

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Stunting merupakan kondisi pertumbuhan dan perkembangan otak yang terhambat akibat kekurangan gizi kronis, sehingga anak memiliki tinggi badan yang lebih pendek dibandingkan dengan anak seusianya serta mengalami keterlambatan dalam fungsi kognitif. Stunting pada balita dipengaruhi oleh berbagai faktor yang meliputi faktor langsung maupun tidak langsung (Anjani, 2024). Faktor utama yang mempengaruhi kejadian stunting adalah rendahnya asupan gizi dari makanan. Terutama, kurangnya protein dan energi yang sangat berperan dalam penyebab stunting (Fauziah *et al.*, 2023). Selain kandungan protein dan energi, mineral seng (Zn), kalsium (Ca) dan Zat besi (Fe) adalah zat gizi mikro penting yang dibutuhkan untuk tumbuh kembang balita, selaras dengan zat gizi makro yang diperoleh dari makanan (Putu Emi *et al.*, 2024).

Prevalensi stunting di Indonesia pada tahun 2024 tercatat sebesar 19,8% turun dari 21,5% pada tahun sebelumnya (Kemenkes RI, 2024). Provinsi Jawa Barat merupakan salah satu dari 38 provinsi di Indonesia yang masih menghadapi tantangan besar dalam upaya penurunan prevalensi *stunting*, mengingat angka kejadiannya relative tinggi dibandingkan dengan beberapa provinsi lainnya. Prevalensi stunting di Jawa Barat tercatat sebesar 15,9% mengalami penurunan dari tahun sebelumnya yaitu 21,7%, sedangkan untuk prevalensi stunting di Kota Tasikmalaya tahun 2024 berada pada angka 17% (Kemenkes RI, 2024), turun dari 27,1% pada tahun sebelumnya (Survey kesehatan indonesia, 2023). Meskipun mengalami penurunan, capaian tersebut masih belum mencapai target nasional yang ditetapkan yaitu sebesar 14% pada tahun 2024 (Profil Kesehatan Indonesia, 2022).

Pemerintah Indonesia telah melakukan berbagai strategi untuk menurunkan angka prevalensi stunting, salah satunya melalui program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) bagi balita dan ibu hamil. Namun, evaluasi terhadap pelaksanaan program ini mengungkapkan adanya sejumlah kendala, terutama

terkait keterbatasan variasi jenis makanan yang disediakan di puskesmas. Penelitian yang dilakukan Yuda *et al* (2023), menemukan bahwa sekitar 33,2% balita tidak menghabiskan makanan tambahan yang diberikan, dengan alasan utama yaitu anak menolak atau merasa bosan karena menu yang terlalu monoton. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mendukung program pemerintah dalam pengembangan variasi produk PMT melalui pembuatan puding. Puding merupakan jenis *dessert* yang cukup diminati, terutama oleh balita karena memiliki rasa yang manis dan tekstur yang lembut (Adfar *et al.*, 2022).

Melalui pemanfaatan bahan pangan lokal seperti ikan mujair, tepung kacang kedelai dan pisang ambon diharapkan produk puding ini tidak hanya disukai anak-anak, tetapi juga memiliki nilai gizi yang lebih tinggi. Ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*) merupakan salah satu sumber protein tinggi yang mengandung asam amino esensial serta asam lemak tak jenuh (Walín *et al.*, 2024). Selain itu, dalam 100 gram ikan mujair terkandung nutrisi lain seperti protein sebanyak 18,7 gram, air 79,7 gram, energi sebesar 89 kkal, lemak 1 gram, kalsium 96 mg, zink 0,2 mg, serta zat besi sebanyak 1,5 mg (Kemenkes RI, 2020). Kebutuhan protein menurut Angka Kecukupan Gizi (2019), untuk anak usia 6-11 bulan sebesar 15 gram, anak usia 1-3 tahun sebesar 20 gram, dan anak usia 4-5 tahun sebesar 25 gram.

Bahan pangan yang kaya akan protein tidak hanya berasal dari sumber hewani, melainkan juga dari sumber nabati seperti kacang kedelai. Kacang kedelai merupakan sumber protein yang paling unggul dengan kandungan sebesar 30,2 gram (Kemenkes RI, 2020). jika dibandingkan dengan jenis kacang – kacang lainnya, seperti kacang hijau 22,9 g kacang merah 22,1 g dan kacang tanah 27,9 g dengan berat yang sama (Kemenkes RI, 2020). Tepung kacang kedelai merupakan produk olahan setengah jadi yang diperoleh dari biji kacang kedelai melalui proses pengeringan dan penggilingan hingga berbentuk tepung (Aninditia *et al.*, 2023). Kandungan protein dalam tepung kacang kedelai mencapai 35,9 gram, lebih tinggi dibandingkan dengan kacang kedelai segar yang mengandung 30,2 gram (Kemenkes RI, 2020). Oleh karena itu,

pemanfaatan tepung kacang kedelai dapat menjadi salah satu strategi dalam penyediaan makanan yang sehat dan kaya protein.

