

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masalah kekurangan gizi seperti Kurang Energi Kronik (KEK) masih menjadi tantangan besar di Indonesia. Kasus KEK yang menyerang perempuan usia produktif merupakan perhatian genting bagi pemerintah dan tenaga kesehatan. Hal ini disebabkan karena resiko melahirkan anak dengan kondisi serupa di masa depan lebih tinggi apabila WUS mengalami KEK. Kondisi kekurangan gizi ini dapat berdampak luas, termasuk meningkatnya angka kesakitan, kematian, disabilitas, serta menurunnya kualitas sumber daya manusia (SDM) suatu negara (Paramata dan Marselia, 2019).

Berdasarkan data laporan Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023 tingkat kejadian KEK pada ibu hamil di Indonesia mencapai 16.9% dan sebesar 20.6% terjadi di kalangan perempuan yang tidak sedang mengandung. Tingkat KEK yang ditemukan pada ibu hamil Jawa Barat sebanyak 11.6% dan sebesar 19.9% terjadi pada wanita tidak hamil (Kemenkes, 2023). Data dari Laporan Riskesdas Pada tahun 2018, Kota Tasikmalaya di Provinsi Jawa Barat mencatat angka KEK sebesar 18,48% pada ibu hamil dan 14,70% pada wanita tidak hamil (Riskesdas, 2018).

KEK adalah keadaan malnutrisi yang dialami oleh WUS akibat tidak seimbangnya asupan energi dan protein secara berkepanjangan, sehingga mengakibatkan gangguan kesehatan (Mijayanti *et al.*, 2020). Dari penelitian Ananda *et al.*, 2019 berat badan kurang dari 40 kg termasuk kedalam kategori KEK atau hasil ukur Lingkar Lengan Atas berada dibawah 23,5 cm atau dibagian merah, serta rata-rata asupan energi 1129,5 kkal/hr, asupan karbohidrat 144 g/hr, asupan protein 39,2 g/hr dan lemak 46,1 g/hr yang kurang 80% dari AKG.

Salah satu upaya yang dilakukan untuk menurunkan resiko Penanganan KEK dilakukan melalui distribusi PMT dalam bentuk kue kering dan biskuit. PMT sebaiknya diberikan sekali sehari selama 90 hari berturut-turut kepada wanita usia subur KEK menggunakan bahan pangan lokal, bisa berupa hidangan keluarga atau camilan bergizi (Nurfajrina dan Hastuti, 2021). Selama ini, tepung terigu sering menjadi komponen dominan dalam formulasi PMT karena kandungan patinya yang tinggi, yaitu sekitar 74,57%. Namun, tepung terigu dapat digantikan dengan sumber pangan lokal seperti ubi ungu yang memiliki rasio amilosa dan amilopektin yang sebanding. Oleh karena itu diperlukan inovasi terbaru dalam pengembangan pemberian makanan tambahan (PMT) berbasis pangan salah satu bentuk pemanfaatan pangan lokal adalah substitusi sebagian terigu dengan tepung ubi ungu dalam studi ini (Suarningsih *et al.*, 2022).

Ubi ungu (*Ipomoea batatas L.*) termasuk kedalam jenis pangan sumber karbohidrat yang sering digunakan menjadi bahan tambahan dalam berbagai olahan makanan atau camilan, karena cita rasanya yang lezat dan kemudahan dalam pengolahannya. Keunggulan lain ubi ungu yaitu memiliki tampilan warna yang menarik dapat digunakan sebagai bahan pewarna alami dan mengandung zat antosianin untuk antioksidan untuk tubuh. Saat ini penggunaan ubi jalar ungu dalam bahan pangan tidak hanya terbatas pada pengolahan langsung tetapi sudah dikembangkan menjadi tepung (Vindianti *et al.*, 2024). Komposisi nutrisi dalam 100 gram tepung ubi ungu mencakup energi 354 kkal, protein 2,8 g, lemak 0,6 g, karbohidrat 84,4 g, serat 12,9 g, zat besi 3,9 mg. Kandungan Tepung ubi ungu tersebut lebih besar dibandingkan kandungan energi tepung terigu sebesar 333 kkal, karbohidratnya sebesar 77,20 g, dan serat 0,30 g (Kemenkes, 2020).

