

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Stunting masih menjadi salah satu permasalahan gizi utama yang dihadapi di Indonesia. Berdasarkan data Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2024, prevalensi balita *stunting* secara nasional tercatat sebesar 19,8%. Di tingkat provinsi, prevalensi *stunting* di Jawa Barat mencapai 15,9%, sedangkan di Kota Tasikmalaya sebesar 10,85%. Meskipun telah terjadi penurunan di beberapa wilayah, angka tersebut masih belum memenuhi target yang ditetapkan dalam Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) 2020–2024, yaitu sebesar 14% (Kemenkes RI, 2024).

Stunting merupakan kondisi gagal tumbuh pada anak balita yang disebabkan oleh kekurangan asupan gizi dalam jangka waktu lama serta tingginya kejadian penyakit infeksi. Salah satu penyebab langsung terjadinya *stunting* adalah pola pemberian makan yang tidak sesuai dengan kebutuhan gizi anak. Selain itu, rendahnya asupan energi dan zat gizi, terutama protein, juga turut berperan. Kekurangan protein dapat mengganggu proses tumbuh kembang, karena protein berperan penting dalam pembentukan jaringan dan sel tubuh anak. (Sutarto *et al.*, 2010). Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah ini adalah dengan meningkatkan konsumsi sumber protein hewani secara teratur. Pemenuhan kebutuhan protein dan asam amino esensial sangat penting untuk membantu anak berkembang, terutama selama masa balita. Sumber protein hewani umumnya memiliki kandungan protein yang tinggi dan kualitas asam amino esensial yang baik, sehingga sangat dianjurkan untuk dikonsumsi oleh anak yang mengalami gangguan pertumbuhan (Eliana *et al.*, 2022).

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki keunggulan dalam hal daya serap zat besi oleh tubuh serta kandungan asam lemak omega-3, yaitu asam lemak esensial yang berperan dalam perkembangan otak anak. Salah satu jenis ikan air tawar yang mudah diperoleh dan memiliki nilai gizi tinggi adalah ikan bawal (*Colossoma macropomum*). Dalam setiap 100 gram ikan bawal terkandung energi sebesar 91 kkal, protein 19 gram, lemak 1,7 gram, zat besi 2 mg, seng 0,3 mg, dan kalsium 20 mg

(Kemenkes RI, 2020).

Selain protein hewani, konsumsi sayuran yang kaya vitamin dan mineral juga dibutuhkan untuk mendukung pertumbuhan optimal. Bayam hijau diketahui mengandung berbagai zat gizi penting seperti vitamin A, B, C, protein, lemak, karbohidrat, kalium, kalsium, fosfor, dan zat besi (Suparti, 2022). Kandungan zat besi dalam bayam berperan penting dalam upaya pencegahan stunting karena zat ini berfungsi dalam pembentukan hemoglobin dan mendukung perkembangan kognitif anak (Sari dan Astriana, 2023). Berdasarkan Data Komposisi Pangan Indonesia, dalam 100 gram bayam terkandung energi 16 kkal, protein 0,9 gram, zat besi 3,5 mg, seng 0,4 mg, dan kalsium 166 mg (Kemenkes RI, 2020).

Namun, sebagai sayuran hijau segar bayam memiliki masa simpan yang singkat. Jadi, pengolahan bayam menjadi bentuk tepung dapat menjadi alternatif untuk memperpanjang umur simpan sekaligus meningkatkan kemudahan dalam penggunaannya sebagai bahan tambahan pangan (Salim *et al.*, 2019).

Penelitian yang dilakukan Putra (2022) mengenai pengaruh substitusi tepung tapioka dan daging ikan bawal terhadap karakteristik fisik dan sensoris bakso ikan bawal menunjukkan bahwa perlakuan terbaik ditunjukkan oleh P4 (80 g tepung tapioka dan 120 g ikan bawal) dengan nilai kekenyalan tertinggi sebesar 3383,33 g/mm, sedangkan kandungan protein tertinggi diperoleh pada P1 (20 g tepung tapioka dan 180 g daging ikan bawal) sebesar 8,97%. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk memodifikasi dimsum berbahan utama ikan bawal dengan substitusi tepung bayam sebagai makanan tambahan untuk mencegah stunting pada balita.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, perlu adanya pengembangan produk pangan dengan menggunakan bahan pangan fungsional berupa dimsum ikan bawal dan tepung bayam sebagai makanan tambahan untuk mencegah stunting. Berdasarkan uraian diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Gambaran Sifat Organoleptik dan Kandungan Gizi Dimsum Ikan Bawal dengan Substitusi Tepung Bayam sebagai Makanan Tambahan Untuk

Mencegah *Stunting* pada Balita?''.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui sifat organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur) dan kandungan gizi dimsum ikan bawal dengan substitusi tepung bayam sebagai makanan tambahan untuk mencegah *stunting*.

2. Tujuan Khusus

- a. Menentukan tingkat kesukaan warna dimsum ikan bawal substitusi tepung bayam
- b. Menentukan tingkat kesukaan aroma dimsum ikan bawal substitusi tepung bayam
- c. Menentukan tingkat kesukaan rasa dimsum ikan bawal substitusi tepung bayam
- d. Menentukan tingkat kesukaan tekstur dimsum ikan bawal substitusi tepung bayam
- e. Menentukan kandungan energi dimsum ikan bawal substitusi tepung bayam
- f. Menentukan kandungan protein dimsum ikan bawal substitusi tepung bayam
- g. Menentukan kandungan zat besi dimsum ikan bawal substitusi tepung bayam
- h. Menentukan kandungan seng dimsum ikan bawal dan tepung bayam
- i. Menentukan kandungan kalsium dimsum ikan bawal substitusi tepung bayam
- j. Menentukan harga pokok produksi dan harga jual dimsum ikan bawal substitusi tepung bayam

D. Manfaat

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan bagi penulis terutama dalam penerapan Ilmu Gizi dan Ilmu Teknologi Pangan terkait gambaran sifat organoleptik dan kandungan gizi dimsum ikan bawal dan tepung bayam sebagai makanan tambahan

untuk mencegah *stunting* pada balita.

2. Bagi Institusi

Memberikan informasi bermanfaat bagi seluruh Civitas Akademika Prodi Diploma Tiga Gizi Tasikmalaya sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya terutama dalam bidang Teknologi Pangan dan Gizi.

3. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi mengenai produk dimsum ikan bawal substitusi tepung bayam yang dapat dijadikan sebagai makanan tambahan untuk mencegah *stunting* pada balita.