

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Saat ini, *stunting* masih menjadi permasalahan gizi utama pada balita di Indonesia. Berdasarkan data Survei Kesehatan Indonesia (SKI) memperoleh hasil bahwa Prevalensi *stunting* pada balita di Indonesia berada pada angka 21,5%, dengan prevalensi *stunting* di Jawa Barat yaitu 21,7%, dan di Kota Tasikmalaya sebesar 27,1% pada tahun 2023. Angka tersebut masih cukup jauh dari target RPJMN yaitu penurunan prevalensi *stunting* mencapai 14% pada tahun 2024 (Kemenkes RI, 2023). Maka intervensi gizi difokuskan pada upaya pencegahan *stunting*.

*stunting* dapat disebabkan oleh banyak faktor salah satunya kurangnya asupan zat gizi dalam waktu yang lama. Kurangnya asupan zat gizi makro seperti kalori, protein, lemak dan karbohidrat menjadi penyebab utama terjadinya *stunting*. Selain itu dipengaruhi oleh kurangnya konsumsi zat gizi mikro seperti zat besi dan *zinc*. Protein menjadi zat gizi yang paling erat kaitannya dengan *stunting*. Protein sebagai salah satu zat gizi utama memiliki peran penting dalam pembentukan dan perbaikan jaringan tubuh, serta menyediakan asam amino yang digunakan tubuh untuk proses metabolisme dan pencernaan. Selain itu zat gizi mikro seperti zat besi dan *zinc* berperan penting dalam mencegah kekurangan gizi kronis yang dapat menghambat pertumbuhan anak. Penelitian menunjukkan bahwa asupan protein dan *zinc* mampu memberikan kontribusi secara signifikan dalam meningkatkan daya tahan tubuh dan mendukung perkembangan anak secara keseluruhan sehingga dapat mengurangi risiko *stunting* (Fitriani *et al.*, 2022).

Yuda *et al* (2022) menyebutkan salah satu upaya pemerintah untuk menanggulangi *stunting* di Indonesia adalah melalui program Pemberian Makanan Tambahan (PMT). Namun program ini memiliki kendala efektivitas, terutama terkait penerimaan makanan tambahan oleh anak-anak, yang sering kali tidak dikonsumsi karena kurangnya variasi. Oleh karena itu diperlukan makanan alternatif bagi balita *stunting* dengan memanfaatkan

pangan lokal kaya akan energi, protein, zat besi dan *zinc*. Salah satu makanan tambahan yang menjadi alternatif pencegah *stunting* yaitu dimsum.

Dimsum merupakan salah satu makanan khas yang berasal dari daerah Tiongkok, yang cocok untuk balita karena teksturnya yang lembut dan rasanya yang bervariasi. Penelitian oleh Ardhanareswari, (2019) menunjukkan bahwa dimsum dengan bahan dasar ikan patin dan daun kelor diterima dengan baik oleh balita, terutama dalam aspek rasa, aroma, dan tekstur. Dengan nilai gizi yang tinggi, dimsum berpotensi menjadi makanan tambahan sehat yang disukai balita sekaligus mendukung kebutuhan gizi mereka selama masa pertumbuhan.

Pemenuhan gizi protein, zat besi dan *zinc* pada dimsum dapat dilakukan dengan mengubah bahan dasar dimsum menjadi ikan patin dan substitusi tepung kacang hijau untuk melengkapi kandungan gizi yang dibutuhkan. Mengganti bahan dasar menjadi ikan patin sebagai salah satu bentuk pemanfaatan bahan pangan lokal. Ikan patin merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang paling banyak diminati dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dari berbagai lapisan. Hal ini disebabkan harganya terjangkau sehingga pemanfaatan ikan patin terdistribusi secara merata hampir di seluruh pelosok tanah air (Yunianto *et al.*, 2023). Kandungan protein pada ikan patin cukup tinggi dibandingkan ikan gabus. Dalam 100 gram kandungan zat gizi ikan patin sebesar 132 kalori, 17 g protein, 6,6 g lemak, 1,1 g karbohidrat, 1,6 mg zat besi dan 0,8 mg *zinc*. Sedangkan ikan gabus memiliki kandungan protein sebesar 16,2 g (Kemenkes RI, 2020).

Kacang hijau merupakan sumber protein nabati cukup tinggi dibandingkan dengan kacang merah. Kandungan nilai gizi kacang hijau dalam 100 gram sebesar 323 kalori, 22,9 g protein, 1,5 g lemak, 56,8 g karbohidrat, 7,5 mg besi dan 2,9 mg *zinc*. Sedangkan kacang merah memiliki kandungan protein sebesar 22,1 g (Kemenkes RI, 2020). Kacang hijau dapat diolah menjadi produk setengah jadi yaitu tepung kacang hijau. Tepung kacang hijau adalah bahan makanan yang diperoleh dari biji tanaman kacang hijau yang sudah dihilangkan kulit arinya dan diolah menjadi tepung. Kandungan gizi tepung kacang hijau sebesar 286 kalori, 31,50 g protein,

14,30 g lemak, 54,50 g karbohidrat, dan 6,7 mg zat besi dan *zinc* 2,7 mg (Habibi *et al.*, 2023).

