhadap peningkatan berat badan balita.

#### 2) Bagi Tenaga Kesehatan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan alternatif pihak fasilitas kesehatan dalam mengatasi dan mencegah *underweight* pada balita.



### 3) Bagi Institusi Pendidikan

Meningkatkan peran pendidik dalam menyampaikan pengetahuan mengenai manfaat abon ikan lele dalam penanganan *underweight* pada balita. Penelitian ini dapat digunakan sebagai sumber literasi bagi mahasiswa mengenai Pemberian Makanan Tambahan (PMT).

### 4) Bagi Peneliti Lain

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan dasar bagi peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian yang lebih mendalam mengenai pengembangan penelitian tentang ikan lele, karena pengaruhnya terhadap berat badan balita *underweight* dalam penelitian ini.

## 1.5 Keaslian Penelitian

Tabel 1. 1 Keaslian Penelitian

No	Peneliti (tahun)	Judul	metode	Hasil
1.	Nathasa Khalida Dalimunthe, Asep Jalaludin Saleh, Ayu Artika Putri (2024) (9)	Pengembangan <i>By Product</i> Ayam Menjadi Abon Tiale Berbahan Dasar Hati Ayam Dan Ikan Lele Untuk Makanan Tambahan Anak Balita	Experimental murni dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL)	Pemanfaatan <i>by product</i> seperti hati ayam berpotensi untuk menjadi makanan tambahan anak balita dalam rangka pencegahan masalah gizi. Penambahan daging ikan lele pada abon dapat meningkatkan daya terima dari sisi warna, aroma, rasa, dan tekstur.

---

2.	Cynthia Puspariny, Anggraini, Suharman (2023) (13)	Manfaat Abon Lele Untuk Kekurangan Energi Kronik Dan Stunting Di Pekon Podosari Pringsewu	Perencanaan, persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.	Pelatihan pengolahan abon ikan lele sebagai sumber protein menjadi abon yang disukai semua kalangan, terdapat peningkatan pengetahuan mengenai pengolahan abon lele serta terjadi peningkatan ukuran LILA.
----	--	--	---	--

---