

BAB 1 : PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Stunting merupakan bentuk kegagalan pertumbuhan (*growth faltering*) akibat akumulasi ketidakcukupan gizi yang berlangsung lama mulai dari kehamilan sampai usia 24 bulan. Keadaan ini diperparah dengan tidak terimbangnya kejar tumbuh (*catch up growth*) yang memadai.⁽¹⁾ Indikator yang digunakan untuk mengidentifikasi balita *stunting* adalah berdasarkan indeks Tinggi Badan menurut Umur (TB/U), menurut standar WHO *Child Growth Standard* dengan kriteria *stunting* jika nilai z score TB/U < -2 Standard Deviasi (SD).⁽²⁾

Kejadian balita pendek atau *stunting* merupakan salah satu masalah gizi yang dialami oleh balita di dunia saat ini. Pada tahun 2017, 22,2 % atau sekitar 150,8 juta balita di dunia mengalami *stunting*, dan lebih dari setengahnya balita *stunting* di dunia berasal dari Asia (55%) sedangkan lebih dari sepertiganya (39%) tinggal di Afrika. Dari 83,6 juta balita *stunting* di Asia, proporsi terbanyak berasal dari Asia Selatan (58,7%) dan proporsi paling sedikit di Asia Tengah (0,9%). Sementara itu, di Asia Tenggara prevalensi balita *stunting* mencapai 14,9 % dengan Indonesia termasuk ke dalam negara ketiga dengan prevalensi tertinggi balita *stunting* di regional Asia Tenggara. Rata-rata prevalensi balita *stunting* di Indonesia tahun 2005-2017 adalah 36,4 %.⁽³⁾

Berdasarkan hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018, prevalensi balita *stunting* di Indonesia adalah 33,1 %. Sementara itu provinsi Sumatera Barat memiliki prevalensi balita *stunting* 29,9 %, tidak jauh berbeda dengan prevalensi balita *stunting* nasional. Menurut hasil Studi Status Gizi Balita Indonesia Tahun 2019, prevalensi balita *stunting* di Sumatera Barat yaitu sebesar 27,5 %. Meskipun

mengalami penurunan 2,4 %, akan tetapi prevalensi balita *stunting* di Kabupaten Lima Puluh Kota masih lebih tinggi dari prevalensi Provinsi yaitu pada angka 28,94 %. Hal ini mengalami peningkatan dari Hasil Riskesdas 2013 yaitu 28,75 %.⁽⁴⁾

Stunting di Indonesia dapat disebabkan oleh beberapa faktor, yaitu penyebab langsung, penyebab tidak langsung, penyebab utama serta penyebab yang mendasarinya. Penyebab langsung yaitu kurangnya asupan gizi dan penyakit infeksi. Penyebab tidak langsung berupa ketahanan pangan keluarga, pola asuh dan pola makan keluarga serta kesehatan lingkungan dan pelayanan kesehatan. Penyebab utama adalah kemiskinan, tingkat pendidikan rendah, ketersediaan pangan di masyarakat menurun serta sempitnya lapangan pekerjaan. Hal ini terkait dengan penyebab yang mendasari masalah *stunting* yaitu krisis ekonomi dan politik.⁽⁵⁾

Salah satu upaya yang dilakukan pemerintah untuk meningkatkan asupan makanan bergizi yaitu dengan Pemberian Makanan Tambahan (PMT). PMT balita adalah suplementasi gizi berupa makanan tambahan dalam bentuk biskuit dengan formulasi khusus dan difortifikasi dengan vitamin dan mineral yang diberikan kepada anak balita usia 6-59 bulan, dan prioritas dengan kategori kurus untuk mencukupi kebutuhan gizi.⁽⁶⁾ Salah satu makanan tambahan yang diberikan berupa biskuit program, namun tidak semua balita menghabiskan biskuit yang diberikan dengan berbagai alasan, salah satunya yaitu anak tidak mau makan biskuit. Berdasarkan Hasil Riset Kesehatan Dasar 2018, Proporsi anak umur 6-59 bulan memperoleh PMT Program di Sumatera Barat yaitu 51,5 %, dengan 39,7 % tidak menghabiskan. Alasan tidak menghabiskan PMT program yaitu anak tidak mau 63,6 %, Ibu lupa memberikan 3,1 %, ada efek samping 0,7 % dan dimakan anggota rumah tangga lainnya 30,6 %, serta alasan lainnya 2,0 %.⁽⁴⁾

Upaya lainnya diperlukan untuk memenuhi asupan makanan bergizi tinggi pada balita selain upaya yang dilakukan pemerintah, sehingga diperlukan berbagai penelitian untuk menghasilkan suatu produk yang bermutu terutama nilai gizi proteinnya. Salah satu makanan yang sangat populer dikalangan anak-anak dan masyarakat luas adalah *nugget*. *Nugget* adalah suatu bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging giling dan di cetak dalam bentuk potongan empat persegi dan dilapisi dengan tepung berbumbu.⁽⁷⁾

Ikan patin (*Pangasius s.p*) merupakan salah satu komoditas ikan air tawar yang ditetapkan sebagai komoditas unggulan nasional dan menjadi primadona komoditas ekspor.⁽⁸⁾ Ikan patin sangat mudah didapatkan dengan harga yang terjangkau dan memiliki manfaat sebagai sumber penyediaan protein hewani. Berdasarkan Laporan Kinerja Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya, hasil produksi ikan patin di Indonesia pada tahun 2019 mencapai 476.208 ton, sementara itu hasil produksi ikan patin di Sumatera Barat pada tahun 2018 mencapai 7.444,34 ton. Ikan patin merupakan bahan pangan dengan kandungan zat gizi makro dan mikro yang tinggi. Berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia Tahun 2017, dari setiap 100 gr daging ikan patin didapatkan kandungan protein sebanyak 17 g, lemak 6,6 g, Zinc 1,6 mg dan zat besi 0,8 mg.⁽⁹⁾

