

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Gizi secara alami merupakan salah satu komponen yang sangat penting untuk pertumbuhan dan perkembangan tubuh, sistem saraf otak, serta tingkat kepintaran dan kecerdasan manusia, nutrisi yang baik berkaitan dengan kesehatan yang baik (Noflidaputri and Febriyeni, 2020). Balita merupakan kelompok umur yang paling sering menderita kekurangan gizi (Nancy LS, 2021). Gizi kurang merupakan suatu bentuk keadaan kekurangan gizi yang serius pada balita yang mengacu pada indeks berat badan atau panjang badan (BB/PB) yang disebabkan oleh asupan dan protein yang rendah dari makanan sehari-hari dan berlangsung dalam jangka waktu tertentu. Rendahnya tingkat konsumsi zat gizi yang berkelanjutan pada balita menambah risiko malnutrisi, status gizi balita dengan kategori gizi kurang berada dalam rentang antara -3SD hingga kurang dari -2SD (Kemenkes RI, 2020).

Gizi kurang di Indonesia masih merupakan salah satu masalah gizi paling utama, terutama pada balita. Menurut hasil Survei Kesehatan Indonesia pada tahun 2023 prevalensi balita yang mengidap masalah gizi kurang berdasarkan BB/PB di Indonesia didapatkan sebesar 6,4%. Sedangkan di Jawa Barat sebesar 5,0%. Prevalensi gizi kurang Kota Cirebon 10,7% (Munira *et al.*, 2023). Sedangkan hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) pada tahun 2022 menunjukkan prevalensi balita gizi kurang pada balita mengalami kenaikan dari 7,1% pada tahun 2021 menjadi 7,7% yang mengalami kenaikan sebesar 0,6% pada tahun 2022 (SSGI, 2022).

Faktor yang mempengaruhi status gizi balita di pengaruhi oleh banyak faktor, baik penyebab langsung maupun tidak langsung. Faktor penyebab langsung yang mempengaruhi status gizi adalah asupan makanan dan penyakit infeksi pada balita, sedangkan faktor tidak langsung meliputi ketersediaan pangan dalam hal ini dengan kesadaran dan pendapatan sosial ekonomi orang tua, pola asuh anak, serta berkaitan dengan tingkat pendidikan dan keterampilan dalam keluarga (Suhaimi, 2016). Selain itu, masih banyak balita yang asupan makanannya kurang dan akhirnya status gizinya menjadi kurang. Kejadian tersebut karena balita tidak mau makan, atau masih makan makanan kurang zat gizi, ibu tidak memberikan makanan sesuai makanan yang tepat, meskipun sang ibu mengetahui makanan apa yang tepat diberikan pada bayinya (Sumampouw, 2017).

Risiko yang dapat terjadi apabila status gizi kurang pada balita terus meningkat dapat menimbulkan beberapa pengaruh yang dapat menghambat pertumbuhan fisik pada balita, gangguan mental maupun kemampuan dalam cara berfikir pada akhirnya menurunkan produktivitas dalam bekerja. Balita yang menderita gizi buruk atau kurang dapat mengalami penurunan kecerdasan (IQ) mencapai 10 persen. Dampak paling buruk pada balita gizi kurang adalah kematian pada usia yang sangat muda (Adisasmito,2017)

Upaya pemerintah untuk penanggulangan status gizi kurang tercantum dalam Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 terkait Kesehatan Pasal 142 yang menyebutkan bahwa pemerintah diharapkan ikut berperan aktif dalam upaya perbaikan gizi dengan memperhatikan keseimbangan dan ketersediaan pangan serta gizi masyarakat. Bentuk tindak lanjut pemerintah dalam mewujudkannya melalui kegiatan pemantauan pertumbuhan di posyandu dan pelaksanaan program PMT

Pemulihan sebagai penanganan pada balita dengan status gizi kurang (Kementerian Kesehatan RI, 2011). Program pemberian makanan tambahan merupakan program tambahan terhadap balita gizi kurang yang bertujuan untuk meningkatkan status gizi dan memenuhi kebutuhan zat gizi anak bertujuan guna meningkatkan tercapainya status gizi dan kondisi yang baik sesuai dengan usia anak tersebut. PMT pada anak usia 6-59 bulan hanya sebagai makanan tambahan, bukan sebagai makanan pokok sehari-hari (Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan (Badan Litbangkes), 2018)

Untuk mencegah gizi kurang, balita memerlukan perawatan khusus, terutama dalam hal pemberian makanan. Pengembangan makanan tambahan menjadi solusi untuk memenuhi kebutuhan nutrisinya. Sup krim memberikan rasa yang disukai oleh balita karena tekstur yang *creamy* merupakan makanan yang baik untuk balita karena konsistensinya yang halus dan mudah di konsumsi oleh balita (Dewi, Achyadi and Nurminabari, 2017).

