

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Stunting merupakan kondisi gagal tumbuh pada anak balita yang terjadi akibat kekurangan gizi dalam jangka panjang, sehingga tinggi badan anak menjadi lebih rendah dari standar usianya (Samsuddin *et al.*, 2023). Menurut Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) Kementerian Kesehatan tahun 2024, angka prevalensi *stunting* di Indonesia masih tergolong cukup tinggi meskipun dalam satu dekade terakhir menunjukkan tren penurunan. Data survei nasional mencatat bahwa prevalensi *stunting* pada tahun 2013 sebesar 37,6% dan menurun menjadi 19,8% pada tahun 2024. Sementara itu, prevalensi *stunting* di Jawa Barat tercatat sebesar 15,9%, dan di wilayah Tasikmalaya mencapai 19,6% di kota dan 17,0% di kabupaten (Kemenkes RI, 2024).

Stunting terjadi karena adanya berbagai faktor yang saling berhubungan, baik secara langsung maupun tidak langsung. Salah satu faktor langsung yang menjadi penyebab munculnya *stunting* adalah kurangnya asupan zat gizi seperti protein, zat besi, seng dan kalsium, yang berlangsung dalam jangka panjang. Hal tersebut berdampak pada terganggunya proses pertumbuhan anak, sehingga tinggi badan anak menjadi lebih rendah dibandingkan standar sesuai usianya (Kundarwati *et al.*, 2022). Protein memiliki peran yang sangat krusial dalam mendukung pertumbuhan anak. Selain itu, zat besi juga merupakan mineral penting yang berkaitan erat dengan pertumbuhan balita (Anzi *et al.*, 2024). Seng juga termasuk mineral esensial yang berperan penting dalam sintesis, sekresi, serta pengaturan hormon pertumbuhan (*Growth Hormone*) (Yensasnidar, 2019). Disamping itu, kalsium berperan dalam mineralisasi tulang. Mineralisasi tulang yang baik selama pertumbuhan, memungkinkan pertumbuhan linier yang optimal (Marsellinda & Ferilda, 2023). Apabila *stunting* tidak ditangani dengan baik, dapat menyebabkan terganggunya perkembangan otak, penurunan kecerdasan, hambatan pada pertumbuhan fisik, hingga gangguan metabolisme (Wardah, 2022).

Berdasarkan target penurunan *stunting* nasional dalam Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) tahun 2025-2029,

pemerintah melaksanakan berbagai program untuk menghadapi permasalahan *stunting*, salah satunya yaitu program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) (BAPPENAS, 2025). Beberapa kendala yang dapat menurunkan efektivitas program PMT diantaranya yaitu partisipasi masyarakat yang tidak konsisten karena orang tua jarang membawa anak ke Posyandu akibat kesibukan, kurang motivasi, atau ketidaktahuan tentang jadwal distribusi makanan tambahan (Aulia & Wicaksono, 2025). Oleh karena itu, penanggulangan *stunting* tidak cukup hanya mengandalkan pemberian makanan tambahan dari pemerintah, tetapi juga perlu upaya pembuatan produk pangan alternatif yang bisa diolah mudah oleh orang tua di rumah dengan memanfaatkan bahan pangan yang kaya protein, zat besi, seng dan kalsium seperti ikan lele, kacang kedelai dan daun katuk.

Ikan lele memiliki kandungan protein yang tinggi, mudah diperoleh di pasaran dan harganya relatif murah sehingga dapat dimanfaatkan oleh masyarakat luas (Rochmat *et al.*, 2024). Selain itu, ikan lele kaya akan asam amino lengkap, yang penting untuk menjaga kesehatan tubuh dan mendukung pertumbuhan serta perkembangan anak (Hudi *et al.*, 2024). Ikan lele mengandung 19,03 g protein, 17,03 mg zat besi, 2,92 mg seng dan 304,82 mg kalsium per 100 g (Mobdy *et al.*, 2021).

Kacang-kacangan merupakan sumber makanan tinggi protein. Di Indonesia, berbagai jenis kacang-kacangan tersedia, seperti kacang hijau, kacang kedelai, kacang pedang, dan lain-lain. Kacang kedelai termasuk kacang yang mudah didapat di pasaran meskipun sebagian besar pasokannya masih berasal dari impor (Pramono, 2021). Kacang kedelai mengandung 30,2 g protein, 6,9 mg zat besi, 3,6 mg seng dan 222 mg kalsium per 100 g (Kemenkes RI, 2020). Selain di konsumsi segar, kedelai dapat diolah menjadi tepung melalui proses pengeringan, penggilingan dan pengayakan yang menghasilkan kandungan gizi lebih tinggi dibandingkan kacang kedelai segar yaitu mencapai 35,9 g protein, 8,4 mg zat besi, 2,6 mg seng dan 195 mg kalsium per 100 g (Kemenkes RI, 2020). Daun katuk termasuk pangan lokal dengan kandungan gizi yang cukup tinggi yaitu sebesar 6,4 g protein, 3,5 mg zat besi, 1,3 mg seng dan 233 mg kalsium dibandingkan dengan daun kelor (5,1 g protein, 6 mg zat