Balita *stunting* di Indonesia biasanya mengalami kekurangan zinc dan zat besi. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Losong dan Adriani, didapatkan perbedaan signifikan asupan zat besi dan zinc serta kadar Hemoglobin pada balita *stunting* dan *nonstunting*. Oleh karena itu, untuk meningkatkan kandungan gizi pada *nugget* ikan patin, perlu ditambahkan dengan tepung kacang kedelai.

Tepung kacang kedelai merupakan produk setengah jadi yang merupakan bahan dasar industri pangan. Tepung kacang kedelai cukup banyak digunakan

sebagai bahan makanan campuran dalam formulasi suatu bentuk makanan, seperti roti, kue kering, cake, sosis, *nugget* dan produk lainnya. Pencampuran bahan makanan kedelai dapat meningkatkan nilai gizi pada suatu produk pangan. Hal ini sejalan dengan penelitian serupa yang dilakukan oleh Wa Eni dan kawan-kawan mengenai pengaruh formulasi tepung kedelai dan tepung tapioka terhadap karakteristik organoleptik dan nilai gizi *nugget* ikan kakap putih. Berdasarkan Komposisi Pangan Indonesia Tahun 2017, dari setiap 100 gr tepung kacang kedelai, didapatkan kandungan protein 35,9 g, lemak 20,6 g, zinc 2,6 mg dan zat besi 8,4 mg.

Ketersediaan ikan patin dengan nilai gizi tinggi yang melimpah dan belum banyak dimanfaatkan dapat digunakan sebagai alternatif PMT, untuk itu peneliti tertarik untuk mengembangkan produk *nugget* berbahan dasar ikan patin yang ditambahkan dengan tepung kedelai yang berpotensi untuk dijadikan alternatif PMT untuk balita *stunting*.

1.2 Perumusan Masalah

- 1.2.1 Bagaimana formulasi *nugget* ikan patin (*Pangasius s.p*) dengan penambahan tepung kedelai (*Glycine max*)?
- 1.2.2 Bagaimana daya terima produk *nugget* ikan patin (*Pangasius s.p*) dengan penambahan tepung kacang kedelai (*Glycine max*) ?
- 1.2.3 Bagaimanakah kandungan protein, zinc dan zat besi dari produk *nugget* ikan patin (*Pangasius s.p*) dengan penambahan tepung kacang kedelai (*Glycine max*)?
- 1.2.4 Bagaimana cara mendapatkan formula terpilih dari masing-masing *nugget* ikan patin (*Pangasius s.p*) dengan penambahan tepung kacang kedelai (*Glycine max*) sebagai alternatif PMT balita *stunting* ?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mempelajari dan melakukan pengembangan produk *nugget* ikan patin (*Pangasius s.p*) dengan penambahan tepung kacang kedelai (*Glycine max*) sebagai alternatif PMT untuk balita stunting.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian ini adalah diketahuinya :

1. Pengembangan produk *nugget* ikan patin (*Pangasius s.p*) dengan penambahan tepung kedelai (*Glycine max*).
2. Mutu organoleptik pada pengembangan produk *nugget* ikan patin (*Pangasius s.p*) dengan penambahan tepung kedelai (*Glycine max*).
3. Analisis proksimat (protein, karbohidrat dan lemak), zinc dan zat besi yang terkandung pada *nugget* ikan patin (*Pangasius s.p*) dengan penambahan tepung kedelai (*Glycine Max*).
4. Formulasi terbaik pengembangan produk *nugget* ikan patin (*Pangasius s.p*) dengan penambahan tepung kedelai (*Glycine Max*) sebagai alternatif PMT balita *stunting*.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Penulis

Penulis dapat mengembangkan kemampuan dan menambah wawasan dalam pengembangan produk yang memanfaatkan pangan lokal yaitu *nugget* ikan patin dengan penambahan tepung kedelai.

1.4.2 Bagi Institusi Pendidikan

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan bagi Universitas Andalas untuk mengetahui produk baru, terutama dengan memanfaatkan pangan lokal yang mudah diperoleh dengan harga terjangkau yang bisa dijadikan sebagai alternatif PMT balita stunting.

1.4.3 Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan bisa menjadi inovasi oleh Tenaga Pelaksana Gizi dan kader untuk dapat memanfaatkan pangan lokal ikan patin yang ditambahkan tepung kedelai untuk pemberian makanan tambahan balita stunting.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui mutu organoleptik *nugget* ikan patin dengan penambahan tepung kedelai dilihat dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur serta analisis proksimat (protein, karbohidrat dan lemak), zinc dan zat besi. Penelitian ini dilakukan pada bulan April - Desember 2021. Pembuatan *nugget* dan uji organoleptik dilakukan di Laboratorium Kuliner Gizi FKM Universitas Andalas, analisis proksimat (protein, karbohidrat, lemak) dan zinc dilakukan di Laboratorium Non Ruminansia Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Analisa zat besi dilakukan di Laboratorium Air Fakultas Teknik Universitas Andalas.

