

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Stunting adalah suatu kondisi dimana anak di bawah usia 5 tahun (bayi balita) tidak tumbuh secara optimal akibat kekurangan gizi kronis, sehingga mengakibatkan anak menjadi lebih pendek untuk usianya. Gizi buruk terjadi pada saat anak masih dalam kandungan dan pada hari-hari pertama setelah anak dilahirkan, namun penurunannya baru tampak pada anak berusia 2 tahun (Alamsyah dan Widyastutik, 2021). Berdasarkan hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2022, prevalensi bayi *stunting* di Indonesia sebesar 21,6%. Angka prevalensi tersebut turun dari angka prevalensi pada tahun 2021 sebesar 24,4%, namun angka tersebut masih terbilang cukup besar dari target Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) sebesar 14%. Prevalensi *stunting* di Jawa Barat sebesar 20,2% pada tahun 2022. Sedangkan prevalensi *stunting* di Kabupaten Tasikmalaya sebesar 27,2% dan kota Tasikmalaya sebesar 22,4% (Kemenkes, 2022).

Stunting dapat disebabkan oleh banyak faktor salah satunya kurangnya asupan zat gizi dalam waktu yang lama. Asupan energi menunjukkan hubungan yang signifikan dengan prevalensi *stunting*. Selain itu dipengaruhi oleh konsumsi protein, *Zinc*, dan zat besi. Protein bisa didapatkan dari sumber hewani atau nabati. Salah satu sumber protein hewani adalah ikan lele yang memiliki manfaat baik bagi perkembangan kognitif pada anak. Sumber protein nabati dapat diperoleh dari kacang-kacangan maupun olahannya seperti tahu. Tahu diperlukan sebagai penunjang kesehatan dan pemenuhan kebutuhan tubuh khususnya diperlukan untuk anak dalam masa pertumbuhan. Pada proses pengolahan tahu akan menghasilkan limbah yang berupa ampas tahu. Limbah ampas tahu masih mengandung zat gizi yang tinggi yaitu protein 26.6%, lemak 18.3%, karbohidrat 41.3%, fosfor 0.29%, kalsium 0.19%, dan besi 0.04% (Rangkuti *et al.*, 2019). Limbah tahu masih memungkinkan untuk dimanfaatkan sebagai bahan dasar atau campuran pada proses pengolahan produk tertentu. Daun kelor juga menjadi bahan tambahan dalam pembuatan produk dengan kaya akan zat gizi yang dibutuhkan baik untuk kesehatan pada

ibu hamil dan pertumbuhan janin, sehingga diharapkan kebutuhan mineral ibu hamil dapat tercukupi. Dalam 100 gram daun kelor memiliki kandungan gizi energi 92 kalori, protein 5,1 gram, dan zat besi (Fe) sebanyak 6 mg, *zinc* 0,6 mg, dan kalsium 1077 mg (Kemenkes, 2017).

Produk makanan yang sedang populer di kalangan masyarakat adalah *Ekado*. *Ekado* merupakan produk makanan camilan yang dibuat dengan bahan dasar daging ayam, udang, atau ikan serta bumbu- bumbu yang lain. *Ekado* dapat dimodifikasi dengan kandungan gizi yang tinggi terutama kandungan protein yang dikembangkan dengan menggunakan ikan lele, ampas tahu dan daun kelor sehingga diharapkan dapat menambah kandungan nilai gizi protein, zat besi, *zinc* dan kalsium. Selain itu, penggunaan ikan lele dalam pembuatan *Ekado* juga dapat meningkatkan pemanfaatan ikan lele sebagai salah satu bahan pangan lokal yang dapat diterima oleh semua kalangan masyarakat.

Hasil penelitian Layli (2020) mengenai Proporsi Penambahan Ikan Lele Dan Daun Kelor Terhadap Kadar Protein, Zat Besi Dan Mutu Organoleptik *Nugget* perlakuan terbaik berdasarkan tingkat kesukaan dan kandungan zat besi didapat bahwa dengan penambahan ikan lele 80 g dan daun kelor 20 g memiliki nilai rata-rata tertinggi. Kandungan zat besi terendah terdaat 4,7 mg.