Selain itu, dalam upaya pemanfaatan pangan lokal, pisang ambon kaya akan vitamin serta mineral, termasuk vitamin C, B kompleks, B6 serotonin, kalium, magnesium, fosfor, besi, dan kalsium (Sulaeman.A *et al.* ., 2024), serta kandungan gizi dalam 100 gram pisang ambon terdiri dari energi 108 kkal, protein 1 gram, kalsium 20 mg dan zink 0,2 mg (Kemenkes RI, 2020). Kandungan gizi tersebut menjadikan pisang ambon sebagai alternatif sumber gizi lengkap yang dapat dimanfaatkan dalam pengolahan makanan, khususnya sebagai pelengkap pada Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) untuk mendukung proses tumbuh kembang anak secara optimal (Sulaeman. A *et al.*, 2024).

Menanggapi permasalahan tersebut, penulis memberikan gagasan dalam pengembangan sebuah produk sebagai selingan untuk mencegah stunting pada balita yaitu puding ikan mujair dengan penambahan tepung kedelai dan pisang ambon. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh (Setiawati *et al.*, 2023) tentang “Puding Berbahan Ikan Mujair Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Makanan Selingan Untuk Pencegahan Balita Stunting”, diketahui bahwa produk tersebut dapat diterima dengan baik dari segi aroma, rasa, warna dan tekstur. Adapun penelitian Nurhotimah *et al.*, (2023) yang berjudul Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Puding U-Bansoy (Uli Banana Soya) Sebagai Alternatif Selingan Tinggi Kalium Dan Isoflavon yang menunjukkan bahwa puding memiliki hasil yang baik dan disukai oleh panelis. Maka dari itu peneliti bermaksud untuk melakukan inovasi membuat produk puding dari ikan mujair dengan penambahan tepung kacang kedelai dan pisang ambon yang tinggi protein dan kalsium untuk mencegah stunting. Diharapkan dengan penelitian ini dapat dihasilkan produk makanan yang bisa menjadi salah satu alternatif selingan untuk mencegah stunting pada balita.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, dapat dirumuskan mengenai “bagaimana sifat organoleptik dan kandungan gizi pada puding ikan mujair

dengan penambahan tepung kacang kedelai dan pisang ambon sebagai alternatif selingan untuk mencegah stunting pada balita?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui sifat organoleptik dan kandungan gizi puding ikan mujair dengan tambahan tepung kacang kedelai dan pisang ambon sebagai alternatif selingan untuk mencegah stunting pada balita.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui tingkat kesukaan warna pada puding ikan mujair dengan penambahan tepung kacang kedelai dan pisang ambon.
- b. Mengetahui tingkat kesukaan aroma pada puding ikan mujair dengan penambahan tepung kacang kedelai dan pisang ambon.
- c. Mengetahui tingkat kesukaan rasa pada puding ikan mujair dengan penambahan tepung kacang kedelai dan pisang ambon.
- d. Mengetahui tingkat kesukaan tekstur pada puding ikan mujair dengan penambahan tepung kacang kedelai dan pisang ambon.
- e. Mengetahui kandungan energi pada puding ikan mujair dengan penambahan tepung kacang kedelai dan pisang ambon.
- f. Mengetahui kandungan protein pada puding ikan mujair dengan penambahan tepung kacang kedelai dan pisang ambon.
- g. Mengetahui kandungan lemak pada puding ikan mujair dengan penambahan tepung kacang kedelai dan pisang ambon.
- h. Mengetahui kandungan karbohidrat pada puding ikan mujair dengan penambahan tepung kacang kedelai dan pisang ambon.
- i. Mengetahui kandungan kalsium pada puding ikan mujair dengan penambahan tepung kacang kedelai dan pisang ambon.
- j. Mengetahui kandungan zink pada puding ikan mujair dengan penambahan tepung kacang kedelai dan pisang ambon.
- k. Mengetahui kandungan zat besi pada puding ikan mujair dengan penambahan tepung kacang kedelai dan pisang ambon.
- l. Mengetahui harga pokok produksi pada puding ikan mujair dengan penambahan tepung kacang kedelai dan pisang ambon.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat memperdalam wawasan bagi penulis dalam mengetahui sifat organoleptik dan kandungan gizi pada puding ikan mujair dengan penambahan tepung kacang kedelai dan pisang ambon sebagai alternatif selingan untuk mencegah stunting pada balita.

2. Bagi Institusi

Penelitian ini dapat memberikan kontribusi terhadap kepustakaan yang bisa dimanfaatkan sebagai sumber untuk penelitian selanjutnya di bidang teknologi pangan dan gizi, khususnya oleh civitas akademika di prodi DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pengembangan produk baru yaitu puding ikan mujair dengan penambahan tepung kacang kedelai dan pisang ambon sebagai alternatif selingan untuk mencegah stunting pada balita.