

## BAB I : PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Stunting merupakan kondisi kurang gizi kronis yang terjadi dalam waktu lama yang diakibatkan oleh kurangnya asupan gizi yang dibutuhkan bayi. Anak yang mengalami stunting memiliki perawakan yang lebih pendek (kerdil) dari usianya. Dampak dari stunting yaitu menurunnya pertumbuhan baik motorik anak maupun mental pada anak dan anak mudah terkena penyakit serta meningkatkan resiko kematian pada anak.<sup>(1)</sup>

Menurut data Kementerian Kesehatan (Kemenkes) tahun 2020, sebesar 22% balita di Asia dengan jumlah balita yang mengalami stunting sebanyak 83,6 juta. Jumlah terbanyak berada di Asia Selatan sebesar 58,7% dan proporsi paling sedikit berada di Asia Tengah sebesar 0,9%.<sup>(2)</sup> Di Indonesia, prevalensi stunting pada tahun 2021 sebesar 24,4% dan prevalensi di Sumatera Barat adalah 23,3%. Tiga daerah dengan kejadian stunting tertinggi berada di Kabupaten Solok yaitu sebesar 40,1%, Kabupaten Pasaman 30,2% dan Kabupaten Sijunjung 30,1%.<sup>(3)</sup>

Kejadian stunting tidak hanya dipengaruhi oleh pola konsumsi ibu saat hamil tetapi banyak faktor pendukung yang menyebabkan stunting seperti pola asuh pemberian kolostrum (ASI yang pertama kali keluar), Inisiasi Menyusu Dini (IMD), pemberian ASI eksklusif, dan pemberian Makanan Pendamping ASI (MP-ASI).<sup>(4)</sup> MP-ASI (Makanan Pendamping Air Susu Ibu) merupakan makanan pendamping ASI yang diberikan kepada anak usia 6-24 bulan. Pemberian MP-ASI pada anak usia 6 bulan menjadi semakin tinggi sehingga kebutuhan anak tidak lagi dapat tercukupi hanya dengan pemberian ASI saja.<sup>(5)</sup>

Pemberian MP-ASI yang terlalu cepat dapat menyebabkan resiko gangguan pencernaan pada anak salah satunya adalah diare.<sup>(6)</sup> Pemberian MP-ASI harus diberikan sesuai dengan anjuran untuk mengurangi dampak kemungkinan terjadinya stunting.<sup>(7)</sup> Program pemerintah terkait MP-ASI salah satunya dengan memberikan dalam bentuk biskuit kepada balita untuk mencukupi kebutuhan gizi. Biskuit diberikan sebanyak 1 bungkus yang terdiri dari 12 keping per hari atau 30 bungkus satu bulan. Kandungan gizi per sajian (100 gr) MP-ASI adalah energi sebesar 464 kkal, karbohidrat sebesar 23,39 gr, protein sebesar 8,45 gr dan lemak sebesar 16,74 gr.

Prevalensi pemberian MP-ASI di Indonesia yaitu 44,7% dan di Sumatera Barat 49,5%,<sup>(8)</sup> Salah satu gerakan global terkait perbaikan gizi khususnya pada wanita dan anak-anak adalah *Scaling Up Nutrition (SUN) Movement* yaitu dengan target pemberian MP-ASI diatas 80%.<sup>(9)</sup> *Scaling Up Nutrition* merupakan gerakan global yang berada dibawah koordinasi Sekretaris Jenderal PBB dengan tujuan untuk menurunkan masalah gizi selama periode 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK).<sup>(10)</sup>

Syarat dari MP-ASI adalah tidak berbumbu tajam, tidak menambahkan gula, garam, penyedap rasa, pengawet, pewarna, dan mudah disukai anak-anak.<sup>(11)</sup>

Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-7111.3 mengenai MP-ASI siap masak, bahan yang digunakan untuk membuat MP-ASI adalah dari bahan sereal (gandum, jagung, beras, sorgum) umbi-umbian (ubi kayu, kentang, ubi jalar), bahan berpati (sagu, pati aren), kacang-kacangan (kacang hijau, kacang dara, kacang merah), biji-bijian yang mengandung minyak (kacang tanah, kedelai, wijen), susu, ikan, daging, unggas dan buah.<sup>(12)</sup>

Salah satu pangan lokal yang dapat digunakan sebagai bahan MP-ASI adalah dadih. Dadih merupakan pangan fungsional yang berasal dari Sumatera Barat. Dadih mengandung mikroba probiotik dimana dapat mempengaruhi penyerapan makanan dalam tubuh yang mampu menaikkan berat badan anak.<sup>(13)</sup>