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti tertarik untuk mengembangkan produk *Ekado* Ikan Lele, Substitusi Ampas Tahu, Dengan Penambahan Daun Kelor Sebagai Camilan Sehat Untuk Ibu Hamil Dalam Pencegahan *Stunting*.

B. Rumusan Masalah

Ibu hamil membutuhkan makanan yang tinggi kandungan protein, zat besi, *zinc*, dan kalsium untuk mencegah kejadian *stunting* pada anak. Sehingga rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Gambaran Sifat Organoleptik Dan Kandungan Zat Gizi *Ekado* Ikan Lele, Substitusi Ampas Tahu, Dengan Penambahan Daun Kelor Sebagai Camilan Sehat Untuk Ibu Hamil Dalam Pencegahan *Stunting*?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik dan kandungan gizi *Ekado* Ikan Lele, Substitusi Ampas Tahu, Dengan Penambahan Daun Kelor Sebagai Camilan Sehat Untuk Ibu Hamil Dalam Pencegahan *Stunting*.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui tingkat kesukaan warna *Ekado* Ikan Lele, Substitusi Ampas Tahu, Dengan Penambahan Daun Kelor Sebagai Camilan Sehat Untuk Ibu Hamil Dalam Pencegahan *Stunting*.
- b. Mengetahui tingkat kesukaan aroma *Ekado* Ikan Lele, Substitusi Ampas Tahu, Dengan Penambahan Daun Kelor Sebagai Camilan Sehat Untuk Ibu Hamil Dalam Pencegahan *Stunting*.
- c. Mengetahui tingkat kesukaan rasa *Ekado* Ikan Lele, Substitusi Ampas Tahu, Dengan Penambahan Daun Kelor Sebagai Camilan Sehat Untuk Ibu Hamil Dalam Pencegahan *Stunting*.
- d. Mengetahui tingkat kesukaan *Ekado* Ikan Lele, Substitusi Ampas Tahu, Dengan Penambahan Daun Kelor Sebagai Camilan Sehat Untuk Ibu Hamil Dalam Pencegahan *Stunting*.
- e. Mengetahui kandungan zat gizi makro yaitu energi, protein, lemak dan karbohidrat *Ekado* Ikan Lele, Substitusi Ampas Tahu, Dengan Penambahan Daun Kelor Sebagai Camilan Sehat Untuk Ibu Hamil Dalam Pencegahan *Stunting*.
- f. Mengetahui kandungan zat gizi mikro yaitu zat besi, *zinc*, kalsium dan *Iodium* *Ekado* Ikan Lele, Substitusi Ampas Tahu, Dengan Penambahan Daun Kelor Sebagai Camilan Sehat Untuk Ibu Hamil Dalam Pencegahan *Stunting*.
- g. Mengetahui harga pokok produksi dan harga jual *Ekado* Ikan Lele, Substitusi Ampas Tahu, Dengan Penambahan Daun Kelor Sebagai Camilan Sehat Untuk Ibu Hamil Dalam Pencegahan *Stunting*.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan memperluas wawasan bagi peneliti dalam menerapkan Teknologi Pangan dan Gizi, diantaranya untuk mengetahui Gambaran Sifat Organoleptik Dan Kandungan Zat Gizi *Ekado* Ikan Lele, Substitusi Ampas Tahu, Dengan Penambahan Daun Kelor Sebagai Camilan Sehat Untuk Ibu Hamil Dalam Pencegahan *Stunting*.

2. Bagi Institusi Jurusan Gizi

Penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi institusi mengenal produk pangan dan dapat digunakan sebagai bahan perbandingan untuk melakukan penelitian lebih lanjut yang sejenis sehingga didapat hasil penelitian yang lebih baik serta menjadi referensi mengenai sifat organoleptik dan kandungan gizi pangan.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai produk *ekado* ikan lele, substitusi ampas tahu, dengan penambahan daun kelor, sehingga *Ekado* ini dapat menjadi alternatif camilan sehat ibu hamil untuk mencegah terjadinya bayi *stunting* dan diharapkan dengan produk baru ini dapat bermanfaat dan menjadi inovasi baru dalam mengolah ikan lele, ampas tahu dan daun kelor yang lebih bervariasi.