besi, 0,6 mg seng dan 1077 mg kalsium) dan bayam (0,9 g protein, 3,5 mg zat besi, 0,4 mg seng dan 166 mg kalsium) (Kemenkes RI, 2020).

Salah satu produk olahan yang bisa diaplikasikan menggunakan bahan pangan tersebut adalah dimsum. Hal ini sejalan dengan penelitian Isyrofi et al., (2024) yang menunjukkan bahwa dimsum umumnya berbahan dasar ikan yang kaya protein sehingga dapat menjadi pilihan makanan yang disukai anak-anak. Penelitian Ardhanareswari (2019) juga menyatakan bahwa dimsum efektif untuk dijadikan makanan selingan bagi balita karena dilihat dari cara pengolahannya dengan cara dikukus sehingga memiliki tekstur yang lembut dan aman dikonsumsi balita. Selain itu, dimsum memiliki kalori yang cukup tinggi dan mengandung zat gizi yang lengkap.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terhadap sifat organoleptik dan kandungan gizi dimsum substitusi tepung kacang kedelai dengan isian ikan lele dan daun katuk sebagai alternatif selingan pencegah *stunting* pada baduta.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, dapat dirumuskan mengenai “Bagaimana sifat organoleptik dan kandungan gizi dimsum substitusi tepung kacang kedelai dengan isian ikan lele dan daun katuk sebagai alternatif selingan pencegah *stunting* pada baduta?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran sifat organoleptik dan kandungan gizi dimsum substitusi tepung kacang kedelai dengan isian ikan lele dan daun katuk sebagai alternatif selingan pencegah *stunting* pada baduta.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap warna dimsum substitusi tepung kacang kedelai dengan isian ikan lele dan daun katuk.
- b. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap aroma dimsum substitusi tepung kacang kedelai dengan isian ikan lele dan daun katuk.

- c. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap tekstur dimsum substitusi tepung kacang kedelai dengan isian ikan lele dan daun katuk.
- d. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap rasa dimsum substitusi tepung kacang kedelai dengan isian ikan lele dan daun katuk.
- e. Mengetahui kandungan energi dimsum substitusi tepung kacang kedelai dengan isian ikan lele dan daun katuk
- f. Mengetahui kandungan protein dimsum substitusi tepung kacang kedelai dengan isian ikan lele dan daun katuk.
- g. Mengetahui kandungan lemak dimsum substitusi tepung kacang kedelai dengan isian ikan lele dan daun katuk.
- h. Mengetahui kandungan karbohidrat dimsum substitusi tepung kacang kedelai dengan isian ikan lele dan daun katuk.
- i. Mengetahui kandungan zat besi dimsum substitusi tepung kacang kedelai dengan isian ikan lele dan daun katuk.
- j. Mengetahui kandungan seng dimsum substitusi tepung kacang kedelai dengan isian ikan lele dan daun katuk.
- k. Mengetahui kandungan kalsium dimsum substitusi tepung kacang kedelai dengan isian ikan lele dan daun katuk.
- l. Mengetahui estimasi harga pokok produksi dan harga jual dimsum substitusi tepung kacang kedelai dengan isian ikan lele dan daun katuk.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan pengalaman peneliti dalam mengimplementasikan bidang Ilmu Teknologi Pangan dan Gizi, termasuk pengetahuan tentang sifat organoleptik dan kandungan gizi dimsum substitusi tepung kacang kedelai dengan isian ikan lele dan daun katuk sebagai alternatif selingan pencegah *stunting* pada baduta.

2. Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat menambah kepustakaan dan dapat bermanfaat bagi seluruh Civitas Akademika Jurusan Gizi khususnya

Program Studi Diploma III Gizi Tasikmalaya Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya sebagai bahan referensi untuk perbandingan penelitian selanjutnya khususnya di bidang Ilmu Teknoogi Pangan dan Gizi

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat terkait pengembangan produk baru yaitu dimsum substitusi tepung kacang kedelai dengan isian ikan lele dan daun katuk sebagai alternatif selingan pencegah *stunting* pada baduta.