

BAB 1 : PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Anak memerlukan zat gizi yang baik untuk dapat tumbuh dan berkembang. Pemberian zat gizi yang mencukupi bagi anak akan berdampak pada tumbuh kembang anak yang adekuat. Anak yang kekurangan zat gizi akan menimbulkan gangguan pertumbuhan dan perkembangan yang jika tidak diatasi dapat berlanjut hingga dewasa.⁽¹⁾ Ketika berusia 6 bulan maka bayi membutuhkan asupan zat gizi makro dan mikro yang lebih banyak. Bayi memerlukan makanan tambahan selain ASI, yaitu Makanan Pendamping Air Susu Ibu.⁽²⁾

Menurut WHO/UNICEF ada empat hal penting yang harus dilakukan jika ingin mencapai pertumbuhan optimal pada anak yaitu 1) Pemberian Air Susu Ibu/ASI kepada bayi segera setelah bayi lahir dalam waktu 30 menit, 2) Memberikan ASI eksklusif dari lahir sampai usia 6 bulan, 3) Memberikan Makanan Pendamping ASI sejak usia 6-24 bulan, 4) Tetap meneruskan pemberian ASI sampai usia 24 bulan.⁽³⁾ Aini menyatakan rendahnya mutu MP-ASI dan pola asuh yang salah merupakan faktor yang dapat mempengaruhi gangguan tumbuh kembang bayi usia 6-24 bulan. Rendahnya mutu MP-ASI dapat mengakibatkan kebutuhan energi dan beberapa zat gizi mikro seperti vitamin A, kalsium, zink tidak tercukupi.⁽⁴⁾ MP-ASI yang tidak adekuat dan penyapihan yang terlalu dini merupakan faktor lain anak menjadi kurang gizi.⁽⁵⁾ Pada usia 6-12 bulan maka pemberian MP-ASI yang tepat adalah dalam bentuk bubur. Bubur instan MP-ASI adalah makanan dengan tekstur lunak dan mudah dicerna. Bubur instan merupakan salah satu jenis MP-ASI yang cara pembuatannya cukup mudah dan praktis yaitu hanya dengan menambahkan air minum atau cairan lain yang sesuai.⁽⁶⁾ Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan Makanan Pendamping ASI biasanya terbuat dari bahan-bahan serelia dan

kacang-kacangan (*Pulses atau legumes*). Kombinasi MP-ASI ini tentunya memiliki kombinasi yang baik dalam kandungan zat gizi. Serelia mengandung karbohidrat sedangkan kacang-kacangan mengandung protein dengan kadar lemak esensial yang tinggi.⁽²⁾

Pangan lokal seperti kacang-kacangan dan serelia dapat diberdayakan melalui MP-ASI. Pangan lokal seperti jagung, kacang merah dan kacang kedelai merupakan jenis pangan lokal yang paling banyak ditemukan di seluruh Indonesia. Produksi rata-rata jagung Indonesia per tahun sepanjang 2014-2018 mencapai 24,2 juta ton. Pada tahun 2018 produksi kedelai mulai meningkat dari tahun sebelumnya 530 ribu ton menjadi 980 ribu ton.⁽⁷⁾ Sedangkan produksi kacang merah pada tahun 2016 mencapai 37.171 ton. Berdasarkan data Ketahanan Pangan Sumatera Barat tahun 2014-2015 terhadap ketersediaan dan kebutuhan komoditas pangan menunjukkan bahwa pangan seperti beras, jagung, ubi kayu, ubi jalar, kacang tanah, sayur-sayuran, buah-buahan, daging, ikan, dan telur dapat terpenuhi dari sisi ketersediaan maupun kebutuhan. Hal ini karena terjadi peningkatan produksi pada komoditi pangan tersebut. Kedelai merupakan salah satu komoditas unggul subsektor tanaman pangan di wilayah Sumatera Barat.⁽⁸⁾ Kedelai banyak ditemukan di daerah Pasaman dan Pesisir Selatan . Sedangkan tanaman jagung di Sumatera Barat banyak ditemukan di daerah Lima Puluh Kota, Tanah Datar, Pasaman dan Pesisir Selatan.⁽⁹⁾ Tanaman Hortikultura seperti kacang merah terdapat di daerah Solok.⁽⁶⁾ Penelitian Helmizar tentang pemberian makanan tambahan dengan pangan lokal seperti beras merah, kacang hijau, dan ikan mujair (F-BKM) serta tepung ubi jalar merah, kacang merah dan beras merah (F-UKM) dengan nilai gizi energi yang tinggi menjadikan bayi lebih aktif dan mampu melakukan kegiatan yang berkaitan dengan pengembangan motorik⁽¹⁰⁾

