

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Stunting terus menjadi masalah kesehatan serius di Indonesia. Berdasarkan data Survei Status Gizi Indonesia tahun 2024, tingkat prevalensi *stunting* di Indonesia adalah 19,8%. Jawa Barat sendiri sebesar 21,7%, Kota Tasikmalaya 27,1%, dan Kabupaten Tasikmalaya 20,7%. Angka tersebut masih melampaui sasaran pemerintah yang ingin mencapai prevalensi 14% pada 2024, sehingga diperlukan langkah nyata guna mengatasi masalah gizi yang mempengaruhi kualitas sumber daya manusia ke depannya.

Stunting didefinisikan sebagai bentuk dari gagal tubuh yang diakibatkan oleh tidak terpenuhinya kebutuhan gizi pada balita yang berlangsung lama. Berbagai faktor yang memengaruhi terjadinya *stunting* pada balita antara lain usia, panjang badan waktu lahir, asupan protein, karbohidrat, kalsium, vitamin A, zat besi, dan zinc. Namun, yang paling berperan sebagai faktor utama ialah tingkat kecukupan protein (Siringoringo *et al.*, 2020). Ketidakseimbangan gizi ini dapat memperlambat pertumbuhan fisik serta mengganggu perkembangan kognitif anak.

Untuk mencukupi kebutuhan gizi yang kurang sekaligus mencegah dan meminimalkan prevalensi *stunting*, dibutuhkan inovasi pangan yang tidak hanya bernilai gizi tinggi tetapi juga dapat diterima secara luas oleh masyarakat. Pemanfaatan bahan pangan lokal merupakan langkah yang dapat diambil dalam mendukung ketahanan pangan sekaligus meningkatkan status gizi masyarakat. Sebagai bahan pangan lokal, kacang merah garut dan daun kelor memiliki potensi yang tinggi untuk dimanfaatkan dalam pembuatan snack balita guna mencegah *stunting*.

Kacang merah garut (*Phaseolus vulgaris L.*), yang banyak ditemukan di Tasikmalaya, memiliki kandungan protein tinggi serta mikronutrien seperti zat besi dan *zinc* yang mendukung pertumbuhan anak. Namun, pemanfaatannya saat ini masih terbatas terutama sebagai bahan substitusi tepung terigu. Kandungan gizi kacang merah segar per 100 gram mengandung energi 171 kkal, protein 11 g, lemak 2,2 g, karbohidrat 28 g, zat besi 3,7 mg, kalsium 293 mg dan *zinc* 3,4 mg (Kemenkes RI, 2018). Di sisi lain, daun kelor (*Moringa oleifera*) dikenal sebagai salah satu sumber gizi yang kaya akan protein, kalsium, zat besi, serta berbagai vitamin dan antioksidan. Proses pengolahan daun kelor menjadi tepung meningkatkan daya simpannya serta mempermudah penggunaannya dalam berbagai produk pangan. Kandungan gizi tepung daun kelor per 100 gram mengandung energi 205 kkal, protein 27,10 g, lemak 2,30 g, karbohidrat 38,20 g, serat 19,20 g, kalsium 1324 mg, zat besi 28,20 mg dan *zinc* 870 mg (Mazidah *et al.*, 2019).

Cake diklasifikasikan sebagai adonan panggang berbasis tepung terigu, gula, telur, dan lemak yang termasuk produk *pastry* populer di tengah masyarakat (Prasastono *et al.*, 2022). Statistik Konsumsi Pangan tahun 2023 memperlihatkan rata-rata pertumbuhan konsumsi kue mencapai 6,20% dibanding tahun 2022.

Japanese cheesecake yang juga dikenal sebagai *soufflé cheesecake*, adalah *cheesecake* yang berasal dari Jepang. *Japanese cheesecake* disukai karena rasa kejuanya yang ringan serta tekstur sangat lembut yang khas Asia, membuat peminatnya terus bertambah (Boga, 2016). Perkembangan ini diikuti oleh ekspansi gerai *Uncle Tetsu* di Indonesia selama dua tahun terakhir. Substitusi tepung kacang merah garut dan fortifikasi tepung daun kelor membuat kue ini berpotensi menjadi camilan sehat dalam program pencegahan *stunting*. Penelitian ini bertujuan menciptakan inovasi pangan lokal dalam bentuk *Japanese cheesecake* dengan mengamati aspek organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur) serta kandungan gizi produk tersebut.