Probiotik adalah mikroba hidup yang bermanfaat bagi tubuh apabila dikonsumsi dalam jumlah yang cukup. Jenis Bakteri Asam Laktat (BAL) pada dadih yaitu genus *Lactobacillus*, *Leuconostoc*, *Lactococcus*, *Enterococcus* dan *Streptococcus*.<sup>(14)</sup>

Dadih merupakan fermentasi susu kerbau yang di peram selama dua hari pada tabung bambu yang kemudian ditutup oleh daun pisang yang telah dilayukan di atas api kemudian diinkubasi dalam suhu ruang sekitar 27°C hingga 33°C.<sup>(15)</sup>

Dengan proses fermentasi yang alami oleh mikroorganisme yang menghasilkan asam laktat, air susu kerbau yang berada di dalam tabung bambu akan dirombak secara alami menjadi gumpalan padat yang berguna sebagai makanan probiotik. Kandungan zat gizi dadih yaitu protein sebanyak 12,41%, lemak 5,70%, karbohidrat 14,92%, kadar air 66,09%, pH 4,55% dan total bakteri asam laktat adalah  $4,6 \times 10^6$  CFU/gr pada dadih.<sup>(16)</sup> Zat gizi pada dadih yang kaya akan energi, protein dan seng<sup>(17)</sup> dapat membantu pertumbuhan pada anak usia 6 hingga 24 bulan dan juga pada anak yang mengalami stunting.<sup>(18)</sup>

Manfaat lain dari dadih yaitu mendukung kesehatan pencernaan karena mudah diserap, menyeimbangkan jumlah mikroba didalam saluran usus, menjaga kesehatan jantung dan juga meningkatkan sistem kekebalan tubuh.<sup>(19)</sup> Keberadaan dadih yang mudah dijumpai di Sumatera Barat dan daerah sekitar seperti Kampar, Provinsi Riau mempermudah masyarakat dalam memperoleh dadih untuk di konsumsi.<sup>(20)</sup> Saat ini masyarakat yang mengonsumsi dadih masih

terbatas pada orang-orang yang telah lanjut usia dan masyarakat pedesaan yang telah secara turun temurun mengonsumsi dadih. Konsumsi dadih di kota masih rendah karena kurang tertariknya masyarakat terhadap rasa dadih yang asam dan belum ada produk komersial modern yang memperbaiki rasa dari dadih.<sup>(21)</sup>

Salah satu inovasi yang dikembangkan terkait dadih adalah dalam bentuk vla yang dikembangkan oleh Helmizar tahun 2019 dimana zat gizi dalam setiap 30 gr vla dadih yaitu energi 80,2 kkal, protein 2,5 gr, lemak 12,2 gr dan karbohidrat 11,7 gr. Vla memiliki tekstur lunak sesuai dengan syarat pemberian MP-ASI dimana saat pertama kali anak diberikan makanan lunak atau lembik. Keterbatasan penelitian tersebut adalah masih kurangnya daya terima produk vla dadih.<sup>(22)</sup>

Kurangnya daya terima dari vla dapat diatasi dengan penambahan pangan lokal salah satunya adalah labu kuning. Menurut Astaria dkk (2020), labu kuning memiliki kandungan gizi yang baik apabila dikonsumsi dengan tepat sehingga labu kuning secara simultan berpengaruh terhadap pencegahan stunting dan dianjurkan untuk dikonsumsi oleh ibu hamil dan balita. Labu kuning memiliki kandungan antioksidan yang tinggi dan mudah dijumpai. Antioksidan yang terdapat dalam labu kuning mampu menurunkan resiko terjadinya penyakit degeneratif pada anak stunting dan juga mampu menurunkan resiko stres oksidatif yang jika dibiarkan akan menyebabkan terjadinya penyakit degeneratif pada anak. Tekstur lunak dan rasa yang tidak terlalu tajam pada labu kuning sangat cocok untuk anak yang sedang dalam masa peralihan dari ASI ke makanan lunak.<sup>(23)</sup>

