

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

*Stunting* adalah masalah gizi yang menjadi perhatian serius bagi pemerintah Indonesia dan dapat terjadi karena berbagai hal. Beberapa diantaranya adalah terbagi menjadi penyebab langsung, seperti penyakit menular dan kurangnya asupan gizi, dan penyebab tidak langsung, seperti ketahanan pangan keluarga, gaya hidup pengasuhan anak, kebiasaan makan keluarga, kesehatan, dan layanan kesehatan (Sari, 2022). Sebagaimana ditunjukkan oleh Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2022, Indonesia masih memiliki tingkat *stunting* yang tinggi, mencapai 21,6% (Kemenkes, 2022). Jumlah ini lebih rendah dibandingkan angka prevalensi tahun 2021 yaitu 24,4%. Tingginya angka *stunting* di Indonesia tentu saja menjadi perhatian pemerintah. Berbagai upaya dilakukan untuk mengurangi angka *stunting* di Indonesia, termasuk dengan mengeluarkan “Strategi Nasional Percepatan Pencegahan *Stunting* Periode 2018 – 2024”. Berdasarkan hasil SSGI tahun 2022, menunjukkan bahwa tingkat *stunting* di Kabupaten Tasikmalaya mencapai 27,2% (Kemenkes, 2022). Berdasarkan hasil BPB pada bulan Februari tahun 2023 Desa Sukasukur merupakan salah satu desa di Kabupaten Tasikmalaya dengan tingkat angka balita *stunting* sebesar 26,1%.

Balita adalah istilah yang digunakan untuk menggambarkan seorang anak kecil di atas satu tahun, biasanya di bawah lima tahun. Istilah ini mencakup anak usia 1 hingga 3 tahun (dikenal sebagai batita) serta anak-anak prasekolah antara 3 hingga 5 tahun. Pada tahap perkembangan ini, anak-anak sangat bergantung pada orang tua untuk melakukan tugas sehari-hari mereka, seperti mandi, buang air, dan makan (Darwis, 2017).

Nugget yang biasanya terbuat dari daging ayam, adalah salah satu jenis makanan cepat saji yang sangat disukai oleh semua usia. Namun, alternatif lain yang mulai dikenal adalah nugget yang terbuat dari ikan, seperti ikan gabus (Simanjuntak & Pato, 2020). Nugget ayam biasanya menjadi favorit anak-anak dan bisa disantap serupa dengan lauk pauk atau camilan. Hasil penelitian Rotinsulu *et al.*, (2022) tentang “Tingkat kesukaan anak-anak terhadap nugget ayam menggunakan tepung sorghum” menemukan bahwa anak usia 5 hingga 6

tahun lebih menyukai nugget dengan 50 gram tepung sorgum. Diketahui bahwa penambahan tepung sorgum dapat memengaruhi tingkat kesukaan anak untuk nugget ayam.

Ikan gabus, atau *Channa striata*, merupakan sumber protein hewani yang kaya. Ikan air tawar ini sering ditemukan di berbagai habitat, termasuk muara, danau atau rawa. Selain digunakan sebagai bahan makanan, ikan gabus juga dikenal karena mempercepat penyembuhan luka (Domili *et al.*, 2021). Kandungan protein dalam ikan gabus, mencapai 16,2 gram, lebih tinggi dibandingkan dengan ikan mas dan ikan tongkol. Secara gizi, ikan gabus memiliki nilai energi 80 kkal, protein 16,2 gram, lemak 0,5 gram, karbohidrat 2,6 gram, kalsium 170 mg, 0,1 mg zat besi dan seng 0,4 mg. (Kemenkes RI, 2017).

Di Indonesia, jenis kacang-kacangan sangatlah beragam, mulai dari kacang hijau, kacang kedelai, kacang pedang, dan masih banyak lagi yang dapat dibuat menjadi berbagai jenis makanan. Namun, salah satu jenis kacang-kacangan yaitu kedelai mendominasi pasar saat ini, meskipun sebagian besar masih harus diimpor (Qisthi & Auliana, 2018). Kandungan protein dalam kedelai mencapai sekitar 35% bahkan dapat mencapai 40-43% pada beberapa spesies tertentu yang lebih baik. Kedelai memiliki jumlah protein yang lebih besar daripada nasi, jagung, kacang hijau, daging, ikan, dan telur (Rani *et al.*, 2013).

