

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Berdasarkan data Survey Kesehatan Indonesia pada kelompok umur 1 sampai 5 tahun prevalensi *stunting* di Indonesia sebesar 21,5% (Kemenkes, 2023). Terjadi penurunan prevalensi *stunting* sebesar 9,3% dalam 5 tahun terakhir dari 30,8% pada tahun 2018 menjadi 21,5% pada tahun 2023 . Prevalensi *stunting* di Provinsi Jawa Barat mengalami peningkatan dari 20,2% pada tahun 2022 menjadi 21,7% pada tahun 2023. Data terbaru dari Dinas Kesehatan Kota Tasikmalaya tahun 2023 mencatat terdapat 5.290 kasus *stunting* yang tersebar di 21 Puskesmas di wilayah tersebut. Berdasarkan hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2023, prevalensi *stunting* di Indonesia masih cukup tinggi, yaitu sebesar 21,6%, meskipun angka ini mengalami penurunan dibandingkan tahun 2021 yang mencapai 24,4% (Kemenkes, 2023). Sementara itu, angka *stunting* di Kabupaten Tasikmalaya menurut SSGI 2023 tercatat sebesar 27,2%, menunjukkan bahwa wilayah ini masih menghadapi tantangan signifikan dalam upaya penurunan *stunting* (Kemenkes, 2023).

Faktor-faktor yang saling mempengaruhi banyak, dan *stunting* dapat dimulai sejak masa fertilisasi, yaitu dari faktor wawasan ibu tentang kesehatan dan nutrisi sejak hamil sampai melahirkan yang sangat penting untuk risiko *stunting* pada anak yang dilahirkannya. Di Indonesia, banyak penelitian telah dilakukan mengenai faktor risiko *stunting* . (Nirmalasari, 2020).

Defisiensi zat gizi adalah salah satu penyebab *stunting*. Ini terjadi karena asupan protein, zinc, zat besi, dan kalsium yang tidak cukup, sehingga pertumbuhan anak tidak berjalan secara optimal. Protein adalah zat gizi yang sangat penting untuk meningkatkan ukuran dan jumlah sel. Protein terdiri dari dua kategori: protein hewani (dari hewan) dan protein nabati (dari tumbuhan). Jumlah makanan sumber protein hewani yang rendah dalam menu sehari-hari orang Indonesia adalah salah satu masalah utama dalam konsumsi makanan mereka. Martony *et al.*, (2020)

juga menjelaskan bahwa konsumsi ikan merupakan salah satu cara penanggulangan *stunting* pada balita.

Menurut penelitian sebelumnya oleh Saranani *et al.*, (2023), ikan kembung Nugget yang diperkaya dengan daun kelor dan telur selama dua minggu memiliki efek positif pada ibu hamil dan bayi. Ibu hamil mengalami peningkatan berat badan dan lingkar perut, sementara anak-anak mengalami peningkatan tinggi badan, lingkar kepala, dan berat badan sebagai akibat dari intervensi tersebut.

Adapun cara untuk memenuhi asupan protein yaitu dengan cara membuat olahan *Nugget* karena *nugget* banyak disukai oleh anak-anak. Diperlukan bahan makanan yang memiliki sumber protein salah satu bahan makan mencegah *stunting* adalah ikan nila dan kacang hijau. Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang memiliki prospek pengembangan yang baik karena harga jualnya yang terjangkau dan tingkat toleransi yang tinggi terhadap perubahan lingkungan. Hal ini menjadikan ikan nila sebagai komoditas unggulan bagi para pembudidaya ikan di Indonesia. Kandungan gizi ikan nila juga lebih baik dibandingkan dengan jenis ikan air tawar lainnya dengan komposisi yang terdiri dari 43,76% protein, 7,01% lemak, 6,80% kadar abu, dan 4,28% air per 100 gram (Nafis *et al.*, 2024).

Kacang hijau adalah salah satu jenis kacang-kacangan yang kaya akan nutrisi. Dengan kandungan energi sebesar 323 kkal, protein 22,9 g, lemak yang rendah yaitu 1,5 g, karbohidrat 56,8 g, dan zat besi 7,5 mg, kacang hijau menawarkan banyak manfaat kesehatan. Pati yang terkandung di dalamnya memiliki daya cerna yang tinggi, mencapai 99,8%, sehingga sangat cocok untuk bayi dan anak balita yang sistem pencernaannya masih berkembang. Berbagai zat gizi dalam kacang hijau berkontribusi pada kesehatan, termasuk mendukung sistem kekebalan tubuh, metabolisme jantung, pertumbuhan sel, serta memberikan perlindungan terhadap radikal bebas dan berbagai penyakit. (Fathonah *et al.*, 2018).