Labu kuning (*Cucurbita Moschata*) merupakan salah satu jenis alternatif pangan yang memiliki nilai kandungan gizi yang cukup tinggi dan lengkap. Labu kuning salah satu bahan pangan sumber karbohidrat yang tinggi vitamin A dapat membantu penglihatan, meningkatkan imunitas, dan menjaga kesehatan organ seperti jantung, paru-paru, dan ginjal. Vitamin C dalam labu dapat meningkatkan produksi sel darah putih, membantu sel-sel kekebalan tubuh bekerja lebih efektif, dan mempercepat penyembuhan luka. Mineral (kalsium, fosfor, zat besi, natrium, kalium, tembaga, seng), dan serat yang penting untuk menjaga kesehatan selain itu kandungan karbohidrat pada labu kuning juga aman dikonsumsi oleh penderita diabetes (Subaktilah *et al.*, 2021).

Udang vannamei termasuk salah satu sumber protein hewani yang baik untuk kesehatan pertumbuhan, dan perkembangan tubuh manusia karena mempunyai nilai kandungan gizi yang tinggi. Berdasarkan Tabel Konsumsi Pangan Indonesia (2020), dalam 100 gr udang segar memiliki kandungan Air 75 gr, Energi total 91 kkal, Protein 21 gr, Lemak 0,2 gr, Abu 3,7 gr, Kalsium 136 mg, Fosfor 170 mg, Zat besi 8 mg, Natrium 178 mg dengan persen Berat Dapat Dimakan (BDD) sebesar 68 persen (TKPI, 2020).

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik melakukan penelitian mengenai pembuatan sup krim labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan daging udang vannamei (*Litopenaues vannamei*) sebagai makanan tambahan untuk balita gizi kurang.

## **B. Rumusan Masalah**

Gizi kurang juga dikenal sebagai malnutrisi, yaitu kondisi ketika asupan nutrisi tidak sesuai dengan kebutuhan tubuh. Anak balita (0-5 tahun) adalah kelompok usia yang paling sering mengalami dampak buruk akibat kekurangan gizi atau termasuk dalam kelompok rentan yang rawan mengalami masalah gizi. Konsumsi zat gizi yang tidak mencukupi adalah salah satu faktor yang menyebabkan malnutrisi. Salah satu langkah yang dapat diambil adalah pemberian makanan tambahan (PMT) untuk membantu pemulihan bayi dan balita yang mengalami gizi kurang, dengan memberikan makanan yang kaya energi, protein, serta vitamin dan mineral secara bertahap, guna mencapai status gizi yang optimal. Hal ini juga dilakukan dengan cara memodifikasi bahan pangan, seperti dalam pembuatan sup krim labu kuning yang ditambahkan udang, yang kaya serat, energi, dan protein.

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijabarkan di atas, peneliti ingin membuat Sup Krim Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Daging Udang Vannamei (*Litopenaues vannamei*) Sebagai Makanan Tambahan Untuk Balita” sehingga yang menjadi pertanyaan peneliti adalah “Bagaimana Penilaian Organoleptik dan Kandungan Gizi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Daging Udang Vannamei (*Litopenaues vannamei*) pada Sup Krim sebagai Makanan Tambahan untuk Balita”.

### **C. Tujuan**

#### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui Penilaian Organoleptik dan Kandungan Gizi Sup Krim Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Daging Udang Vannamei (*Litopenaues vannamei*) Sebagai Makanan Tambahan Untuk Balita.

#### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui tingkat kesukaan warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan produk sup krim labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan Daging Udang Vannamei (*Litopenaues vannamei*) sebagai makanan tambahan untuk balita.
- b. Mengetahui formulasi terbaik sup krim labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan Daging Udang Vannamei (*Litopenaues vannamei*) dengan dilakukannya organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan).
- c. Mengetahui analisis kandungan gizi yaitu kandungan energi, protein, lemak, dan karbohidrat pada sup krim labu kuning dan daging udang

vannamei sebagai makanan tambahan untuk balita.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **1. Peneliti**

- a. Pengembangan keterampilan penelitian: Penelitian ini memberikan peluang bagi penulis untuk meningkatkan keterampilan dalam bidang penelitian, seperti merancang penelitian, mengumpulkan data, menganalisis dan menyusun laporan penelitian.
- b. Pemahaman Mendalam tentang Gizi dan Organoleptik: Penulis dapat memperoleh pemahaman yang lebih luas mengenai aspek gizi dan sifat organoleptik makanan, yang dapat bermanfaat dalam pengembangan makanan tambahan untuk pemenuhan kebutuhan gizi balita.

##### **2. Bagi Masyarakat**

Sumber informasi tentang salah satu inovasi pangan dalam pemanfaatan labu kuning dan udang pada sup krim labu kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Daging Udang Vannamei (*Litopenaues vannamei*).

##### **3. Institusi**

Menambahkn pembendaharaan perpustakaan di Program Studi DIII Gizi Cirebon serta dapat menjadi referensi bagi peneliti selanjutnya.