

# PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Sumatera Barat merupakan salah satu wilayah Indonesia yang masih memiliki permasalahan gizi pada bayi. Menurut data Kemenkes RI (2023), gizi buruk (*underweight*) pada bayi usia 0-23 bulan di wilayah Sumatera Barat sebesar 17,6% dan di Indonesia sebesar 17,7%. Permasalahan gizi yang terjadi tidak lepas dari faktor asupan makanan bayi. Gizi bayi usia 0-6 bulan dapat terpenuhi hanya dengan pemberian ASI (Air Susu Ibu), sedangkan bayi usia 6 bulan itu semakin aktif sehingga memerlukan kebutuhan gizi yang lebih karena ASI saja tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan gizi. Oleh karena itu, untuk mengatasi permasalahan gizi pada bayi dianjurkan untuk memberikan MPASI (Makanan Pendamping ASI). MPASI merupakan makanan atau minuman yang diberikan kepada bayi berusia 6 bulan sampai 24 bulan yang mengandung gizi yang baik (Kemenkes RI, 2014).

MPASI bertujuan untuk mengembangkan kemampuan bayi dalam mengunyah dan menelan makanan dengan tekstur, rasa, jenis, dan bentuk makanan yang berbeda-beda. Pada bayi usia 6-8 bulan MPASI diberikan dalam bentuk *puree* atau bubur halus, usia 8-9 bulan MPASI bertekstur sedikit halus dan tidak perlu disaring kembali, usia 9-12 bulan MPASI dapat berbentuk makanan yang dicincang halus dan dicincang kasar, usia 12-24 bulan MPASI dapat berbentuk makanan keluarga dan cemilan yang bertekstur renyah. Selain itu, MPASI juga mencukupi kebutuhan gizi (Hanindita, 2019). MPASI dibuat dari salah satu jenis bahan sereal, kacang-kacangan, biji-bijian yang mengandung minyak atau bahan lainnya yang sesuai (BSN, 2005). MPASI harus memiliki semua unsur gizi utama, seperti karbohidrat, protein, lemak, mineral, dan vitamin. Pada saat memperkenalkan MPASI kepada bayi, sangat penting memperhatikan makanan tersebut mudah dicerna, memiliki kandungan gizi yang lengkap dan disukai bayi. Salah satu gizi yang penting dalam MPASI yaitu protein (Asmira, Nova, dan Hanum, 2019).

Ada beberapa jenis MPASI yang dapat diberikan kepada bayi yaitu bubur, kue, puding, dan biskuit. Biskuit terbagi menjadi 4 kelompok yaitu biskuit keras,

*crackers*, *cookies*, dan wafer. Pada penelitian ini penulis membuat MPASI berbentuk cemilan yaitu *rice crackers* untuk bayi usia 12 bulan keatas. *Rice crackers* komersial sebagian besar terbuat dari tepung beras yang relatif rendah protein. Oleh karena itu, penulis ingin memberikan alternatif pada *rice crackers* dengan memberikan sumber protein. Sumber protein yang penting yaitu memiliki asam amino esensial yang lengkap. Salah satu bahan yang memiliki kandungan asam amino esensial yang lengkap yaitu tempe.

Pada umumnya *rice crackers* dibuat dengan beras putih. Guna meningkatkan kualitas dan gizi pada *rice crackers* digunakan beras merah karena beras merah lebih unggul dalam kandungan vitamin, mineral dan zat besi dibandingkan beras putih (Ardhianditto, *et al.*, 2013). Tidak hanya itu, beras merah mengandung karbohidrat yang relatif lebih rendah, tapi mengandung protein dan lemak yang lebih tinggi dibandingkan beras putih (Suliantini, *et al.*, 2011). Karbohidrat masih tetap menjadi sumber energi utama pada MPASI, disamping itu karbohidrat juga menentukan karakteristik makanan seperti rasa, tekstur, dan warna (Malibun, Syam, dan Sukainah, 2019).

Penelitian pendahuluan yang sudah dilakukan yaitu membuat *rice crackers* dengan mencampurkan tepung beras merah dengan tepung tempe dengan perbandingan (90%:10% ; 85%:15% ; 80%:20% ; 75%:25% ; 70%:30%). Hasil penelitian pendahuluan menunjukkan pada perbandingan 90%:10% *rice crackers* memiliki rasa yang lebih manis dan bertekstur renyah dibandingkan perbandingan 70%:30% yang memiliki rasa yang sedikit kurang manis dan bertekstur sedikit keras. Pada simulasi perhitungan kandungan gizi, semua perlakuan sudah memenuhi standar SNI pada kandungan protein yang tidak kurang dari 6 g per 100 g. Pada kandungan lemak menurut standar SNI 6-18 g per 100 g dan hanya 3 perlakuan yang memenuhi standar SNI.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Perbandingan Campuran Tepung Beras Meras (*Oryza nivara*) dengan Tepung Tempe terhadap Karakteristik MPASI Berbentuk *Rice Crackers*“**.

## 1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh perbandingan campuran tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan tepung tempe terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik *rice crackers* yang dihasilkan.
2. Mengetahui tingkat pencampuran terbaik tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan tepung tempe dalam pembuatan *rice crackers*.

## 1.3 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Mengembangkan produk MPASI berbentuk *rice crackers*.
2. Mengembangkan *rice crackers* dengan bahan dasar tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan tepung tempe.
3. Memperoleh *rice crackers* yang memiliki protein yang tinggi dan asam amino esensial yang lengkap dari tepung tempe.

## 1.4 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

H<sub>0</sub> : Perbandingan campuran tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan tepung tempe tidak berpengaruh terhadap karakteristik *rice crackers*.

H<sub>1</sub> : Perbandingan campuran tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan tepung tempe berpengaruh terhadap karakteristik *rice crackers*.