

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masalah gizi masih menjadi tantangan besar bagi pembangunan kesehatan di Indonesia. Stunting merupakan kondisi terhambatnya pertumbuhan tubuh sebagai akibat kurangnya asupan gizi lengkap baik secara kuantitas maupun kualitas yang terjadi pada anak dalam 1000 hari pertama kehidupannya (1000 HPK). Stunting bukan sekadar masalah pertumbuhan fisik yang terhambat, tetapi juga menyangkut kualitas sumber daya manusia di masa depan. Anak yang mengalami stunting berisiko lebih tinggi mengalami hambatan perkembangan kognitif, rendahnya prestasi belajar, menurunnya produktivitas saat dewasa, serta rentan terhadap penyakit degeneratif (Azhari Arief Budiman *et al.*, 2025)

Secara nasional hasil SSGI tahun 2023, prevalensi stunting nasional mengalami penurunan dari 24,4% pada tahun 2021 menjadi 21,6% pada tahun 2022. Meskipun terjadi penurunan, angka tersebut masih berada di atas target nasional sebesar 14% pada tahun 2024 dan masih melampaui ambang batas WHO, yaitu 20%. Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2024 yang dilaksanakan oleh Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan (BKPK) menunjukkan bahwa sekitar 337.000 balita berhasil terhindar dari risiko stunting, melampaui target RPJMN sebesar 325.000 balita. Namun, masih terdapat variasi prevalensi antarprovinsi dan kelompok sosial ekonomi, di mana keluarga berpendapatan rendah menunjukkan angka stunting yang lebih tinggi. Kondisi ini menegaskan pentingnya intervensi

gizi yang lebih terarah, termasuk pada ibu hamil sebagai kelompok kunci dalam pencegahan stunting sejak masa kehamilan. (Mulyanti, Sidik and Lestari, 2024)

Pada tingkat daerah, Kota Cirebon menunjukkan kemajuan signifikan. Prevalensi stunting menurun dari 30,6% (2021) menjadi 19,9% (2022), dan kembali turun menjadi 14,9% pada tahun 2024. Capaian tersebut mencerminkan efektivitas berbagai program intervensi, meskipun upaya berkelanjutan tetap diperlukan untuk memastikan penurunan prevalensi stunting secara konsisten. (Batubara *et al.*, 2025)

Masa kehamilan menjadi periode penting karena kurangnya asupan gizi dapat berdampak pada gangguan metabolisme, turunnya imunitas, dan gangguan pertumbuhan janin (Fadlilah *et al.*, 2022). Data Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2018 menunjukkan bahwa proporsi anemia pada ibu hamil meningkat dari 37,1% pada tahun 2013 menjadi 48,9% pada tahun 2018. Selain itu, proporsi ibu hamil dengan Kurang Energi Kronik (KEK) pada tahun 2018 mencapai 17,3%. Kondisi anemia dan KEK selama kehamilan diketahui dapat meningkatkan risiko terjadinya stunting pada anak sehingga diperlukan upaya pencegahan melalui optimalisasi program gizi bagi ibu hamil, salah satunya melalui Pemberian Makanan Tambahan (PMT) (Nabilla *et al.*, 2022). Pemanfaatan pangan lokal seperti ikan kembung dan tempe dapat menjadi strategi efektif untuk meningkatkan cakupan gizi ibu hamil. (Latifa *et al.*, 2025).

Ikan kembung merupakan sumber protein hewani berkualitas tinggi

yang berpotensi digunakan dalam pembuatan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) lokal. Kandungan proteinnya mencapai 21,3 g per 100 g, lebih tinggi dibandingkan ikan gabus (16,2 g), tongkol (13,7 g), dan patin (17 g) (TKPI, 2020). Selain itu, ikan kembung memiliki kelebihan berupa ketersediaan yang melimpah, harga terjangkau, mudah diperoleh, serta kaya asam lemak tidak jenuh esensial seperti omega-3 yang berperan penting dalam pencegahan stunting dan perkembangan otak. (Nafies, Ristanti and Arifin, 2024)

Protein nabati yang banyak digemari masyarakat Indonesia salah satunya berasal dari olahan berbahan dasar kedelai yang telah difermentasi, yaitu tempe. Selain harganya yang terjangkau, tempe juga mengandung berbagai zat gizi penting seperti protein, lemak, karbohidrat, serta mineral. Setiap 100 gram tempe mengandung 20,8 gram protein. Selain itu, dalam 100 gram tempe juga terkandung energi sebesar 201 kkal, karbohidrat 13,5 gram, lemak 8,8 gram, serat 1,4 gram, kalsium 155 mg, fosfor 326 mg, zat besi 4 mg, serta vitamin B1 sebesar 0,1 mg. (Rosyida *et al.*, 2021)