Pangan khas lainnya yaitu dadih. Dadih merupakan makanan tradisional khas Sumatera Barat. Dadih terbuat dari susu kerbau yang difermentasi dalam sebuah tabung yang ditutup dengan daun pisang atau daun talas.⁽¹¹⁾ Dadih mengandung 16 asam amino terdiri dari 13 asam amino esensial dan 3 non esensial. Dadih juga dapat dikonsumsi bagi penderita *lactose intolerance* (tidak tahan terhadap laktosa).^(12, 13) Arasj dalam penelitian intervensi pemberian dadih menjadi PMT pada anak *stunting* selama 3 bulan dapat merubah status gizi anak pendek usia 1-4 tahun berdasarkan skor-z TB/U.⁽¹²⁾

Meskipun diketahui banyak kandungan gizi yang terdapat pada dadih namun, saat ini dadih belum dimanfaatkan secara optimal sebagai MP-ASI. Maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai Formulasi MP-ASI Lokal dengan Penambahan Dadih Sebagai Makanan Pendamping ASI Bagi Anak Usia 6-12 Bulan.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan dari latar belakang dan permasalahan yang telah diuraikan, maka di dapatkan rumusan masalah :

1. Bagaimana citarasa formula MP-ASI lokal dengan penambahan dadih untuk anak usia 6-12 bulan?
2. Bagaimana formula terbaik MP-ASI lokal dengan penambahan dadih untuk anak usia 6-12 bulan?
3. Bagaimana kandungan gizi MP-ASI lokal dengan penambahan dadih untuk anak usia 6-12 bulan?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui cita rasa, nilai gizi dan formulasi terbaik MP-ASI lokal dengan penambahan dadih sebagai makanan pendamping ASI bagi anak usia 6-12 bulan.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui citarasa formula MP-ASI lokal dengan penambahan dadih untuk anak usia 6-12 bulan.
2. Mengetahui formulasi terbaik MP-ASI lokal dengan penambahan dadih untuk anak usia 6-12 bulan.
3. Mengetahui kandungan gizi MP-ASI lokal dengan penambahan dadih untuk anak usia 6-12 bulan.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Bagi Institusi

Dapat menjadi bahan informasi dan masukan atas program pemberian MP-ASI bagi Dinas Kesehatan Sumatera Barat ataupun Dinas Kesehatan Kota Padang.

1.4.2 Manfaat Bagi Peneliti

Menambah wawasan, pengalaman serta sebagai sumbangsih dalam mengatasi permasalahan gizi kesehatan.

1.4.3 Manfaat Bagi Masyarakat

Diharapkan masyarakat khususnya ibu-ibu yang mempunyai bayi usia 6-12 bulan dapat memberikan dan memanfaatkan MP-ASI lokal yang ada, sehingga Dadih lebih dikenal lagi oleh masyarakat luas.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah menganalisis mutu organoleptik, analisis kandungan zat gizi, serta memperoleh formulasi terbaik MP-ASI lokal dengan penambahan dadih sebagai makanan pendamping ASI bagi anak usia 6-12 bulan.

Penelitian ini merupakan bagian penelitian payung Pengembangan Produk Formula MP-ASI dengan penambahan Dadih Untuk Penanggulangan Anak *stunting*. Penelitian ini diketuai oleh Dr. Helmizar SKM, M. Biomed, penelitian ini merupakan penelitian laboratorium untuk melihat nilai gizi, citarasa formula MP-ASI lokal dengan penambahan dadih sebagai Makanan Pendamping ASI untuk anak usia 6-12 bulan. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan desain eksperimen rancangan acak lengkap.

Variabel terikat (*dependen*) pada penelitian ini adalah MP-ASI Lokal sedangkan variable bebas (*independen*) pada penelitian ini adalah citarasa dan nilai gizi formula MP-ASI lokal.