Tepung kedelai merupakan produk yang dihasilkan dari pengolahan kacang kedelai, dimana kacang tersebut dikeringkan dalam oven, kemudian digiling dan diayak menjadi tepung. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) menunjukkan bahwa kandungan protein dalam tepung kacang kedelai mencapai 35,9 gram, jauh lebih tinggi daripada kandungan protein dalam tepung hunkwe (pati kacang hijau), yang hanya sekitar 4,5 gram (Kemenkes RI, 2017).

Dengan memperimbangkan latar belakang ini, peneliti berencana melakukan penelitian terhadap sifat organoleptik dan kandungan gizi nugget ikan gabus dengan tambahan tepung kacang kedelai untuk pencegahan *Stunting* pada balita.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut, diketahui bahwa *Stunting* merupakan permasalahan yang terjadi pada balita yakni salah satu penyebabnya di akibatkan oleh kekurangan asupan protein. Salah satu solusi dari permasalahan tersebut yakni peningkatan asupan protein pada balita. Peneliti bermaksud untuk mengembangkan produk yang bermanfaat untuk pencegahan *Stunting* pada balita. Maka dari itu, dapat dibuat masalah tentang “Bagaimana sifat organoleptik dan kandungan gizi pada nugget ikan gabus dengan tambahan tepung kacang kedelai untuk pencegahan *Stunting* pada balita?”.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik sifat organoleptik dan kandungan gizi pada nugget ikan gabus dengan tambahan tepung kacang kedelai untuk pencegahan *stunting* pada balita.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui tingkat kesukaan warna nugget ikan gabus dengan tambahan tepung kacang kedelai.
- b. Mengetahui tingkat kesukaan rasa nugget ikan ikan gabus dengan tambahan tepung kacang kedelai.
- c. Mengetahui tingkat kesukaan aroma nugget ikan gabus dengan tambahan tepung kacang kedelai.
- d. Mengetahui tingkat kesukaan tekstur nugget ikan gabus dengan tambahan tepung kacang kedelai.
- e. Mengetahui kandungan energi nugget ikan gabus dengan tambahan tepung kacang kedelai.
- f. Mengetahui kandungan protein nugget ikan gabus dengan tambahan tepung kacang kedelai.
- g. Mengetahui kandungan lemak nugget ikan gabus dengan tambahan tepung kacang kedelai.
- h. Mengetahui kandungan karbohidrat nugget ikan gabus dengan tambahan tepung kacang kedelai.

- i. Mengetahui kandungan zat besi nugget ikan gabus dengan tambahan tepung kacang kedelai.
- j. Mengetahui kandungan seng nugget ikan gabus dengan tambahan tepung kacang kedelai.
- k. Mengetahui kandungan kalsium nugget ikan gabus dengan tambahan tepung kacang kedelai.
- l. Mengetahui estimasi harga pokok dan harga jual nugget ikan gabus dengan tambahan tepung kacang kedelai.

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

##### **1. Bagi Penulis**

Penelitian ini memiliki potensi untuk memperluas pengetahuan peneliti tentang penerapan teknologi makanan dan gizi, termasuk pengetahuan tentang sifat organoleptik dan kandungan gizi pada nugget ikan gabus dengan tambahan tepung kacang kedelai untuk pencegahan *stunting* pada balita berdasarkan kebutuhan gizinya.

##### **2. Bagi Institusi**

Diharapkan hasil penelitian ini akan membantu memberikan data yang bermanfaat kepada institusi tentang hasil sifat organoleptik dan kandungan gizi pada nugget ikan gabus dengan tambahan tepung kacang kedelai untuk pencegahan *stunting* pada balita.

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

Penelitian ini diharapkan memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengembangan produk baru yaitu nugget ikan gabus dengan tambahan tepung kacang kedelai untuk pencegahan *stunting* pada balita.