Tepung singkong yang dimodifikasi adalah tepung fermentasi singkong yang mengandung 1 gram protein, 2 gram mocaf, 60 miligram

besi, 0,6 miligram zinc, dan 15,8 miligram kalsium dalam 100 gram tepung mocaf (Kemenkes, 2020). Tepung mocaf memiliki banyak manfaat kesehatan, terutama dalam hal serat yang tinggi, kemudahan untuk difortifikasi, dan kebebasannya dari gluten. Selain itu, mengonsumsi tepung mocaf tidak menyebabkan alergi yang kadang-kadang muncul sebagai akibat dari konsumsi gluten. Ketika sistem kekebalan tubuh mendeteksi gluten secara salah atau terlalu sensitif, reaksi alergi gluten muncul. Gluten dianggap sebagai ancaman yang mematikan oleh sistem autoimun, yang merespons dengan cepat, menyebabkan reaksi alergi (Hikmah, 2020).

Salah satu produk alternatif yang bisa dibuat untuk memenuhi kebutuhan protein adalah *nugget* karena proses masaknya yang simpel dan bisa disimpan atau menjadi *frozen food*. Salah satu produk cepat saji adalah *nugget* yang terbuat dari berbagai macam daging, termasuk daging ikan. *nugget* sangat disukai oleh orang dewasa dan anak-anak. Menurut SNI 7758:2013, *nugget* ikan adalah produk yang dibuat dengan lumatan daging ikan atau surimi setidaknya 30%, dicampur dengan tepung dan bahan lainnya, dibalut dengan tepung pengikat dilapisi dengan tepung roti, dan kemudian dimasak. *nugget* bernilai gizi tinggi karena kandungan protein dari bahan bakunya, memiliki masa simpan yang cukup lama, dan dapat digoreng dan dimakan langsung. (Juanda dan Aprialadi, 2022).

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk mengembangkan produk Gizi *nugget* ayam substitusi ikan nila dengan penambahan tepung mocaf dan tepung kacang hijau sebagai camilan cegah *stunting*

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diperlukan alternatif makanan tambahan dari “ikan nila tepung mocaf dan tepung kacang hijau” adapun pertanyaan yang akan di jawab adalah “Bagaimana Sifat Organoleptik dan Kandungan Zat Gizi *Nugget* Ayam Substitusi Ikan Nila Dengan Penambahan Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Camilan Cegah *Stunting*”.

## C. Tujuan Penelitian

### 1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini untuk mengetahui “Sifat Organoleptik dan Kandungan Zat Gizi Nugget Ayam Substitusi Ikan Nila dengan Penambahan Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Camilan Cegah *Stunting*”.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Menentukan tingkat kesukaan warna “*nugget* ayam substitusi ikan nila dengan penambahan tepung mocaf dan tepung kacang hijau”
- b. Menentukan tingkat kesukaan rasa *nugget* ayam substitusi ikan nila dengan penambahan tepung mocaf dan tepung kacang hijau
- c. Menentukan tingkat kesukaan aroma *nugget* ayam substitusi ikan nila dengan penambahan tepung mocaf dan tepung kacang hijau
- d. Menentukan tingkat kesukaan tekstur *nugget* ayam substitusi ikan nila dengan penambahan tepung mocaf dan tepung kacang hijau
- e. Menentukan kandungan energi *nugget* ayam substitusi ikan nila dengan penambahan tepung mocaf dan tepung kacang hijau
- f. Menentukan kandungan protein *nugget* ayam substitusi ikan nila dengan penambahan tepung mocaf dan tepung kacang hijau
- g. Menentukan kandungan lemak *nugget* ayam substitusi ikan nila dengan penambahan tepung mocaf dan tepung kacang hijau
- h. Menentukan kandungan karbohidrat *nugget* ikan nila dengan substitusi tepung mocaf dan penambahan tepung kacang hijau
- i. Menentukan kandungan zat besi *nugget* ayam substitusi ikan nila dengan penambahan tepung mocaf dan tepung kacang hijau
- j. Menentukan kandungan *zinc nugget* ayam substitusi ikan nila dengan penambahan tepung mocaf dan tepung kacang hijau
- k. Menentukan kandungan kalsium *nugget* ayam substitusi ikan nila dengan penambahan tepung mocaf dan tepung kacang hijau
- l. Menentukan harga pokok produksi *nugget* ayam substitusi ikan nila dengan penambahan tepung mocaf dan tepung kacang hijau

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat Bagi Peneliti**

Peneliti akan memiliki kesempatan untuk meningkatkan pengetahuan dan wawasan tentang penerapan teknologi pangan dan gizi. Selain itu, penelitian ini akan memberikan pengalaman bagi peneliti dalam mengembangkan produk pangan yang bergizi.

### **2. Manfaat Bagi Institusi**

Untuk mendapatkan hasil penelitian yang lebih baik, penelitian ini dapat dibandingkan dengan penelitian yang sebanding. Selain itu, Studi ini dapat digunakan sebagai referensi untuk uji organoleptik dan kandungan nutrisi pada produk makanan..

### **3. Manfaat Bagi Masyarakat**

Penelitian ini dapat memberikan informasi tentang produk yang dibuat, yaitu nugget ayam substitusi ikan nila yang dibuat dengan tepung mocaf dan tepung kacang hijau. Produk ini dapat digunakan sebagai cemilan atau makanan pencegahan stunting, dan mereka juga dapat memberikan pengetahuan baru tentang cara mengolahnya tepung mocaf dan tepung kacang hijau