

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Salah satu masalah gizi utama di sejumlah negara berkembang, termasuk Indonesia, adalah *stunting*. Prevalensi *stunting* di Indonesia adalah 21,6%, turun 2,8% dari prevalensi tahun 2021 sebesar 24,4%, menurut data Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) pada tahun 2022. Angka *stunting* balita di Kabupaten Tasikmalaya mengalami peningkatan dari tahun sebelumnya. Berdasarkan data Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) pada tahun 2021 prevalensi *stunting* di Kabupaten Tasikmalaya yaitu 24,4%, angka tersebut mengalami peningkatan pada tahun 2022 sebesar 2,8% menjadi 27,2%. (Kemenkes 2021; 2022).

Angka prevalensi *stunting* di Kabupaten Tasikmalaya meningkat dari tahun sebelumnya. Angka tersebut menunjukkan bahwa *stunting* masih menjadi masalah jika dilihat dari angka prevalensi masih di atas 20%. Terlepas dari penurunan angka *stunting* di Indonesia, hal tersebut masih menjadi masalah karena target pemerintah pada tahun 2024 berada pada angka 14%. (Kemenkes 2021; 2022).

*Stunting* disebabkan oleh masalah asupan yang dikonsumsi selama kehamilan maupun masa balita dalam jangka waktu yang panjang. *Stunting* menjadi masalah malnutrisi kronis ketika kebutuhan gizi tidak terpenuhi. Kejadian *Stunting* berhubungan dengan riwayat konsumsi energi dan kekurangan sejumlah mineral, termasuk protein, zat besi, seng, kalsium, dan yodium. (Fatin *et al.*, 2021).

Menurut peneliti terdahulu, pemberian *nugget* ikan kembung dengan penambahan daun kelor dan telur selama 2 minggu pada ibu hamil terjadi perubahan atau peningkatan ukuran berat badan dan lingkar perut. Sedangkan pada anak mengalami perubahan dari segi berat badan, tinggi badan serta lingkar kepala setelah diberikan intervensi (Saranani *et al.*, 2023).

Salah satu upaya dalam menurunkan prevalensi *stunting* yaitu dengan memberikan intervensi berupa pemenuhan asupan yang tinggi akan protein, zat besi, *zinc*, kalsium dan iodium. Salah satu bahan makanan yang tinggi akan kandungan protein yaitu hati ayam, tepung *mocaf* (*Modified cassava flour*) dan tepung kelor.

Hati ayam adalah salah satu pilihan terbaik karena merupakan sumber protein dan zat besi heme yang mudah. Hati ayam bisa mendukung kesehatan otak. Kandungan gizi hati ayam lebih tinggi dibandingkan hati dari hewan ternak lainnya. Hati ayam memiliki kandungan protein yang tinggi dalam 100 gram hati ayam yaitu 27,4 gram protein (Kemenkes, 2018).

*Mocaf (Modified cassava flour)* adalah tepung fermentasi singkong dengan kandungan protein 1,2 g dalam 100 g tepung *mocaf (Modified cassava flour)* (Kemenkes 2018). Tepung *mocaf (Modified cassava flour)* memiliki berbagai manfaat terutama dalam aspek kesehatan yaitu kaya serat, mudah difortifikasi dan bebas gluten serta tidak menyebabkan alergi yang terkadang muncul sebagai akibat mengkonsumsi gluten. Reaksi alergi gluten ini terjadi ketika sistem kekebalan tubuh mendeteksi gluten yang masuk ke dalam tubuh secara tidak benar atau terlalu sensitif. Sistem autoimun menganggap gluten sebagai ancaman yang mematikan dan merespons dengan cepat, sehingga mengakibatkan reaksi alergi. (Hikmah, 2020).

