

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Stunting masih menjadi persoalan serius di Indonesia karena dapat berdampak pada kualitas generasi mendatang, sehingga perlu ditangani melalui upaya pencegahan dan penanganan yang tepat (Handayani, 2023). Walaupun persentase stunting di Indonesia meningkat setiap tahun, angka tersebut masih dianggap tinggi. Berdasarkan survei stunting di Indonesia mengalami penurunan menjadi 19,8% Di Jawa Barat, tingkat stunting mencapai 15,9 persen pada tahun 2024, Kota Tasikmalaya mencapai 19,6% pada tahun 2024, dan Kabupaten Tasikmalaya mencapai 17,1% pada tahun 2024 (Kemenkes RI, 2024). Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional menetapkan target 14,2% pada tahun 2029 (Kemenkes RI, 2025).

Stunting adalah gangguan pertumbuhan yang dialami bayi dan balita dalam rentang waktu dari satu hingga sebelas bulan. Kurang pemenuhan zat gizi secara berkelanjutan biasanya menyebabkan kondisi ini. Kondisi ini perlu menjadi perhatian khusus sejak masa 1.000 hari pertama kehidupan. Anak yang mengalami stunting umumnya menunjukkan tinggi badan yang tidak sesuai atau lebih rendah dibandingkan anak lain pada kelompok usia yang sama (Arnita *et al.*, 2020). Terjadinya stunting juga dapat dipengaruhi oleh rendahnya konsumsi zat gizi penting dalam jangka panjang, yang pada akhirnya dapat menghambat proses pertumbuhan balita (Dewi *et al.*, 2017). Protein memiliki peranan penting sebagai zat gizi yang membantu menunjang pertumbuhan serta perkembangan anak usia balita (Asfiyatus & Dewi, 2022).

Pendistribusian Makanan Tambahan (PMT) adalah sebuah program pemerintah untuk mengatasi *stunting*, saat ini pemerintah mendorong untuk mengembangkan PMT lokal. Petunjuk Teknis (Juknis) PMT berbahan pangan lokal tahun 2025 (Kemenkes RI, 2025). Pelaksanaan program PMT memiliki kendala diantaranya sarana prasarana yang tidak sesuai standar, dana, sumber daya manusia yang tidak paham terkait pemenuhan gizi PMT, dan ketergantungan pada bahan pangan impor atau mahal (Ruhana & Amala, 2023). Hal tersebut selaras dengan penelitian Herlinawati *et al.*, (2024)

bahwasanya masih ditemukan kader yang memiliki pengetahuan kurang dalam pemberian PMT.

Nugget ikan, contoh produk olahan yang disukai balita, dapat digunakan sebagai PMT karena mudah dibuat oleh masyarakat. *Nugget* juga tergolong makanan praktis yang proses pengolahannya sederhana dan tidak memerlukan banyak waktu, sehingga cocok dikembangkan sebagai produk PMT lokal (Sukarta *et al.*, 2025).

Selama ini *nugget* biasanya terbuat dari daging ayam giling (Rumondor & Tamasoleng, 2020). Mengonsumsi makanan lokal seperti ikan lele jumlah protein dalam nugget. Ikan lele memiliki nutrisi yang lebih banyak daripada daging ayam. Salah satu nutrisi makro yang paling penting adalah protein, yang membantu pertumbuhan dan perkembangan anak balita. Ikan lele dikenal memiliki kandungan gizi yang tinggi, dengan 18,7 gram protein, 20 miligram kalsium, dan 2 miligram zat besi per 100 gram (Widyawati *et al.*, 2022). Dibandingkan dengan daging ayam, ini mengandung 18,2 gram protein, 14 miligram kalsium (Kemenkes RI, 2020). Ikan lele dapat dijadikan pilihan pangan bergizi karena mampu menyumbang protein hewani yang dibutuhkan tubuh. Kandungan asam amino di dalamnya, seperti lisin dan leusin, berperan dalam menunjang proses pertumbuhan, memperbaiki jaringan tubuh yang rusak, membantu pembentukan sel darah merah, mendukung sintesis DNA, serta menjaga fungsi otak. Selain itu, zat gizi seperti kalsium, vitamin D, dan omega-3 pada ikan lele juga bermanfaat bagi kesehatan jantung, pembentukan tulang, dan perkembangan otak anak. Ikan lele dapat membantu mencegah stunting anak karena murah dan mudah diperoleh (Indra *et al.*, 2024).

Keunggulan kacang hijau dibandingkan beberapa jenis kacang lainnya adalah kandungan lemaknya yang cenderung lebih rendah (Wahdaningsih *et al.*, 2024). Kacang hijau mempunyai kadar antitripsin yang rendah agar tubuh bisa mencerna dengan lebih mudah (Zuhairiah *et al.*, 2021). Protein kompleks yang terdapat dalam kacang hijau mempunyai banyak manfaat untuk anak (Putri *et al.*, 2023). Menurut penelitian terdahulu menunjukkan bahwa menambahkan lebih banyak kacang hijau pada setiap perlakuan maka protein dalam *nugget* semakin tinggi pula (Puspita *et al.*, 2022).

