

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu masalah utama kesehatan di Indonesia ialah *stunting*. Indonesia berkomitmen untuk menurunkan angka *stunting* menjadi 14% di tahun 2024. Hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2022, bahwa secara nasional statistik *stunting* di Indonesia berada pada angka 21,6%, dengan prevalensi *stunting* di Provinsi Jawa Barat yaitu 20,2%, dan di Kota Tasikmalaya sebesar 22,4% (Kemenkes RI, 2021). Maka intervensi harus dimulai sebelum bayi lahir bahkan sejak perempuan masih di usia remaja.

Stunting disebabkan oleh asupan makanan tidak adekuat, karena kurangnya asupan makanan yang mengandung gizi makro seperti protein dan gizi mikro seperti zat besi (Fe) dan seng (Zn). Selama kehamilan terjadi peningkatan metabolisme tubuh sehingga kebutuhan energi dan zat gizi lainnya selama kehamilan meningkat. Ibu hamil membutuhkan makanan yang bergizi dan seimbang. Pemerintah telah melakukan berbagai upaya dalam mengatasi masalah pencegahan *stunting* pada ibu hamil, salah satunya yaitu Pemberian Makanan Tambahan (PMT) berupa biskuit pabrikan. Pemberian Makanan Tambahan saat ini diproduksi secara massal oleh industri makanan bekerjasama dengan pemerintah yang didistribusikan ke sasaran masih belum maksimal, sehingga perlu dilakukan alternatif pembuatan PMT yang diproduksi secara mandiri/berkelompok dengan memanfaatkan berbagai pangan lokal (Husnul *et al.*, 2023)

Maka dari itu upaya yang dapat dilakukan untuk menangani masalah ini yaitu pembuatan makanan tambahan (PMT) berbasis pangan lokal dengan meningkatkan sumber protein, zat gizi besi, dan seng dari sumber alami seperti sayur dan seperti sumber pangan hewani. Makanan yang tinggi zat besi salah satunya makanan yang bersumber dari pangan hewani. Makanan yang bersumber dari pangan hewani salah satunya adalah bakso.

Bakso merupakan salah satu produk olahan daging secara tradisional yang berbentuk bola, bakso sangat terkenal dan digemari oleh semua lapisan masyarakat, khususnya di wilayah Kota Tasikmalaya, bakso memiliki rasa yang khas, enak, dan bergizi (Andhikawati *et al.*, 2022). Bahan baku bakso dapat berasal dari berbagai daging jenis hewan ternak seperti sapi dan ayam. Pada dasarnya bahan baku bakso terbuat dari daging sapi yang harganya mahal. Salah satu alternatif bahan baku bakso dengan bahan pangan lokal adalah ikan lele.

Ikan lele sangat berpotensi untuk diolah menjadi bakso, karena ikan lele mengandung protein yang cukup tinggi. Kandungan protein ikan lele per 100 gram yaitu 18,7 gram. Kandungan protein yang tinggi dan harga yang relatif lebih murah menjadikan ikan lele dapat dijadikan pengganti sebagai bahan baku pembuatan bakso (Widyawati *et al.*, 2022).

Selain ikan lele, perlu adanya pemanfaatan pangan lokal dalam konsumsi masyarakat yang bertujuan untuk menambah nilai gizi guna bahan pangan contohnya yaitu bayam. Berdasarkan tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI), setiap 100 gram bayam hijau segar mengandung 3,5 mg besi, 166 mg dan kalsium, 0,4 mg (Kemenkes RI, 2017). Oleh karena itu, produk yang dihasilkan dari penambahan bayam diharapkan memiliki kadar Fe yang tinggi, baik untuk dikonsumsi anak-anak, dan dapat dijangkau oleh seluruh lapisan masyarakat (Yudhistira *et al.*, 2019)..

Berdasarkan uraian di atas, maka perlu adanya pengembangan formula dengan pemanfaatan bahan pangan lokal ikan lele dan bayam hijau pada bakso yang diharapkan berfungsi sebagai makanan alternatif pencegahan *stunting*.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut perlu dibuat bakso dengan menggunakan bahan dari ikan lele dan penambahan *puree* bayam sebagai makanan alternatif pencegahan *stunting*. Maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “ Bagaimana sifat organoleptik dan kandungan gizi bakso ikan lele dengan penambahan *puree* bayam sebagai makanan alternatif ibu hamil untuk pencegahan *stunting*? ”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran sifat organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur) dan kandungan gizi bakso ikan lele dengan penambahan *puree* bayam sebagai makanan alternatif ibu hamil untuk pencegahan *stunting*.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran kesukaan panelis terhadap warna bakso ikan lele dengan penambahan *puree* bayam sebagai makanan alternatif ibu hamil untuk pencegahan *stunting*
- b. Mengetahui gambaran kesukaan panelis terhadap aroma bakso ikan lele dengan penambahan *puree* bayam sebagai makanan alternatif ibu hamil untuk pencegahan *stunting*
- c. Mengetahui gambaran kesukaan panelis terhadap rasa bakso ikan lele dengan penambahan *puree* bayam sebagai makanan alternatif ibu hamil untuk pencegahan *stunting*
- d. Mengetahui gambaran kesukaan panelis terhadap tekstur bakso ikan lele dengan penambahan *puree* bayam sebagai makanan alternatif ibu hamil untuk pencegahan *stunting*
- e. Mengetahui kandungan Energi bakso ikan lele dengan penambahan *puree* bayam sebagai makanan alternatif ibu hamil untuk pencegahan *stunting*
- f. Mengetahui kandungan Protein bakso ikan lele dengan penambahan *puree* bayam sebagai makanan alternatif ibu hamil untuk pencegahan *stunting*
- g. Mengetahui kandungan Lemak bakso ikan lele dengan penambahan *puree* bayam sebagai makanan alternatif ibu hamil untuk pencegahan *stunting*
- h. Mengetahui kandungan Karbohidrat bakso ikan lele dengan penambahan *puree* bayam sebagai makanan alternatif ibu hamil untuk pencegahan *stunting*
- i. Mengetahui kandungan Zat besi (Fe) bakso ikan lele dengan penambahan *puree* bayam sebagai makanan alternatif ibu hamil untuk pencegahan *stunting*

- j. Mengetahui kandungan Seng (Zn) bakso ikan lele dengan penambahan puree bayam sebagai makanan alternatif ibu hamil untuk pencegahan *stunting* bakso ikan lele dengan penambahan puree bayam sebagai makanan alternatif ibu hamil pencegahan *stunting*
- k. Menentukan harga pokok produksi bakso ikan lele dengan penambahan puree bayam sebagai makanan alternatif ibu hamil untuk pencegahan *stunting*

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan penulis terutama dalam Teknologi Pangan dan Gizi khususnya inovasi dan kreatifitas produk pangan dan gii yaitu bakso ikan lele dengan penambahan puree bayam sebagai makanan alternatif ibu hamil untuk pencegahan *stunting*.

2. Bagi Institusi

Penelitian ini dapat menambah kepustakaan yang bisa dimanfaatkan khususnyaoleh civitas akademika Prodi D III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya terutama di bidang Teknologi Pangan dan Gizi.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai inovasi baru Teknologi Pangan dan Gizi yakni pengembangan produk bakso ikan lele dengan penambahan *puree* bayam sebagai makanan alternatif ibu hamil untuk pencegahan *stunting*