

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Stunting merupakan salah satu kondisi malnutrisi yang berhubungan dengan gangguan gizi sebelumnya dan oleh karena itu merupakan bagian dari masalah gizi kronis, saat ini *stunting* merupakan salah satu prioritas dalam tujuan perbaikan gizi di dunia sampai tahun 2025 (Safitri & Nindya, 2017). *Stunting* dapat berdampak pada terganggunya perkembangan otak dan perkembangan tubuh balita. Jika balita mengalami *stunting* secara berkepanjangan maka akan berakibat pada menurunnya kemampuan kognitif dan prestasi belajar, menurunnya kekebalan tubuh sehingga mudah sakit (Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal dan Indonesia, 2017). Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJM) menargetkan penurunan prevalensi *stunting* menjadi 14% pada tahun 2024 (Kementerian Kesehatan RI, 2022). Prevalensi balita *stunting* di Indonesia menurut Hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2022 adalah 21,6 %. Prevalensi *stunting* di Jawa Barat pada tahun 2022 adalah 20,2 %. Sedangkan prevalensi *stunting* di Kabupaten Tasikmalaya sebanyak 27,2 % (Kementerian Kesehatan RI, 2022).

Penyebab *stunting* secara langsung diakibatkan oleh kurangnya asupan gizi dalam waktu cukup lama akibat pemberian makan yang tidak sesuai dengan kebutuhan gizi serta penyakit infeksi. Asupan energi dan zat gizi yang tidak memadai, terutama kurangnya asupan protein dapat mengganggu proses pertumbuhan balita (Sutarto *et al.*, 2018). Hal tersebut selaras dengan penelitian Azmy dan Mundiasturi (2018) yang menunjukkan bahwa sebagian besar balita *stunting* memiliki tingkat konsumsi zat gizi dalam kategori rendah. Faktor utama yang berpengaruh terhadap terjadinya *stunting* selain tidak terpenuhinya kebutuhan energi, karbohidrat, lemak, dan protein juga tidak terpenuhinya zat gizi mikro seperti zat besi, zink, dan kalsium yang berperan untuk pembentukan tulang (Hendrayati *et al.*, 2021).

Salah satu sumber protein hewani yang mengandung protein tinggi adalah ikan gabus. Ikan gabus (*Channa striata*) merupakan salah satu ikan air tawar yang ketersediaannya cukup melimpah. Kandungan protein ikan gabus lebih tinggi dibandingkan dengan ikan bandeng atau ikan mas, yaitu mencapai 16.2 g/100 g bahan dapat dimakan (BDD) pada daging ikan gabus segar. Kandungan gizi dalam 100 g ikan gabus adalah 80 g energi, 16,2 g protein, 0,5 g lemak, 2,6 g karbohidrat, 170 mg kalsium, 0,1 mg besi dan 0,4 mg seng (Kemenkes RI, 2018).

Selain ikan gabus, tempe juga memiliki kandungan protein yang cukup tinggi. Tempe merupakan produk pangan tradisional Indonesia yang berasal dari hasil fermentasi kacang kedelai oleh jamur *Rhizopus sp.* Tempe dikenal sebagai sumber protein alternatif bagi masyarakat Indonesia karena harganya yang relatif murah. Kandungan gizi 100 g tempe adalah 2.71 mg besi, 1,14 mg seng, 117,65 mg kalsium dan 81,18 mg magnesium (Kristanti, 2020). Tempe dapat dijadikan tepung, tepung tempe merupakan produk olahan berbahan dasar tempe yang diproses menjadi butiran yang sangat halus dengan cara digiling dan diayak (Hidayah, 2018). Kandungan protein tepung tempe lebih besar yaitu 48,75% daripada kandungan protein pada tempe segar yang sebesar 18,3% (Kristanti, 2020).

Selain protein, zat gizi mikro seperti zat besi, seng, kalsium juga berperan penting dalam pencegahan *stunting*. Daun kelor adalah salah satu sumber yang tinggi akan zat gizi mikro tersebut. Daun kelor mengandung kalsium lebih banyak dari pada susu dan mengandung protein lebih tinggi dari yoghurt (Angelina, *et al*, 2021). Hal tersebut selaras dengan kandungan daun kelor per 100 gram yakni 1077 mg kalsium, 5,1 gram protein, 6 mg besi, dan 0,6 mg seng (Kemenkes RI, 2018).

Untuk memenuhi asupan gizi yang kurang, oleh karena itu diperlukan produk pangan potensial untuk mencegah *stunting* pada balita. Salah satu upaya untuk memenuhi kebutuhan gizi anak balita adalah dengan mengubah menu seperti bakso ikan. Bakso ikan adalah produk yang terbuat dari daging ikan giling atau surimi minimal 40% yang dicampur dengan tepung dan bahan lainnya (Badan Standardisasi Nasional, 2014). Bakso merupakan makanan

yang disukai dan diterima oleh semua kalangan mulai dari balita hingga orang dewasa (Alawiyah et al., 2019).