Tanaman ini mudah ditemukan dan dikenal memiliki kandungan zat gizi yang melimpah (Minantyo *et al.*, 2019). Daun kelor penuh dengan mineral (kalsium dan magnesium), vitamin C, dan vitamin E. Mereka bertindak sebagai antioksidan, meningkatkan sistem kekebalan tubuh (Z. Suhaemi *et al.*, 2021).

Bilqist *et al.*, (2023) Di wilayah kerja Puskesmas Baqa Kota Samarinda selama dua minggu, telah terbukti bahwa nugget yang dibuat dari ikan lele (*Clarias gariepinus*) dan daun kelor (*Moringa oleifera*) dapat meningkatkan produksi ASI ibu menyusui dan meningkatkan berat badan bayi. Hasilnya sejalan dengan penelitian yang dilakukan di Desa Torobulu tentang penggunaan nugget ikan kelor. Hasil ini juga diperkuat oleh studi Antariksawati *et al.*, (2023), menghasilkan produk olahan dari ikan ekor kuning dengan tepung daun kelor sebagai pengganti atau pengganti.

Peneliti tertarik untuk mengembangkan nugget ikan lele dengan tepung kacang hijau dan daun kelor berdasarkan uraian latar belakang ini. Diharapkan inovasi ini dapat membantu mencegah stunting balita dan menjadi alternatif makanan selingan yang kaya nutrisi.

B. Rumusan Masalah

Untuk menyediakan balita dengan nugget ikan lele yang dicampur dengan tepung kacang hijau dan daun kelor, tujuan dari penelitian ini adalah untuk mencapai tujuan ini. Ini diharapkan dapat membantu mencegah stunting dengan menjadi makanan tambahan yang lebih baik. Akibatnya, tujuan utama penelitian ini adalah untuk mengetahui: “Bagaimanakah mutu organoleptik serta kandungan gizi pada nugget ikan lele dengan penambahan tepung kacang hijau dan daun kelor sebagai makanan selingan alternatif dalam upaya pencegahan stunting pada balita?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan utama penelitian ini adalah untuk mengevaluasi kualitas organoleptik dan kandungan nutrisi nugget ikan lele yang dibuat dengan tepung kacang hijau dan daun kelor. Bayi yang tidak stunting dapat dibantu dengan makanan selingan ini.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan penilaian panelis terhadap tampilan warna nugget ikan lele yang diformulasikan dengan tepung kacang hijau dan daun kelor.
- b. Menguraikan tingkat kesukaan panelis terhadap aroma yang dihasilkan dari nugget ikan lele dengan campuran tepung kacang hijau dan daun kelor.
- c. Mengetahui pendapat panelis mengenai cita rasa nugget ikan lele setelah dilakukan penambahan tepung kacang hijau dan daun kelor.
- d. Mengamati penerimaan panelis terhadap tekstur nugget ikan lele yang dibuat menggunakan bahan tambahan tepung kacang hijau dan daun kelor.
- e. Menaksir nilai energi yang terdapat pada produk nugget ikan lele hasil formulasi tepung kacang hijau dan daun kelor.
- f. Menganalisis kadar protein pada nugget ikan lele yang dikembangkan dengan pemanfaatan tepung kacang hijau dan daun kelor.
- g. Menentukan jumlah lemak yang terkandung dalam nugget ikan lele dengan komposisi tambahan tepung kacang hijau dan daun kelor.
- h. Menghitung kadar karbohidrat pada nugget ikan lele yang dibuat melalui kombinasi ikan lele, tepung kacang hijau, dan daun kelor.
- i. Mengidentifikasi kandungan zat besi dalam nugget ikan lele yang telah diperkaya dengan tepung kacang hijau serta daun kelor.
- j. Menelaah kadar seng yang terdapat pada nugget ikan lele hasil pengembangan dengan penambahan tepung kacang hijau dan daun kelor.

- k. Mengkaji kandungan kalsium pada nugget ikan lele yang menggunakan tepung kacang hijau dan daun kelor sebagai bahan tambahan.
- l. Memperkirakan biaya produksi dan menentukan harga jual nugget ikan lele yang dibuat dengan formulasi tepung kacang hijau dan daun kelor.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini juga akan memberikan lebih banyak informasi tentang pemanfaatan ilmu gizi dan teknologi pangan dalam pembuatan makanan, seperti membuat nugget ikan lele dengan tepung kacang hijau dan daun kelor.

2. Bagi Institusi Jurusan Gizi

Oleh karena itu, diharapkan bahwa temuan penelitian ini dapat digunakan sebagai dasar untuk penelitian lain yang berkaitan dengan topik yang serupa, dan hasilnya akan menjadi lebih baik. Selain itu, lembaga, khususnya Jurusan Gizi, dapat menggunakan temuan ini sebagai acuan untuk kegiatan uji organoleptik dan analisis kandungan gizi pada produk makanan.

3. Bagi Masyarakat

Studi ini memberikan informasi tentang cara baru untuk membuat nugget ikan lele dengan menambah tepung kacang hijau dan daun kelor untuk membantu mencegah stunting pada balita dan memberikan pengetahuan baru tentang berbagai cara untuk mengolah tepung, daun kelor, dan ikan lele.