

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Angka Kematian Ibu (AKI) di Indonesia masih menjadi tantangan besar dalam peningkatan derajat kesehatan masyarakat. Berbagai penyebab kematian ibu meliputi perdarahan, pre-eklamsia dan eklamsia, infeksi, komplikasi persalinan, aborsi, penyakit kronis, serta Kekurangan Energi Kronis (KEK) dan malnutrisi (Mandella *et al.*, 2023).

Kekurangan Energi Kronis (KEK) merupakan kondisi kurangnya asupan energi dalam jangka panjang (Roro, 2024). Data WHO menunjukkan prevalensi KEK pada ibu hamil mencapai 30,1% pada 2019 dan meningkat menjadi 35,5% pada 2020. Di negara berkembang, 15–47% kematian ibu berkaitan dengan KEK. Bangladesh menjadi negara dengan prevalensi tertinggi (47%), sedangkan Indonesia berada di urutan keempat (40%) Ibu hamil dengan KEK berisiko melahirkan bayi berat lahir rendah, persalinan prematur, kematian neonatal, serta pertumbuhan janin terhambat (World Health Organization, 2024).

Di Indonesia, AKI masih tinggi, yaitu 4.005 kematian pada 2022 dan meningkat menjadi 4.129 pada 2023. Kementerian Kesehatan memprediksi AKI mencapai 183/100.000 KH pada 2024, masih jauh dari target SDGs (Kemenkes, 2024). Prevalensi KEK pada ibu hamil berdasarkan Riskesdas 2018 sebesar 17,3% dan menurun menjadi

16,9% berdasarkan SKI 2023, namun belum mencapai target Rencana Strategis Kemenkes 2024 (Rahayu *et al.*, 2024).

Di Kota Cirebon, tercatat 504 ibu hamil mengalami KEK pada 2021 yang tersebar di lima kecamatan (Data Kota Cirebon, 2021). KEK dipengaruhi oleh asupan gizi tidak memadai, anemia, ketidakseimbangan konsumsi makanan, serta faktor ekonomi dan pendidikan. Pemerintah mengatasi masalah ini melalui pemberian PMT, Tablet Tambah Darah (TTD), dan pelayanan ANC yang terintegrasi dengan JKN (Wati *et al.*, 2024).

Menurut hasil penelitian Putri (2019), menunjukkan bahwa pemberian *cookies* berbasis pangan lokal mampu meningkatkan berat badan ibu hamil. Hal ini mendorong peneliti untuk mengembangkan *cookies* berbahan pangan lokal berupa ubi jalar ungu, tepung mocaf, dan tepung kacang hijau sebagai alternatif camilan sehat bagi ibu hamil KEK dengan harapan dapat meningkatkan berat badan dan lingkaran lengan atas (LiLA).

Ubi jalar merupakan bahan pangan berkarbohidrat tinggi yang dimanfaatkan pada bagian umbinya (Aisy, 2023). Selain itu, ubi jalar memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan, seperti melindungi kulit, meredakan peradangan, menyeimbangkan cairan tubuh, serta membantu mencegah diabetes, bronkitis, dan gangguan lambung. Ubi jalar juga mengandung mineral serta vitamin C, D, dan B6, serta memiliki rasa manis alami (Marta, 2024).

Tepung mocaf merupakan tepung singkong yang dimodifikasi melalui proses fermentasi sehingga memiliki karakteristik mirip tepung terigu, seperti warna putih, tekstur lembut, dan tidak berbau singkong. Dengan sifat tersebut, tepung mocaf berpotensi menjadi bahan substitusi tepung terigu untuk mengurangi ketergantungan impor gandum (Anindita, 2020).

Tepung kacang hijau dapat digunakan dalam berbagai olahan pangan dan berperan dalam mengurangi penggunaan tepung terigu (Ponelo, 2022). Tepung kacang hijau memiliki kandungan amilosa yang tinggi sebesar 28,8% dan amilopektin sebesar 72,1% (Amelia Safira *et al.*, 2021). Selain itu, tepung kacang hijau juga mengandung sejumlah asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh sehingga cocok digunakan sebagai alternatif untuk meningkatkan gizi pada suatu produk (Nafa'ani, 2019).

Peneliti tertarik untuk melakukan pembuatan produk *cookies* yang kaya akan kandungan energi. Ibu hamil cenderung sering mengalami mual sehingga produk ini diharapkan bisa membantu ibu hamil dalam mencegah KEK.

B. Rumusan Masalah

Angka KEK pada ibu hamil di Kota Cirebon masih tinggi, terutama pada Wanita Usia Subur dengan LiLA <23,5 cm. Pencegahan KEK dapat dilakukan dengan pemberian makanan tinggi energi dan protein, salah satunya melalui produk *cookies* yang umum dikonsumsi masyarakat. Untuk meningkatkan kandungan gizi, tepung terigu dalam

cookies dapat dimodifikasi menggunakan tepung mocaf dan tepung kacang hijau. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa *cookies* berbahan ubi jalar putih memiliki energi cukup tinggi dan disukai panelis, namun masih terbatas dari sisi senyawa bioaktifnya. Ubi jalar ungu memiliki kandungan antioksidan, serat, dan antosianin lebih tinggi serta belum banyak diteliti sebagai bahan *cookies* untuk ibu hamil KEK. Oleh karena itu, penelitian ini mengolah *cookies* berbahan ubi jalar ungu, tepung mocaf, dan tepung kacang hijau sebagai alternatif makanan selingan bergizi.

Pertanyaan penelitian adalah bagaimana uji organoleptik meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, keseluruhan dan rata-rata pada *Cookies* ‘KOMI’ Berbahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*), Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*)?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui nilai organoleptik dan estimasi kandungan gizi pada *cookies* ‘KOMI’ berbahan ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L.*), Mocaf (*Modified Cassava Flour*), dan tepung kacang hijau (*Vigna Radiata*) sebagai makanan selingan bagi ibu hamil kekurangan energi kronis.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui warna *cookies* ubi jalar ungu.
- b. Mengetahui aroma *cookies* ubi jalar ungu.

- c. Mengetahui rasa *cookies* ubi jalar ungu.
- d. Mengetahui tekstur *cookies* ubi jalar ungu.
- e. Mengetahui keseluruhan *cookies* ubi jalar ungu.
- f. Mengestimasi kandungan energi *cookies* ubi jalar ungu.
- g. Mengestimasi kandungan protein *cookies* ubi jalar ungu.
- h. Mengestimasi kandungan lemak *cookies* ubi jalar ungu.
- i. Mengestimasi kandungan karbohidrat *cookies* ubi jalar ungu.
- j. Mengetahui kontribusi makanan selingan terhadap pemenuhan kebutuhan gizi ibu hamil.

D. Manfaat Penelitian

a. Peneliti

Peneliti dapat mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama menempuh pendidikan di Program Studi DIII Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya Wilayah Cirebon. Peneliti juga dapat mengetahui proses pembuatan dan pemanfaatan produk *cookies* ubi jalar ungu.

b. Masyarakat

Masyarakat, khususnya ibu hamil dan wanita usia subur, diharapkan memperoleh pengetahuan mengenai pemanfaatan dan pengolahan *cookies* ubi jalar ungu sebagai alternatif makanan selingan untuk ibu hamil dengan KEK.

c. Industri Pendidikan

Dapat menjadi referensi dan daftar bacaan bagi penelitian selanjutnya khususnya di bidang teknologi pangan.