

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Stunting merupakan masalah gizi yang menjadi perhatian pemerintah karena tingkat kejadiannya masih tinggi. Menurut data dari *World Health Organization* (WHO) pada tahun 2022 sebanyak 22,3% atau 148,1 juta anak mengalami *stunting* (malnutrisi kronis). Berdasarkan data yang diambil dari Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023, prevalensi *stunting* di Indonesia mencapai 21,5%, di Jawa Barat prevalensi *stunting* berjumlah 21,2% (Kemenkes RI 2023).

Masalah *stunting* dapat terjadi apabila tidak tercukupinya zat gizi secara terus menerus, kondisi kesehatan yang sangat buruk serta pengasuhan yang kurang (Kundarwati *et al.*, 2022). Salah satu penyebab dari *stunting* adalah kurangnya asupan protein. Protein merupakan pembentuk dasar sel tubuh. Salah satu fungsi utama dari protein adalah membentuk jaringan baru dan memperbaiki jaringan yang telah rusak. Maka tercukupinya protein sangatlah penting pada waktu pertumbuhan dan perkembangan (Sulistiyowati *et al.*, 2023). Selain protein yang mempengaruhi terjadinya *stunting* adalah zat besi (Fe) juga zink (Zn) (Alsyaah *et al.*, 2022).

Berbagai usaha yang dilakukan oleh pemerintah dalam penanganan *stunting*, salah satunya adalah dengan pemberian makanan tambahan tinggi zat gizi yang bukan merupakan pengganti dari makan utama. Pada saat ini makanan tambahan yang sering diberikan masih dalam bentuk makanan pabrikan contohnya biskuit yang difortifikasi vitamin dan mineral secara khusus. (Nelista dan Fembi, 2021).

PMT bisa diberikan dalam bentuk *cookies* yang diolah dengan menggunakan bahan pangan yang banyak tersedia di sekitar masyarakat, dengan tetap menjaga kandungan protein, serta mikronutrien yang tinggi dan memiliki harga yang terjangkau sehingga masyarakat dapat mengolah makanan tambahan yang bergizi secara mandiri (Hadju *et al.* 2023).

Bahan pangan yang bisa dimanfaatkan untuk mencegah balita *stunting* yaitu bahan pangan tinggi protein salah satunya adalah dari sumber kacang-kacangan seperti kacang kedelai. Kacang kedelai merupakan sumber protein nabati. Dalam 100 gram tepung kedelai terkandung 247 Kkal energi, karbohidrat 29,9 gram, 35,9 gram protein, 20,6 gram lemak, 8,4 mg Fe 2,6 mg zink (Kemenkes RI, 2020). Tepung kedelai merupakan tepung dengan kandungan protein yang lebih tinggi, per 100 gram tepung kedelai memiliki kandungan protein sebanyak 35,9 gram (Kemenkes RI, 2020).

Selain tepung kedelai, Ikan kembung merupakan pangan sumber protein hewani dengan kandungan protein tinggi. Dalam 100 gram ikan kembung segar mengandung energi sebanyak 125 kal, protein 21,3 g, karbohidrat 2,2 g, lemak 3,4 g, kalsium 136 mg, Fe 0,8 mg, dan zink 1,1 mg, (Kemenkes RI, 2020). Ikan kembung memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi dibandingkan ikan lain, per 100 g ikan kembung mengandung protein sebanyak 21,3 gram (Kemenkes RI, 2020).

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, pembuatan *cookies* dengan substitusi tepung kedelai dengan penambahan ikan kembung *snack* dalam mencegah *stunting* pada balita maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana “Gambaran sifat organoleptik dan kandungan gizi dari *cookies* substitusi tepung kedelai dengan penambahan ikan kembung sebagai *snack* tinggi protein pencegah *stunting* pada balita ?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan gambaran sifat organoleptik dan, kandungan gizi dari *cookies* substitusi tepung kedelai dengan penambahan ikan kembung sebagai *snack* tinggi protein pencegah *stunting* pada balita.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui tingkat kesukaan warna dari *cookies* substitusi tepung kedelai dengan penambahan ikan kembung.

- b. Mengetahui tingkat kesukaan aroma dari *cookies* substitusi tepung kedelai dengan penambahan ikan kembung.
- c. Mengetahui tingkat kesukaan rasa produk dari *cookies* substitusi tepung kedelai dengan penambahan ikan kembung
- d. Mengetahui tingkat kesukaan tekstur dari *cookies* substitusi tepung kedelai dengan penambahan ikan kembung.
- e. Mengetahui kandungan energi dari *cookies* substitusi tepung kedelai dengan penambahan ikan kembung.
- f. Mengetahui kandungan karbohidrat dari *cookies* substitusi tepung kedelai dengan penambahan ikan kembung.
- g. Mengetahui kandungan protein dari *cookies* substitusi tepung kedelai dengan penambahan ikan kembung.
- h. Mengetahui kandungan lemak dari *cookies* substitusi tepung kedelai dengan penambahan ikan kembung.
- i. Mengetahui kandungan Fe dari *cookies* substitusi tepung kedelai dengan penambahan ikan kembung.
- j. Mengetahui kandungan zink dari *cookies substitusi* tepung kedelai dengan penambahan ikan kembung.
- k. Mengetahui kadar air yang terkandung dari *cookies substitusi* tepung kedelai dengan penambahan ikan kembung.
- l. Mengetahui harga jual dari *cookies* substitusi tepung kedelai dengan penambahan ikan kembung.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan bagi peneliti dalam penerapan Teknologi Pangan dan Gizi, diantaranya untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik dan, kandungan gizi dari *cookies* substitusi tepung kedelai dengan penambahan ikan kembung sebagai *snack* tinggi protein cegah *stunting*.

2. Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat menambah kepustakaan dan dapat dimanfaatkan oleh seluruh Civitas Akademik Jurusan Gizi khususnya Prodi DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya. Sehingga dapat dijadikan acuan penelitian selanjutnya dalam bidang teknologi pangan dan gizi.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat memberi penjelasan mengenai gambaran sifat organoleptik dan, kandungan gizi dari *cookies* substitusi tepung kedelai dengan penambahan ikan kembung sebagai *snack* tinggi protein cegah *stunting* diharapkan dengan adanya produk ini maka balita *stunting* di lingkungan masyarakat akan berkurang.