Sumber protein hewani pangan lokal yang dapat dimanfaatkan menjadi bahan dalam pembuatan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yaitu ikan nila. Ikan nila memiliki kelebihan yaitu dapat dikonsumsi semua kalangan usia dalam berbagai bentuk sebagai lauk pauk makanan dan

kandungan ikan nila yaitu energi total 89 kkal, kadar protein 18,7 g, dan kandungan lemak 1,0 g. Kandungan protein ikan nila lebih besar dibandingkan kandungan protein ikan mas yaitu 16 g dalam per 100 g (Kemenkes, 2020).

Nastar merupakan jenis kue kering yang populer dan banyak disukai oleh masyarakat. Kue ini memiliki ciri khas berupa ukuran yang kecil, bentuk bulat, serta cita rasa yang legit, tidak terlalu manis dan segar karena menggunakan selai nanas sebagai isian. Namun demikian, kebanyakan nastar yang beredar di pasaran saat ini masih menggunakan penggunaan tepung terigu sebagai komponen dominan, yang lazimnya mengandung protein yang rendah. (Ardiningtyas *et al.*, 2023). Oleh Karena itu, substitusi substitusi tepung terigu dengan tepung ubi ungu dan tepung ikan nila bertujuan untuk memperbaiki kualitas gizi nastar produk, khususnya dari segi kandungan energi dan protein. Selain meningkatkan kandungan gizi, pemanfaatan ubi ungu dan ikan nila juga berpotensi mendukung pemanfaatan pangan lokal sebagai bahan makanan yang bergizi dan disukai masyarakat.

Dengan merujuk pada latar belakang tersebut, peneliti bermaksud untuk mengembangkan produk nastar substitusi tepung ubi ungu dengan penambahan tepung ikan nila sebagai camilan alternatif yang dapat berkontribusi dalam upaya pencegahan kekurangan energi kronis (KEK).

B. Rumusan Masalah

Mengacu pada latar belakang yang telah dijelaskan, fokus masalah dalam penelitian ini mencakup “Bagaimana gambaran sifat organoleptik dan kandungan gizi nastar substitusi tepung ubi ungu dengan penambahan ikan nila sebagai camilan alternatif pencegah kekurangan energi kronis?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran sifat organoleptik dan kandungan gizi yang terdapat dalam nastar substitusi tepung ubi ungu dengan penambahan ikan nila.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran tingkat kesukaan terhadap aroma nastar substitusi tepung ubi ungu dengan penambahan ikan nila.
- b. Mengetahui gambaran tingkat kesukaan terhadap tekstur nastar substitusi tepung ubi ungu dengan penambahan ikan nila.
- c. Mengetahui gambaran tingkat kesukaan terhadap rasa nastar substitusi tepung ubi ungu dengan penambahan ikan nila.
- d. Mengetahui gambaran kandungan energi nastar substitusi tepung ubi ungu dengan penambahan ikan nila.
- e. Mengetahui gambaran kandungan protein nastar substitusi tepung ubi ungu dengan penambahan ikan nila.
- f. Mengetahui gambaran kandungan lemak nastar substitusi tepung ubi ungu dengan penambahan ikan nila.
- g. Mengetahui gambaran kandungan karbohidrat nastar substitusi tepung ubi ungu dengan penambahan ikan nila.
- h. Mengetahui kadar air pada nastar substitusi tepung ubi ungu dengan penambahan ikan nila.
- i. Mengetahui harga pokok produksi nastar substitusi tepung ubi ungu dengan penambahan ikan nila.

D. Manfaat

1. Bagi Peneliti

Studi ini bertujuan memperkaya wawasan dan keterampilan peneliti dalam menerapkan ilmu Teknologi Pangan dan Gizi, khususnya dalam pengembangan produk pangan fungsional berbasis bahan lokal serta penerapan prinsip-prinsip gizi.

2. Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat menambah kepustakaan dan menjadi bahan referensi yang bermanfaat bagi seluruh civitas

akademika Jurusan Gizi khususnya Program Studi Diploma III Gizi Kementerian Kesehatan Tasikmalaya, dalam mendukung dan perbandingan penelitian-penelitian selanjutnya, terutama yang berkaitan dengan Ilmu Teknologi Pangan dan Gizi.

3. Bagi Masyarakat

Kajian ini bertujuan menghasilkan informasi terkait produk camilan nastar dengan modifikasi bahan tepung ubi ungu dan ikan nila alternatif pencegahan kekurangan energi kronis.