

## **BAB 1 : PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia sampai saat ini masih mengalami masalah gizi, masalah gizi kurang dan masalah gizi lebih. Menurut UNICEF ada 3 faktor yang mempengaruhi status gizi yaitu penyebab mendasar, penyebab langsung, dan penyebab tidak langsung. Faktor langsungnya yaitu asupan gizi yang kurang dan penyakit infeksi. Asupan gizi yang kurang dapat disebabkan karena terbatasnya konsumsi asupan makanan dan tidak memenuhi unsur gizi yang dibutuhkan<sup>1,2</sup>.

Menurut hasil RISKESDAS rata-rata kecukupan konsumsi energi sebanyak 31,0% penduduk Sumatera Barat yang mengkonsumsi Energi <70% dari Angka Kecukupan Gizi (AKG), dan rata-rata kecukupan konsumsi protein sebanyak 28,5% penduduk Sumatera Barat yang mengkonsumsi protein <80% dari Angka Kecukupan Gizi (AKG).<sup>3</sup> Pangan yang tidak mencukupi termasuk salah satu dari faktor tidak langsung yang akan mempengaruhi status gizi. Terdapat pula faktor mendasar yang dapat mempengaruhi status gizi salah bencana alam<sup>2</sup>.

Wilayah Sumatera Barat sendiri termasuk daerah yang rawan akan terjadinya bencana dikarenakan berada pada tumbukan 2 lempeng tektonik besar, lempeng Indo-Australiadi bagian Selatan dan lempeng Eurasia di bagian Utara yang menyebabkan terjadinya gempa bahkan tsunami, disamping bahaya letusan gunung api dan tanah longsor<sup>4</sup>. Bencana terjadi secara tiba-tiba sehingga diperlukan penanganan yang tepat dan cepat agar tidak terjadi krisis pangan, yang akan mempengaruhi status gizi dari masyarakat khususnya kelompok rentan gizi<sup>5</sup>.

Sehingga perlu dilakukan penanggulangan masalah gizi secara terpadu antar pihak terkait, salah satu upaya yang dapat dilakukan dengan peningkatan teknologi hasil pertanian dan teknologi pangan<sup>6</sup>. Upaya penanggulangan masalah gizi yang dapat dilakukan adalah penganekaragaman pangan dengan peningkatan teknologi hasil pertanian dan teknologi pangan dengan menggunakan bahan pangan lokal yang banyak tersedia secara lokal tetapi masih belum maksimal penggunaanya,

salah satu caranya dengan pengembangan suatu produk baru yang disukai dan mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi<sup>6</sup>.

Daun kelor merupakan salah satu dari tumbuhan yang sudah dimanfaatkan sejak lama untuk pengobatan berbagai macam penyakit dan mengandung kandungan gizi tinggi yang dapat memperkuat tubuh dan berbagai penyakit<sup>7</sup>. Daun kelor segar mempunyai kandungan gizi yaitu kadar air 94,01%, protein 22,7%, lemak 4,65%, karbohidrat 51,66%, serat 7,92%, dan kalsium 350-550 mg sedangkan kandungan gizi dari daun kelor yang dikeringkan adalah kadar air 4,09%, protein 28,44%, lemak 2,74%, kadar abu 7,95%, karbohidrat 57,01%, serat 12,63%, kalsium 1600-2200 mg, dan energi 307,30 Kcal/100 gr)<sup>8</sup>.

Daun kelor juga banyak terdapat di wilayah Kota Padang diantaranya daerah Jati, Belimbing, Bukit Gado-Gado dan masih banyak lagi. Daun kelor sendiri hanya digunakan sebagai pohon teduh dan hanya tumbuh liar di pinggir jalan maupun di halaman pekarangan masyarakat. Ketersediaan untuk daun kelor sendiri cukup banyak di wilayah Kota Padang namun untuk penggunaannya masih sedikit seperti hanya dibuat sayur untuk ibu menyusui, sehingga sangat perlu dilakukan penganekaragaman makanan dengan daun kelor agar masyarakat mengetahui manfaat dan kandungan gizi yang terdapat pada daun kelor. Salah satunya dengan melakukan inovasi menggunakan makanan yang sudah umum dan disukai oleh masyarakat di wilayah Kota Padang.

Salah satu makanan khas Sumatera Barat yang digemari secara umum dan dapat dijadikan produk baru adalah dendeng. Dendeng adalah makanan yang berbentuk tipis dan lebar, dibumbui dan dikeringkan<sup>9</sup>. Dendeng terbuat dari bahan daging yang paling umum dijumpai di pasaran adalah dendeng daging sapi dengan kandungan gizi yang cukup tinggi khususnya protein dan lemak tetapi masih rendah pada zat gizi lainnya. Maka perlu dilakukan pengembangan produk

dendeng untuk menghindari terjadinya penyakit tidak menular akibat tingginya konsumsi dendeng daging sapi seperti penyakit jantung koroner.