Salah satu tanaman asli yang terkenal dengan nilai gizi dan kualitas terapeutiknya adalah kelor (*Moringa oleifera*). Zat besi adalah salah satu dari beberapa nutrisi yang ditemukan dalam daun kelor sebagai makanan. (Mokhtar *et al.*, 2019). Tanaman kelor atau biasa disebut juga “*Miracle Tree*” adalah tanaman yang kaya nutrisi dengan banyak manfaat bagi kesehatan. Semua bagian pohon kelor dapat dimakan salah satunya yaitu daunnya. Dalam 100 g tepung daun kelor, terkandung energi 205 kkal, protein 29.4 g zat besi 19.40 dan *zinc* 3.3 g. (Kemenkes, 2018).

Salah satu produk alternatif yang dapat dibuat untuk memenuhi kebutuhan ibu hamil dan menyusui yang kaya gizinya adalah membuat *nugget* yang kaya akan protein. *Nugget* merupakan pilihan yang mudah dan praktis apalagi untuk ibu yang sibuk dan malas memasak, karena proses memasaknya yang simpel. *Nugget* merupakan produk makanan yang banyak disukai oleh masyarakat dan harganya relatif terjangkau (Darmawan, 2022).

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk mengembangkan produk *nugget* hati ayam tepung *mocaf* dengan penambahan tepung daun kelor

untuk makanan ibu hamil sebagai bentuk intervensi dini mencegah *stunting* pada anak.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas maka peneliti akan mengembangkan produk *nugget* untuk makanan ibu hamil sebagai pencegahan *stunting* dengan bahan dasar hati ayam dan tepung *mocaf* dengan penambahan tepung daun kelor. Maka dari itu rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana sifat organoleptik dan kandungan gizi *nugget* hati ayam tepung *mocaf* dengan penambahan tepung daun kelor untuk makanan ibu hamil sebagai pencegahan *stunting* pada anak?”

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Tujuan umum pada penelitian ini adalah untuk mengetahui sifat organoleptik dan kandungan gizi *nugget* hati ayam tepung *mocaf* dengan penambahan tepung daun kelor untuk makanan ibu hamil sebagai pencegahan *stunting* pada anak.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui tingkat kesukaan warna *nugget* hati ayam tepung *mocaf* dengan penambahan tepung daun kelor.
- b. Mengetahui tingkat kesukaan aroma *nugget* hati ayam tepung *mocaf* dengan penambahan tepung daun kelor.
- c. Mengetahui tingkat kesukaan rasa *nugget* hati ayam tepung *mocaf* dengan penambahan tepung daun kelor.
- d. Mengetahui tingkat kesukaan tekstur *nugget* hati ayam tepung *mocaf* dengan penambahan tepung daun kelor.
- e. Mengetahui kandungan zat gizi makro energi *nugget* hati ayam tepung *mocaf* dengan penambahan tepung daun kelor.
- f. Mengetahui kandungan zat gizi makro protein *nugget* hati ayam tepung *mocaf* dengan penambahan tepung daun kelor.
- g. Mengetahui kandungan zat gizi mikro zat besi *nugget* hati ayam tepung *mocaf* dengan penambahan tepung daun kelor.
- h. Mengetahui kandungan zat gizi mikro *zinc nugget* hati ayam tepung *mocaf* dengan penambahan tepung daun kelor.

- i. Mengetahui harga pokok dan harga penjualan *nugget* hati ayam tepung *mocaf* dengan penambahan tepung daun kelor.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **1. Bagi Peneliti**

Dalam penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan dalam menerapkan Ilmu Teknologi Pangan dan Gizi. Serta memberikan pengalaman bagi peneliti dalam pengembangan produk pangan lokal.

##### **2. Bagi Institusi Jurusan Gizi**

Penelitian ini dapat digunakan untuk membandingkan dengan penelitian yang sebanding untuk mendapatkan hasil penelitian yang lebih baik, serta sebagai referensi untuk uji organoleptik dan kandungan zat gizi makanan.

##### **3. Bagi Masyarakat**

Penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai produk *nugget* hati ayam tepung *mocaf* dengan penambahan tepung daun kelor, sehingga *nugget* ini dapat menjadi makanan ibu hamil dalam pencegahan *stunting* pada anak dan menambah pengetahuan baru tentang pengolahan hati ayam, tepung *mocaf* dan daun kelor yang lebih bervariasi.