Ada beberapa penelitian yang menggunakan ikan patin dalam pembuatan produk dimsum salah satunya adalah penelitian Ardhanareswari (2019) mengenai “Daya Terima dan Kandungan Gizi Dimsum yang Disubstitusi Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) dan Pure Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Snack Balita” dihasilkan bahwa perlakuan terbaik berdasarkan parameter rasa, warna, dan aroma yang disukai oleh para panelis adalah dimsum dengan proporsi daging ikan patin sebesar 90%.

Penelitian lain yang dilakukan oleh (Baetillah *et al.*, 2022), pada Formulasi dimsum ikan bandeng dan tepung kacang hijau didapatkan kesimpulan bahwa penerimaan formulasi yang lebih dominan disukai oleh panelis yaitu pada Formula 1 terdiri dari 90% ikan bandeng, 10% tepung kacang hijau lebih disukai dan berpengaruh nyata terhadap aroma, warna, rasa, dan tekstur. Hal ini menunjukkan bahwa tepung kacang hijau dapat diterima sebagai bahan campuran dalam pembuatan dimsum. Berdasarkan penelitian ini mendukung pengembangan dimsum sejenis dengan menggunakan ikan patin dan tepung kacang hijau untuk meningkatkan kandungan protein, zat besi dan *zinc* yang berperan dalam mencegah *stunting*.

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk mengembangkan produk baru berupa dimsum dari ikan patin dengan substitusi tepung kacang hijau sebagai alternatif makanan tambahan untuk mencegah *Stunting* bagi balita.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti bermaksud untuk mengembangkan produk berupa dimsum ikan patin dengan substitusi tepung kacang hijau sebagai alternatif makanan tambahan pencegah *Stunting* pada balita. Sehingga didapatkan rumusan masalah terkait “Bagaimana sifat organoleptik dan kandungan gizi dimsum ikan patin dengan substitusi tepung kacang hijau sebagai alternatif makanan tambahan pencegah *Stunting* pada balita?”

### **C. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran sifat organoleptik dan kandungan gizi dimsum ikan patin dengan substitusi tepung kacang hijau sebagai alternatif pemberian makanan tambahan pencegah *stunting* pada balita.

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Menentukan tingkat kesukaan warna dimsum ikan patin dengan substitusi tepung kacang hijau
- b. Menentukan tingkat kesukaan aroma dimsum ikan patin dengan substitusi tepung kacang hijau
- c. Menentukan tingkat kesukaan rasa dimsum ikan patin dengan substitusi tepung kacang hijau
- d. Menentukan tingkat kesukaan tekstur dimsum ikan patin dengan substitusi tepung kacang hijau
- e. Menentukan kandungan energi dimsum ikan patin dengan substitusi tepung kacang hijau
- f. Menentukan kandungan protein dimsum ikan patin dengan substitusi tepung kacang hijau
- g. Menentukan kandungan lemak dimsum ikan patin dengan substitusi tepung kacang hijau
- h. Menentukan kandungan karbohidrat dimsum ikan patin dengan substitusi tepung kacang hijau
- i. Menentukan kandungan zat besi dimsum ikan patin dengan substitusi tepung kacang hijau
- j. Menentukan kandungan *zinc* dimsum ikan patin dengan substitusi tepung kacang hijau
- k. Menentukan harga pokok produksi dan harga jual pada dimsum ikan patin dengan substitusi tepung kacang hijau

### **D. Manfaat Penelitian**

#### 1. Bagi Peneliti

Menambah informasi juga pengetahuan bagi penulis serta memberikan resep inovasi baru sebagai penerapan Ilmu Gizi dan Ilmu

Teknologi Pangan dalam pembuatan dimsum ikan patin dengan substitusi tepung kacang hijau sebagai alternatif makanan tambahan pencegah *stunting* pada balita.

## 2. Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan bisa bermanfaat serta memberikan tambahan kepustakaan bagi semua civitas akademika Jurusan Gizi terutama Program Studi Diploma Tiga Gizi Tasikmalaya Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya sehingga dapat dijadikan perbandingan penelitian selanjutnya guna menyempurnakan untuk memberikan informasi khususnya pada bidang teknologi pangan dan gizi.

## 3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan bisa memberi informasi mengenai inovasi resep produk dimsum ikan patin dengan substitusi tepung kacang hijau sebagai alternatif makanan tambahan pencegah *stunting* pada balita oleh karenanya bisa memotivasi masyarakat guna menghasilkan olahan produk menggunakan pangan lokal yang mudah didapat serta memiliki berbagai manfaat.