Data RISKESDAS menunjukkan bahwa prevalensi penyakit jantung pada penduduk semua kelompok umur provinsi Sumatera Barat dengan prevalensi diatas 1,5%, lebih tinggi dari prevalensi penyakit jantung di Indonesia sebanyak 1,5%<sup>10</sup>. Kandungan lemak pada dendeng daging sapi dapat menimbulkan terjadinya penyakit jantung koroner. Data RISKESDAS juga menunjukkan bahwa proporsi masyarakat Sumatera Barat kurang mengkonsumsi sayur dan buah adalah 98%<sup>11</sup>, dilihat dari data konsumsi sayur dan buah, masyarakat Sumatera Barat sangat kurang sehingga akan memungkinkan terjadinya penyakit jantung koroner semakin tinggi.

Maulida dalam penelitiannya menjelaskan bahwa bubur susu instan yang sudah ditambahkan daun kelor dapat memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi pada kelompok rentan gizi diantaranya ibu hamil, ibu menyusui dan lansia sebagai makanan tambahan jika dikonsumsi sebanyak 2-3 kali dalam sehari untuk menghasilkan kontribusi minimal 10% dari kebutuhan<sup>12</sup>. Sehingga produk dendeng daun kelor yang dibuat nantinya semua umur dapat mengkonsumsi dendeng daun kelor tergantung bagaimana menyesuaikan pengolahannya agar mudah dikonsumsi.

Maulida juga menyebutkan bahwa dengan penambahan formulasi daun kelor sebanyak 7,5 gram, 10 gram, 12,5 gram, dan 15 gram serta berdasarkan hasil uji organoleptik formulasi terpilih adalah formulasi dengan penambahan tepung daun kelor 15 gram. Kandungan gizi dalam 100 gram bubur susu instan memiliki kadar air 3,17 (%bk), kadar abu 2,88 (%bk), energi 340 kkal, kadar protein 12,07 (%bk), kadar lemak 9,15 (%bk), karbohidrat 64,08 (%bk), zat besi 38,2 mg/100 gr dan kalsium 417,15 mg/100 gr<sup>12</sup>.

Zakaria dkk juga menyebutkan bahwa dengan penambahan 3-5 gram tepung daun kelor pada makanan atau minuman anak balita gizi kurang dapat memicu nafsu makan anak sehingga

porsi makanan yang dikosumsinya dapat meningkat yang berdampak pada penambahan berat badan anak<sup>13</sup>.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis ingin membuat produk baru dengan penggunaan daun kelor yang masih terbatas dalam penggunaan tetapi mempunyai zat gizi yang tinggi dengan ketersediaan yang cukup banyak di wilayah Sumatera Barat, sehingga diharapkan nantinya dapat meningkatkan status gizi masyarakat dengan mengkosumsi produk dendeng daun kelor bahkan dalam keadaan terjadi suatu bencana sekalipun masyarakat tidak kekurangan makanan yang tinggi zat gizi. Penelitian ini berjudul **“Pengembangan Dendeng Daun Kelor Makanan Bergizi yang Berpotensi terhadap Pengentasan Masalah Gizi sebagai Makanan Alternatif Kebencanaan untuk Meningkatkan Asupan Zat Gizi di Kota Padang Tahun 2019”**

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimanakah mutu organoleptik, kandungan gizi protein, kalsium, air, dan abu, formula terpilih dan pangan darurat untuk kebencanaan pada dendeng daun kelor?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Untuk mengetahui mutu organoleptik, proksimat protein, kalsium, air, dan abu, formulasi terpilih dan pangan darurat untuk kebencanaan pada dendeng daun kelor.

#### **1.3.1.1 Tujuan Khusus**

1. Diketahui formulasi bahan dan karakteristik tekstur yang mendekati dendeng
2. Diketahui nilai daya terima dendeng daun kelor melalui uji organoleptik dan uji proksimat
3. Diketahui formulasi terbaik dari dendeng daun kelor dari hasil uji organoleptik dan uji proksimat
4. Diketahui jumlah kosumsi dendeng daun kelor untuk pangan darurat kebencanaan

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Bagi Penulis**

Bagi penulis sendiri dapat dijadikan sebagai pengembangan kemampuan sehingga dapat menerapkan ilmu yang didapat tentang teknologi pangan dan gizi dalam rangka pengembangan pangan yang berkualitas, dapat diterima, dikonsumsi, dan disukai oleh masyarakat.

### **1.4.2 Bagi Masyarakat**

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang manfaat daun kelor yang tersedia cukup banyak di Sumatera Barat tetapi selama ini masih belum digunakan secara maksimal dan memperkenalkan dendeng daun kelor yang kaya zat gizi dan berguna untuk mengatasi masalah gizi pada masyarakat.

## **1.5 Ruang Lingkup Penelitian**

Berdasarkan latar belakang maka ruang lingkup dalam penelitian ini adalah menganalisis dendeng daun kelor berdasarkan uji organoleptik dilihat dari segi aroma, tekstur, warna, dan rasa dan menganalisis kandungan gizi protein, kalsium, air, dan abu, menentukan formula terpilih dendeng daun kelor berdasarkan uji organoleptik dan analisis kandungan zat gizi dan menentukan jumlah konsumsi dendeng daun kelor untuk pangan darurat pada saat bencana.