Penelitian terdahulu tentang rolade ikan patin menunjukkan bahwa produk olahan ikan dalam bentuk rolade dapat diterima dengan baik secara organoleptik dan memiliki potensi sebagai pangan bergizi. Temuan tersebut menjadi dasar penting bagi pengembangan produk sejenis. Dalam penelitian ini, dilakukan inovasi melalui pembuatan rolade ikan kembung yang diperkaya dengan tempe, sehingga menggabungkan sumber protein hewani dan nabati dalam satu formulasi. Kombinasi tersebut diharapkan dapat

meningkatkan kandungan protein, omega-3, dan berbagai zat gizi mikro, sehingga lebih sesuai untuk mendukung kebutuhan gizi ibu hamil dalam konteks Pemberian Makanan Tambahan (PMT). (Mulyanti, Sidik and Lestari, 2024)

Inovasi produk seperti Rolade ikan kembung dengan tambahan tempe dapat menjadi alternatif Pemberian Makanan Tambahan (PMT) lokal yang bergizi, terjangkau, dan bermanfaat bagi ibu hamil dalam upaya mencegah stunting. Selain memperhatikan kandungan gizinya, perlu dilakukan penilaian terhadap aspek organoleptik (rasa, aroma, warna, dan tekstur) agar produk tersebut dapat diterima dengan baik oleh ibu hamil sebagai sasaran konsumsi. Dengan demikian, penelitian ini penting dilakukan untuk menilai karakteristik organoleptik rolade berbahan dasar ikan kembung dengan tambahan tempe sebagai alternatif Pemberian Makanan Tambahan (PMT) bagi ibu hamil dalam upaya pencegahan stunting.

B. Rumusan Masalah

Stunting masih menjadi salah satu persoalan gizi yang cukup tinggi di Indonesia. Kekurangan asupan protein hewani dan nabati merupakan faktor penting yang berkontribusi terhadap gangguan pertumbuhan, terutama pada kelompok rentan seperti ibu hamil yang membutuhkan gizi optimal untuk mendukung perkembangan janin. Ikan kembung merupakan sumber protein hewani berkualitas dengan harga terjangkau, sedangkan

tempe menyediakan protein nabati dan senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan pencernaan serta imunitas.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan masalah pada penelitian ini bagaimana penilaian organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan pada rolade ikan kembung dengan tambahan tempe?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan organoleptik rolade ikan kembung dengan tambahan tempe sebagai salah satu alternatif Pemberian Makanan Tambahan (PMT) bagi ibu hamil dalam upaya pencegahan stunting.

2. Tujuan Khusus

- a. Menggambarkan penilaian organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur pada rolade ikan kembung dengan tambahan tempe.
- b. Membandingkan tingkat kesukaan panelis terhadap rolade ikan kembung dengan variasi proporsi tempe melalui uji hedonik.
- c. Menghitung estimasi kandungan gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat, dan mikronutrien terkait) dari setiap formulasi rolade ikan kembung dengan tambahan tempe untuk memastikan

kecukupan gizi sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) ibu hamil.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

- a. Memberikan kontribusi ilmu pengetahuan di bidang gizi dan teknologi pangan, khususnya terkait pengembangan produk olahan berbasis ikan dan tempe sebagai sumber protein hewani dan nabati.
- b. Menambah referensi ilmiah mengenai pemanfaatan ikan kembung dan tempe sebagai bahan baku alternatif dalam pengembangan produk pangan yang berpotensi digunakan sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) untuk ibu hamil.
- c. Memperkaya literatur tentang formulasi produk pangan tinggi protein yang berpotensi dijadikan alternatif Pemberian Makanan Tambahan (PMT) pada ibu hamil untuk pencegahan stunting.

2. Manfaat Praktis

a. Peneliti

Penelitian ini menjadi sarana untuk memperdalam keterampilan dan wawasan dalam mengolah bahan pangan lokal yang memiliki daya terima baik oleh konsumen.

b. Masyarakat

Temuan penelitian ini dapat menjadi informasi praktis mengenai olahan ikan kembung dengan tambahan tempe yang mudah diakses, bergizi, serta berpotensi membantu memenuhi kebutuhan protein pada ibu hamil.

c. Pendidikan dan Industri Pangan

Penelitian ini dapat dijadikan bahan ajar, referensi penelitian, maupun inspirasi dalam menciptakan produk pangan lokal yang inovasi, bergizi, dan memiliki daya terima yang baik.