

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tingkat anak *stunting* tertinggi kelima di dunia adalah Indonesia. Dari sepertiga anak Indonesia yang usianya dibawah lima tahun, memiliki tinggi badan dibawah standar. Balita *stunting* memiliki tubuh yang lebih pendek dari balita yang seusianya. Balita *stunting* lebih rentan terhadap penyakit dan dapat tumbuh dengan gangguan degeneratif. Untuk menurunkan prevalensi *stunting* di Indonesia, pemerintah terus memprioritaskan penanganan masalah gizi pada balita melalui berbagai kebijakannya (Nurlaelasari, 2023).

Berdasarkan Survei Status Gizi Indonesia, prevalensi *stunting* pada tahun 2024 sebesar 19,8%. Sedangkan di Jawa Barat pada tahun 2024 prevalensi angka *stunting* sebesar 15,9%. Di Kota Tasikmalaya prevalensi *stunting* pada tahun 2024 mencapai 10,7% (Kementerian Kesehatan, 2025).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 51 Tahun 2016, salah satu program yang masih aktif dilaksanakan oleh pemerintah untuk mengatasi masalah *stunting* adalah adanya pemberian makanan tambahan berupa biskuit kepada balita usia 6-59 bulan. Program PMT bertujuan untuk menambah kebutuhan gizi anak hingga mencapai status gizi yang baik (Waroh, 2019).

Berdasarkan laporan kementerian kesehatan, kondisi program biskuit PMT pada saat ini bertujuan untuk memberikan nutrisi tambahan bagi anak-anak. Namun, disisi lain program biskuit PMT saat ini memiliki kelemahan sehingga perlu adanya pemanfaatan pangan lokal untuk dijadikan makanan tambahan. Kelemahan program biskuit PMT saat ini adalah variasi dan tekstur yang masih terbatas sehingga dapat menyebabkan berkurangnya konsumsi pada biskuit tersebut (Kemenkes RI, 2023). Sehingga seluruh balita *stunting* dapat menerima makanan tambahan berupa *cookies*.

Cookies merupakan kue kering yang rasa manis. Menurut Kementerian Pertanian, (2020), Indonesia mengonsumsi 647,5 kg/kapita/tahun pada tahun 2020. Bahan utama yang digunakan biasanya tepung terigu sebagai pengikat, gula dan lemak yang berfungsi sebagai penambah aroma untuk kerenyahan pada *cookies* yang dibuat (Syifahaque *et al.*, 2023).

Bahan yang dapat digunakan untuk pembuatan *cookies* berasal dari pangan lokal yang kaya zat gizi, antara lain kacang merah sebagai sumber protein dan seng, ikan lele sebagai sumber kalsium dan zat besi, serta jagung yang juga berkontribusi sebagai sumber seng.

Kandungan serat paling tinggi terdapat pada kacang merah (*Phaseolus vulgaris. L*), dengan kadar seratnya 26,3 gram per 100 gram dan mengandung asam amino juga (Lindawati *et al.*, 2020). Kacang merah per 100 gram memiliki kandungan energi 314 kkal, protein 11 gram, karbohidrat 28 gram, lemak 2,2 gram, kalsium 293 mg, besi 3,7 mg dan seng 1,4 mg (Kemenkes RI, 2020).

Salah satu pangan lokal pengganti gandum yang biasa dijadikan sebagai bahan baku tepung adalah jagung. Tepung jagung berasal dari butiran halus kagung kering yang memiliki banyak kelebihan sebagai pangan fungsional, lebih tahan disimpan dan mudah dicampur dengan bahan lainnya (Deliani, 2024). Tepung jagung juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan biskuit atau *cookies*. Dalam 100 gram tepung jagung memiliki kandungan energi 355 kkal, 9,2 gram protein, 73,7 gram karbohidrat, 3,9 gram lemak, besi 2,4 mg, seng 1,7 mg dan kalsium 10 mg (Kemenkes RI, 2020).

Ikan lele adalah ikan air tawar yang umum, mudah didapat dan ketersediaanya cukup stabil. Ikan lele sering dipilih untuk diversifikasi sumber makanan karena kandungan asam amino yang lengkap dan harga yang terjangkau. Ikan lele mengandung berbagai komponen zat gizi seperti energi 316 kkal, protein 18,7 gram, lemak 1,1 gram, kalsium 15 gram, dan zat besi 2 gram per 100 gram. Ikan lele juga memiliki keunggulan yang lebih tinggi dibandingkan produk hewani lainnya salah satunya adalah

leusin, lisin dan asam lemak omega-3 dan omega-6 (Santoso *et al.*, 2019).

