

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Stunting masih menjadi salah satu masalah gizi yang menjadi perhatian pemerintah karena prevalensinya masih sangat tinggi. Berdasarkan data *World Health Organization* (WHO) tahun 2022 terdapat 5,6% balita di dunia menderita gizi lebih, 6,8% menderita gizi kurang dan gizi buruk, serta 22,3% atau 148,1 juta mengalami *stunting* (malnutrisi kronik) (WHO, 2023). Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) memperoleh hasil prevalensi *stunting* di Indonesia sebesar 21,6% dan di Kabupaten Tasikmalaya diperoleh hasil prevalensi *stunting* sebesar 27,2% pada tahun 2022. Angka ini melebihi standar Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) sebesar 20%. Prevalensi *stunting* di Indonesia mengalami penurunan pada setiap tahunnya, dimana pada tahun 2019 prevalensi *stunting* sebesar 27,7%, 24,4% pada tahun 2021 dan 21,6% pada tahun 2022. Namun angka tersebut masih cukup jauh dari target RPJMN yaitu penurunan prevalensi *stunting* mencapai 14% pada tahun 2024. Dalam usaha mempercepat penurunan prevalensi *stunting*, pemerintah membuat kebijakan yang tertuang dalam peraturan presiden republik Indonesia nomor 72 tahun 2021 mengenai percepatan penurunan *stunting*.

Stunting merupakan akibat dari interaksi beraneka macam faktor, khususnya kebutuhan gizi bertambah atau kebutuhan gizi kurang, sehingga asupan gizi yang diperoleh tidak dapat memadai dalam proses pertumbuhan. Salah satu faktor penyebab *stunting* yaitu kurangnya kelengkapan protein hewani pada Makanan Pendamping ASI (MPASI). Oleh karena itu balita *stunting* dapat dicegah dengan konsumsi makanan tinggi protein hewani (Kemenkes RI, 2022). Riwayat asupan beberapa zat gizi seperti protein dan energi serta zat besi memiliki hubungan dengan adanya kejadian *stunting* (Fatin and Ismawati, 2021). Protein dapat diperoleh dari sumber bahan makanan nabati maupun hewani. Protein hewani dapat mempercepat pertumbuhan dan mencegah terjadinya *stunting* pada balita. Hal ini dikarenakan sumber makann protein hewani memiliki kandungan asam amino

esensial yang mensintesis hormon pertumbuhan sehingga mempersingkat laju pertumbuhan anak (Sholikhah and Dewi, 2022).

Saat ini sedang berkembang isu mengenai diet berkelanjutan. Budidaya dan peternakan untuk menghasilkan protein hewani dikritisi karena dapat mencemari lingkungan dan berkontribusi pada pemanasan global (Envihsaf, 2023). Sehingga perlu alternatif protein serangga. Salah satu sumber protein hewani dapat diperoleh dari serangga belalang. Belalang merupakan salah satu serangga yang seringkali dianggap sebagai hama dan merugikan petani. Namun demikian, serangga memiliki peran positif yang tidak disadari bahwa serangga belalang dapat menjadi salah satu alternatif pangan tinggi protein. Hasil pengkajian proksimat belalang sawah (*Oxya chinensis*) mentah pada penelitian terdahulu diperoleh komponen protein sebanyak 23,18 %, lemak 6,02% karbohidrat 1,64%, air 67,70%, dan komponen abu sebanyak 1,46% (Wijaya *et al.*, 2019). Berdasarkan hasil penelitian tersebut belalang dapat digunakan sebagai salah satu alternatif pangan tinggi protein untuk mencegah *stunting* pada balita. Pada penelitian sebelumnya pengolahan mie dengan menggunakan tepung dari belalang diperoleh mie yang mempunyai mutu protein yang lebih tinggi dibanding dengan mie instan komersial (Asthami, 2016).

