

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Stunting adalah kondisi di mana tinggi badan seseorang tidak sesuai dengan usianya. Penilaiannya dapat dilakukan dengan menghitung skor Z-Indeks (TB/U atau PB/U). Seseorang dikategorikan mengalami *stunting* apabila skor Z-indeks (TB/U atau PB/U) berada dibawah -2 SD (Standar Deviasi). *Stunting* adalah ketidakseimbangan pertumbuhan dan perkembangan yang terjadi pada anak di bawah lima tahun yang diakibatkan oleh kekurangan asupan gizi jangka panjang, terutama selama periode emas, yang dimulai saat bayi dalam kandungan hingga usia dua tahun (Haryani *et al.*, 2023).

Berdasarkan Data Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2024 menunjukkan bahwa prevalensi *Stunting* di Indonesia sebesar 19,8%, di Jawa Barat sebesar 15,9%, dan di Kota Tasikmalaya tercatat sebesar 10,85%. Prevalensi *Stunting* di Indonesia mengalami penurunan setiap tahun, dari 21,5% pada tahun 2023 menjadi 19,8% pada tahun 2024. Meskipun demikian, *Stunting* masih menjadi masalah gizi yang menyita perhatian pemerintah karena prevalensinya masih tergolong tinggi dan perlu segera ditangani, mengingat *Stunting* dapat memberikan dampak negatif terhadap pertumbuhan dan perkembangan anak.

Berbagai usaha penanganan sudah dilakukan pemerintah seperti menentukan bermacam-macam kebijakan secara komprehensif. Salah satu program yang dirancang pemerintah dalam upaya pengendalian *Stunting* adalah PMT atau Pemberian Makanan Tambahan. Keberhasilan PMT pada balita terbukti efektif meningkatkan status gizi, berat badan, dan tinggi badan, dengan sebagian besar balita gizi kurang naik ke gizi baik, serta menurunkan angka *Stunting* secara signifikan karena terpenuhinya asupan gizi. Saat ini PMT yang diberikan kepada balita, sebagian besar masih berupa makanan pabrikan yang difortifikasi mineral dan vitamin serta diformulasikan khusus. Padahal PMT bisa diolah memakai bahan pangan lokal yang ketersediaannya melimpah di sekitar masyarakat, namun tetap menjaga kandungan protein, energi, serta mikronutrien

yang tinggi. Alternatif snack sebagai makanan tambahan berbasis pangan lokal seperti kacang kedelai dan kacang merah berpotensi sebagai sumber zat gizi makro dan mikro yang dapat mengoptimalkan proses pertumbuhan anak (Hadju *et al.*, 2023). Beberapa studi menunjukkan bahwa PMT lokal dapat mencukupi hingga 50–60% kebutuhan energi dan protein balita jika disusun dengan baik. Namun, evaluasi terhadap pelaksanaan program ini mengungkapkan adanya sejumlah kendala, terutama terkait keterbatasan variasi jenis makanan yang disediakan (Mukodri *et al.*, 2020). Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mendukung program pemerintah dalam pengembangan variasi produk PMT melalui pembuatan Biskuit.

Biskuit adalah produk makanan ringan atau snack dengan tekstur renyah yang dibuat dengan cara dipanggang, memiliki kadar air rendah dan dapat dikonsumsi oleh seluruh kalangan usia, baik bayi hingga dewasa namun dengan jenis yang berbeda-beda (Khaeroni, 2021). Pada penelitian ini biskuit dibuat dengan menambah sumber protein nabati dari tepung kacang kedelai dan tepung kacang merah guna mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak. Berdasarkan Data Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) Tahun 2020 kandungan tepung kacang kedelai mengandung protein 35,9 g, besi 8,4 mg, *zinc* 2,6 mg, dan kalsium 196 mg. Sedangkan tepung kacang merah mengandung 369,35 kkal, protein 22,85 g, dan zat besi 11,5 mg yang berperan penting dalam mencegah *Stunting* serta berpotensi dimanfaatkan sebagai tambahan pangan fungsional (Widiasri, 2024).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (Baraja *et al.*, 2023) tentang formulasi biskuit substitusi tepung kacang kedelai dan tepung tomat tinggi kalium dan serat sebagai alternatif makanan selingan bagi penderita hipertensi, didapatkan formulasi biskuit terbaik yang dapat diterima secara organoleptik adalah F3 dengan penambahan tepung kedelai sebanyak 80% dan tepung terigu sebanyak 20%. Penelitian lain yang dilakukan oleh (Fatimah *et al.*, 2013) terkait uji daya terima dan nilai gizi biskuit yang dimodifikasi dengan tepung kacang merah, didapatkan biskuit terbaik yang disukai panelis adalah dengan penambahan tepung kacang merah 10%. Berdasarkan masalah dan hasil penelitian sebelumnya, peneliti tertarik untuk melaksanakan penelitian terkait