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Latif (2018) mengenai Inovasi Bakso Ikan Gabus Substitusi Daun Kelor Dan Wortel, dari formulasi tersebut yang menjadi hasil terbaik adalah formulasi 15%. Hasilnya didapat kesukaan terhadap rasa, warna, dan tekstur. Hal ini membuat peneliti tertarik membuat bakso ikan gabus substitusi tepung tempe dan daun kelor sebagai makanan alternatif pencegahan stunting pada balita dengan harapan rasa, warna, tekstur, aroma dan nilai gizi yang dihasilkan lebih baik untuk pencegahan *stunting* pada balita.

Berdasarkan uraian tersebut maka peneliti tertarik untuk membuat bakso ikan gabus substitusi tepung tempe dan daun kelor dengan harapan bahwa produk tersebut mampu menjadi makanan alternatif untuk mencegah terjadinya *stunting*.

B. Rumusan Masalah

Prevalensi *stunting* pada anak balita tahun 2022 sebesar 20,2%, salah satu faktor yang mempengaruhi *stunting* adalah ketidakcukupan asupan makanan. Melihat masalah tersebut perlu dilakukan sebuah inovasi produk makanan olahan dengan menggunakan sumber pangan yang memiliki kandungan zat gizi makro seperti energi, protein, lemak, karbohidrat dan zat gizi mikro seperti kalsium, besi, dan seng. Maka dapat dirumuskan masalah mengenai “Bagaimana gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi bakso ikan gabus substitusi tepung tempe dan daun kelor sebagai pangan potensial untuk mencegah stunting pada balita?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui bagaimana sifat organoleptik (warna, rasa, aroma dan tekstur) dan kandungan gizi bakso ikan gabus substitusi tepung tempe dan daun kelor sebagai makanan alternatif untuk balita.

2. Tujuan Khusus

a. Mengetahui tingkat kesukaan warna bakso ikan gabus substitusi tepung tempe dan daun kelor sebagai makanan alternatif untuk balita.

- b. Mengetahui tingkat kesukaan aroma bakso ikan gabus substitusi tepung tempe dan daun kelor sebagai makanan alternatif untuk balita.
- c. Mengetahui tingkat kesukaan rasa bakso ikan gabus substitusi tepung tempe dan daun kelor sebagai makanan alternatif untuk balita.
- d. Mengetahui tingkat kesukaan tekstur bakso ikan gabus substitusi tepung tempe dan daun kelor sebagai makanan alternatif untuk balita.
- e. Mengetahui kandungan energi bakso ikan gabus substitusi tepung tempe dan daun kelor sebagai makanan alternatif untuk balita.
- f. Mengetahui kandungan protein bakso ikan gabus substitusi tepung tempe dan daun kelor sebagai makanan alternatif untuk balita.
- g. Mengetahui kandungan lemak bakso ikan gabus substitusi tepung tempe dan daun kelor sebagai makanan alternatif untuk balita.
- h. Mengetahui kandungan karbohidrat bakso ikan gabus substitusi tepung tempe dan daun kelor sebagai makanan alternatif untuk balita.
- i. Mengetahui kandungan kalsium bakso ikan gabus substitusi tepung tempe dan daun kelor sebagai makanan alternatif untuk balita.
- j. Mengetahui kandungan seng bakso ikan gabus substitusi tepung tempe dan daun kelor sebagai makanan alternatif untuk balita.
- k. Mengetahui kandungan zat besi bakso ikan gabus substitusi tepung tempe dan daun kelor sebagai makanan alternatif untuk balita.
- l. Menentukan estimasi harga pokok produksi pada bakso ikan gabus dengan substitusi tepung tempe dan daun kelor sebagai makanan alternatif untuk balita

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan bagi penulis terutama dalam penerapan Ilmu Gizi dan Ilmu Teknologi Pangan terkait sifat organoleptik dan kandungan gizi bakso ikan gabus substitusi tepung tempe dan daun kelor sebagai makanan alternatif untuk balita.

2. Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat menambah kepustakaan dan bermanfaat oleh seluruh Civitas Akademika Jurusan Gizi Khususnya Prodi DIII Gizi Tasikmalaya Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya sebagai bahan perbandingan dengan penelitian sejenis atau penelitian selanjutnya untuk penyempurnaan dalam memberikan informasi terutama dalam bidang Teknologi Pangan dan Gizi.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pengembangan produk dalam Teknologi Pangan dan Gizi pada pembuatan bakso ikan gabus substitusi tepung tempe dan daun kelor sebagai makanan alternatif untuk balita.