Vla biasanya menjadi isian dari pie dengan penambahan topping buah-buahan sebagai pelengkap dan mempercantik tampilan pie. Pie merupakan

hidangan yang dibuat dengan cara memanggang kulit pie yang terbuat dari adonan kemudian setelah matang, kulit pie diberi isian. Tingkat penerimaan pie dimasyarakat dapat menjadikan makanan ini sebagai inovasi terbaru dalam pembuatan MP-ASI. Tekstur padat pada *crust* pie cocok sebagai pengenalan makanan kepada anak usia 12-24 bulan dikarenakan pada usia tersebut kemampuan anak dalam mengunyah sudah terlatih.<sup>(24)</sup>

Berdasarkan uraian diatas maka dapat dilihat bahwa mengonsumsi dadih dengan penambahan labu kuning mampu memberi dampak yang baik terhadap pertumbuhan anak dimana penelitian ini sejalan dengan penelitian Ratnawati dkk (2019) yang menyatakan bahwa pie labu kuning layak untuk dikembangkan dikarenakan bahan yang mudah diperoleh, proses pembuatan yang mudah dan dari kandungan gizi labu kuning mengandung antioksidan, Vitamin A dan C, mineral, karbohidrat dan yang paling penting memiliki kandungan lemak dan kolesterol yang rendah.

Untuk itu perlu dilakukan penelusuran lebih lanjut mengenai kandungan zat gizi, uji organoleptik pada panelis, dan total BAL pada produk yang akan dibuat sehingga peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Pengembangan Produk Vla Dadih Dengan Penambahan Labu Kuning Sebagai Makanan Pendamping Asi Anak Stunting Usia 12-24 Bulan”.

## 1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, didapatkan kesimpulan bahwa dadih dan labu kuning bermanfaat bagi perubahan status gizi anak pendek (stunting). Saat ini masih terbatas penelitian yang membahas tentang kandungan gizi dan daya terima dari formula gabungan antara dadih dengan labu kuning yang

dijadikan sebagai MP-ASI. Rasa dadih yang cenderung asam dapat diperbaiki dengan penambahan pangan tertentu sehingga peneliti menambahkan labu kuning (*Cucurbita moschata*) yang memiliki rasa manis segar alami, memberi warna alami, tekstur lembut dan juga membantu menutupi aroma langu dari dadih. Dalam penelitian ini, peneliti ingin mengetahui formula pengembangan pie vla dadih dengan penambahan labu kuning terhadap mutu organoleptik, kandungan zat gizi (proksimat dan antioksidan), kandungan pH dan bakteri asam laktat sebagai MP-ASI anak stunting usia 12-24 bulan.

### **1.3 Tujuan Penelitian**

#### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui formula terbaik pie vla dadih dengan penambahan labu kuning yang dapat digunakan sebagai MP-ASI untuk anak stunting usia 12-24 bulan.

#### **1.3.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus penelitian sebagai berikut:

1. Mengembangkan formulasi pie vla dadih dengan penambahan labu kuning sebagai MP-ASI untuk anak stunting usia 12-24 bulan
2. Menganalisis mutu organoleptik dan mendapatkan formula terbaik dari pengembangan pie vla dadih dengan penambahan labu kuning
3. Menganalisis kandungan zat gizi (proksimat) dari pengembangan formula pie vla dadih dengan penambahan labu kuning
4. Mengetahui kandungan antioksidan dari pengembangan formula pie vla dadih dengan penambahan labu kuning

5. Mengetahui kandungan pH dan BAL dari pengembangan formula pie vla dadih dengan penambahan labu kuning

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Diharapkan hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai informasi dan referensi mengenai pengembangan produk pie vla dadih dengan penambahan labu kuning sebagai makanan pendamping ASI anak stunting usia 12-24 bulan.

### **1.4.2 Manfaat Akademis**

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya pengembangan pie vla dadih sebagai makanan pendamping ASI anak stunting usia 12-24 bulan.

### **1.4.3 Manfaat Praktis**

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pengembangan pie vla dadih sebagai makanan pendamping ASI anak stunting usia 12-24 bulan.

## **1.5 Ruang Lingkup Penelitian**

Ruang lingkup penelitian ini adalah menganalisis mutu organoleptik, menganalisis kandungan zat gizi (proksimat) dan mengetahui kandungan antioksidan, pH dan bakteri asam laktat serta mendapatkan formula terbaik dari pengembangan formula vla dadih dengan penambahan labu kuning. Penelitian ini dilakukan di laboratorium Mikrobiologi dan Bioteknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Laboratorium Instrumentasi Fakultas Teknologi Pertanian dan Laboratorium Wahana *Scientific*. Penelitian ini dilakukan pada bulan Agustus 2022 s/d Desember 2022.