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk membuat inovasi makanan tambahan berupa *cookies* dengan bahan baku pangan lokal. Peneliti berharap penelitian ini dapat diketahui sifat organoleptik dan kandungan gizi pada *cookies* substitusi tepung kacang merah dengan penambahan tepung ikan lele dan tepung jagung sebagai PMT balita *stunting*.

B. Rumusan Masalah

“Bagaimana Sifat Organoleptik Dan Kandungan Gizi *Cookies* Substitusi Tepung Kacang Merah Dengan Penambahan Tepung Ikan Lele Dan Tepung Jagung Sebagai PMT Balita *Stunting*?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Sifat Organoleptik dan Kandungan Gizi *Cookies* Substitusi Tepung Kacang Merah dengan Penambahan Tepung Ikan Lele Dan Tepung Jagung Sebagai PMT Balita *Stunting*.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran tingkat kesukaan terhadap warna *cookies* substitusi tepung kacang merah dengan penambahan tepung ikan lele dan tepung jagung.
- b. Mengetahui gambaran tingkat kesukaan terhadap aroma *cookies* substitusi tepung kacang merah dengan penambahan tepung ikan lele dan tepung jagung.
- c. Mengetahui gambaran tingkat kesukaan terhadap rasa *cookies* substitusi tepung kacang merah dengan penambahan tepung ikan lele dan tepung jagung.
- d. Mengetahui gambaran tingkat kesukaan terhadap tekstur *cookies* substitusi tepung kacang merah dengan penambahan tepung ikan lele dan tepung jagung.
- e. Mengetahui gambaran kandungan energi *cookies* substitusi tepung kacang merah dengan penambahan tepung ikan lele dan tepung jagung.

- f. Mengetahui gambaran kandungan protein *cookies* substitusi tepung kacang merah dengan penambahan tepung ikan lele dan tepung jagung.
- g. Mengetahui gambaran kandungan lemak *cookies* substitusi tepung kacang merah dengan penambahan tepung ikan lele dan tepung jagung.
- h. Mengetahui gambaran kandungan karbohidrat *cookies* substitusi tepung kacang merah dengan penambahan tepung ikan lele dan tepung jagung.
- i. Mengetahui gambaran kandungan kalsium *cookies* substitusi tepung kacang merah dengan penambahan tepung ikan lele dan tepung jagung.
- j. Mengetahui gambaran kandungan zat besi *cookies* substitusi tepung kacang merah dengan penambahan tepung ikan lele dan tepung jagung.
- k. Mengetahui gambaran kandungan seng *cookies* substitusi tepung kacang merah dengan penambahan tepung ikan lele dan tepung jagung.
- l. Mengetahui kadar air *cookies* substitusi tepung kacang merah dengan penambahan tepung ikan lele dan tepung jagung.
- m. Mengetahui harga pokok produksi *cookies* substitusi tepung kacang merah dengan penambahan tepung ikan lele dan tepung jagung.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan pengalaman bagi peneliti dalam mengimplementasikan bidang ilmu Teknologi Pangan dan Gizi.

2. Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat menambah kepustakaan dan dapat digunakan oleh seluruh Civitas Akademika Jurusan Gizi khususnya Program Studi D III Gizi Tasikmalaya sebagai bahan

referenso untuk perbandingan penelitian selanjutnya di bidang Ilmu Teknologi Pangan.

3. Bagi Masyarakat

Diharapkan penelitian ini akan menghasilkan informasi mengenai produk *cookies* pengganti tepung kacang merah yang menggunakan tepung jagung dan tepung ikan lele sebagai PMT (Pemberian Makanan Tambahan) untuk balita yang mengalami *stunting*. Hal ini akan memungkinkan kue tepung kacang merah berfungsi sebagai makanan tambahan bagi balita yang mengalami *stunting*, dan diharapkan produk baru ini akan bermanfaat, terutama bagi mereka yang mengalami *stunting*, serta memberikan wawasan baru mengenai pengolahan kacang merah, jagung, dan ikan lele yang lebih beragam.