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat dihasilkan produk pangan bernilai gizi tinggi yang dapat mendukung penurunan angka *stunting* di Indonesia. Inovasi ini juga diharapkan menjadi langkah untuk menambah nilai manfaat pada bahan pangan lokal, misalnya kacang merah garut dan daun kelor.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah pentingnya pengembangan produk *Japanese cheesecake* dari kacang garut dan daun kelor sebagai *snack* alternatif untuk pencegah *stunting* bagi balita. Adapun pertanyaan peneliti yang akan dijawab adalah "Bagaimana sifat organoleptik dan kandungan gizi *Japanese cheesecake* substitusi tepung kacang merah garut dan penambahan tepung daun kelor sebagai *snack* alternatif pencegah *stunting*?"

C. Tujuan Umum

1. Tujuan Umum

Mengetahui sifat organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur) dan kandungan gizi *Japanese cheesecake* substitusi tepung kacang merah garut dan penambahan tepung daun kelor sebagai *snack* alternatif pencegah *stunting*.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui kesukaan panelis terhadap warna *Japanese cheesecake* substitusi tepung kacang merah garut dan penambahan tepung daun kelor sebagai *snack* alternatif pencegah *stunting*.
- b. Mengetahui kesukaan panelis terhadap aroma *Japanese cheesecake* substitusi tepung kacang merah garut dan penambahan tepung daun kelor sebagai *snack* alternatif pencegah *stunting*.
- c. Mengetahui kesukaan panelis terhadap rasa *Japanese cheesecake* substitusi tepung kacang merah garut dan penambahan tepung daun kelor sebagai *snack* alternatif pencegah *stunting*.

- d. Mengetahui kesukaan panelis terhadap tekstur *Japanese cheesecake* substitusi tepung kacang merah garut dan penambahan tepung daun kelor sebagai *snack* alternatif pencegah *stunting*.
- e. Mengetahui kandungan energi *Japanese cheesecake* substitusi tepung kacang merah garut dan penambahan tepung daun kelor sebagai *snack* alternatif pencegah *stunting*.
- f. Mengetahui kandungan protein *Japanese cheesecake* substitusi tepung kacang merah garut dan penambahan tepung daun kelor sebagai *snack* alternatif pencegah *stunting*.
- g. Mengetahui kandungan lemak *Japanese cheesecake* substitusi tepung kacang merah garut dan penambahan tepung daun kelor sebagai *snack* alternatif pencegah *stunting*.
- h. Mengetahui kandungan karbohidrat *Japanese cheesecake* substitusi tepung kacang merah garut dan penambahan tepung daun kelor sebagai *snack* alternatif pencegah *stunting*.
- i. Mengetahui kandungan kalsium *Japanese cheesecake* substitusi tepung kacang merah garut dan penambahan tepung daun kelor sebagai *snack* alternatif pencegah *stunting*.
- j. Mengetahui kandungan zat besi (Fe) *Japanese cheesecake* substitusi tepung kacang merah garut dan penambahan tepung daun kelor sebagai *snack* alternatif pencegah *stunting*.
- k. Mengetahui kandungan zinc (Zn) *Japanese cheesecake* substitusi tepung kacang merah garut dan penambahan tepung daun kelor sebagai *snack* alternatif pencegah *stunting*.
- l. Menentukan harga pokok produksi *Japanese cheesecake* substitusi tepung kacang merah garut dan penambahan tepung daun kelor sebagai *snack* alternatif pencegah *stunting*.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan penulis dalam bidang Teknologi Pangan dan Gizi, terutama terhadap inovasi dan kreativitas pembuatan produk pangan yaitu *Japanese cheesecake* substitusi tepung kacang merah garut dan penambahan tepung daun kelor sebagai *snack* alternatif pencegah *stunting*.

2. Bagi Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan bisa menambah sumber pustaka yang dapat digunakan oleh civitas akademika Prodi D III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya sebagai acuan untuk penelitian selanjutnya terutama dalam ranah Teknologi Pangan dan Gizi.

3. Bagi Masyarakat

Diharapkan penelitian ini bisa memberikan gambaran tentang inovasi pengembangan produk di bidang Teknologi Pangan dan Gizi, berupa *Japanese cheesecake* dengan substitusi tepung kacang merah garut dan penambahan tepung daun kelor sebagai *snack* alternatif pencegah *stunting*.