Muffin merupakan kue yang dibuat menggunakan gula sebagai pemanis, telur, tepung, margarin, pengembang (*baking powder*), dan garam (Tyas *et al.*, 2022). *Muffin* memiliki tekstur yang lembut dan manis sehingga *muffin* disukai banyak kalangan, mulai dari anak-anak sampai orang dewasa . Karena teksturnya yang lembut *muffin* cocok dikonsumsi oleh balita sebagai makanan selingan (Razak, Hikmawatisisti and Suwita, 2022). *Muffin* pada umumnya dibuat menggunakan tepung terigu. Pemenuhan kebutuhan tepung terigu di Indonesia masih mendatangkan dari negara lain, dikarenakan tepung terigu yang terbuat dari gandum. Tanaman gandum sendiri sulit dibudidayakan di wilayah beriklim tropis. Sehingga perlu dilakukan pemanfaatan tanaman lokal untuk dijadikan tepung agar tidak ketergantungan terhadap bahan makanan impor. Salah satu tanaman lokal yang dapat diolah menjadi tepung yaitu hanjeli. Pada penelitian sebelumnya, telah dilakukan

analisis proksimat pada tepung hanjeli dengan diperoleh hasil rata-rata analisis tersebut yaitu protein sebesar 10,62%, lemak 3,24% dan karbohidrat 76,78% (Saraswati, Ekawati and Putra, 2019). Pada pelatihan mengenai pemanfaatan tanaman hanjeli yang dilaksanakan oleh Prof.Dr.apr.Bema Elya, M.Si., Guru Besar dan pakar ilmu herbal dari FFUI disampaikan bahwa biji hanjeli memiliki nilai gizi yang lebih bagus dibandingkan dengan sereal lainya . Sehingga biji hanjeli dapat diolah menjadi tepung dan dapat dikonsumsi sehari-hari sebagai pengganti tepung terigu.

Pada penelitian ini, peneliti akan membuat *muffin* dengan menggunakan bahan dasar tepung belalang dan tepung hanjeli. Dimana tepung belalang digunakan sebagai alternatif bahan pangan tinggi protein dan tepung hanjeli sebagai makanan lokal yang belum banyak disantap oleh masyarakat luas, seperti penggunaan tepung terigu. Maka dari itu, berdasarkan latar belakang peneliti tertarik mengembangkan produk olahan berbahan dasar tepung serangga belalang dan tepung hanjeli serta menjadikan serangga belalang sebagai alternatif pangan tinggi protein untuk mencegah *stunting* balita dalam bentuk makanan *muffin* agar mudah dikonsumsi oleh balita serta dapat dijadikan makanan selingan.

B. Rumusan Masalah

Balita *stunting* memerlukan makanan berprotein tinggi untuk pertumbuhan dan perkembangannya. Karena hal tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana sifat organoleptik dan kandungan gizi *muffin* hanjeli dengan penambahan belalang sebagai alternatif pangan tinggi protein untuk balita *stunting* ?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini memiliki tujuan untuk menentukan gambaran sifat organoleptik dan kandungan gizi *muffin* hanjeli dengan penambahan belalang sebagai alternatif sumber pangan tinggi protein untuk balita *stunting*

2. Tujuan Khusus

- a. Menentukan tingkat kesukaan warna *muffin* belji
- b. Menentukan tingkat kesukaan aroma *muffin* belji
- c. Menentukan tingkat kesukaan rasa *muffin* belji
- d. Menentukan tingkat kesukaan tekstur *muffin* belji
- e. Menentukan kandungan energi *muffin* belji
- f. Menentukan kandungan protein *muffin* belji
- g. Menentukan kandungan lemak *muffin* belji
- h. Menentukan kandungan kalsium *muffin* belji
- i. Menentukan kandungan seng *muffin* belji
- j. Menentukan harga pokok produksi dan harga jual *muffin belji*

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat meningkatkan pengetahuan bagi peneliti dalam penerapan Teknologi Pangan dan Gizi, diantaranya untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik dan kandungan zat gizi *muffin* tepung belalang dan hanjeli mengenai pembuatan alternatif sumber pangan tinggi protein untuk mencegah *stunting* pada balita.

2. Bagi Institusi Jurusan Gizi

Penelitian ini memiliki manfaat bagi institusi jurusan gizi sebagai referensi dalam pengolahan pangan dari sumber protein serangga belalang serta dapat digunakan sebagai perbandingan untuk melakukan penelitian lebih lanjut.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat memberi penjelasan mengenai *muffin* tepung belalang dan hanjeli, sehingga *muffin* ini dapat dijadikan alternatif sumber pangan tinggi protein khususnya bagi pengidap *stunting* serta memperbanyak pengetahuan baru bagi masyarakat dalam pengolahan serangga sebagai alternatif sumber pangan tinggi protein dalam bentuk *muffin* hingga mudah diterima oleh indera manusia dan diharapkan masyarakat dapat menerima *muffin* dengan tepung belalang dan tepung hanjeli sebagai makanan yang layak untuk dikonsumsi.