substitusi tepung kacang kedelai dengan penambahan tepung kacang merah pada biskuit, dengan harapan produk tersebut dapat menjadi *snack* pencegah *Stunting* pada baduta.

B. Rumusan Masalah

Baduta *Stunting* memerlukan makanan sumber energi, protein, zat besi, *zinc* serta kalsium untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangannya. Karena hal tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Gambaran sifat organoleptik dan kandungan gizi biskuit substitusi tepung kacang kedelai dengan penambahan tepung kacang merah sebagai *snack* pencegah *Stunting* pada baduta?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui sifat organoleptik dan kandungan gizi biskuit substitusi tepung kacang kedelai dengan penambahan tepung kacang merah sebagai *snack* pencegah *Stunting* pada baduta.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui tingkat kesukaan warna pada produk biskuit substitusi tepung kedelai dengan penambahan tepung kacang merah
- b. Mengetahui tingkat kesukaan aroma pada produk biskuit substitusi tepung kedelai dengan penambahan tepung kacang merah
- c. Mengetahui tingkat kesukaan rasa pada produk biskuit substitusi tepung kedelai dengan penambahan tepung kacang merah
- d. Mengetahui tingkat kesukaan tekstur pada produk biskuit substitusi tepung kedelai dengan penambahan tepung kacang merah
- e. Mengetahui kandungan energi pada produk biskuit substitusi tepung kedelai dengan penambahan tepung kacang merah
- f. Mengetahui kandungan protein pada produk biskuit substitusi tepung kedelai dengan penambahan tepung kacang merah
- g. Mengetahui kandungan lemak pada produk biskuit substitusi tepung kedelai dengan penambahan tepung kacang merah
- h. Mengetahui kandungan karbohidrat pada produk biskuit substitusi tepung kedelai dengan penambahan tepung kacang merah

- i. Mengetahui kandungan zat besi pada produk biskuit substitusi tepung kedelai dengan penambahan tepung kacang merah
- j. Mengetahui kandungan *zinc* pada produk biskuit substitusi tepung kedelai dengan penambahan tepung kacang merah
- k. Mengetahui kandungan kalsium pada produk biskuit substitusi tepung kedelai dengan penambahan tepung kacang merah
- l. Mengetahui kadar air pada produk biskuit substitusi tepung kedelai dengan penambahan tepung kacang merah
- m. Mengetahui harga pokok produksi pada produk biskuit substitusi tepung kedelai dengan penambahan tepung kacang merah

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat meningkatkan pengetahuan bagi peneliti dalam penerapan Teknologi Pangan dan Gizi, diantaranya untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik dan kandungan gizi biskuit substitusi tepung kedelai dengan penambahan tepung kacang merah sebagai *snack* pencegah *Stunting* pada baduta.

2. Bagi Institusi Jurusan Gizi

Penelitian ini diharapkan bisa bermanfaat serta memberikan tambahan keustakaan bagi semua Civitas Akademika Jurusan Gizi terutama Prodi DIII Gizi Tasikmalaya Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya sehingga dapat dijadikan perbandingan pada penelitian sejenis dan sebagai acuan penelitian selanjutnya guna menyempurnakan untuk memberi informasi khususnya pada bidang teknologi pangan dan gizi.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai biskuit substitusi tepung kacang kedelai dengan penambahan tepung kacang merah, sehingga dapat dijadikan sebagai alternatif *snack* sumber protein khususnya bagi pengidap *Stunting* serta memperbanyak pengetahuan baru bagi masyarakat dalam pengolahan dengan bentuk biskuit yang mudah diterima oleh indera manusia dan diharapkan masyarakat dapat menerima biskuit substitusi

tepung kacang kedelai dengan penambahan tepung kacang merah sebagai makanan yang layak untuk dikonsumsi.