

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Status gizi merupakan indikator penting untuk kesehatan anak. Hal ini disebabkan karena status gizi merupakan salah satu faktor resiko untuk terjadinya kesakitan dan kematian. Status gizi yang baik pada anak akan berkontribusi terhadap kesehatannya dan juga kemampuan dalam proses pemulihan dari suatu penyakit.⁽¹⁾ Gizi kurang merupakan suatu kondisi berat badan menurut umur (BB/U) tidak sesuai dengan usia yang seharusnya. Kondisi gizi kurang rentan terjadi pada balita usia 2-5 tahun karena balita sudah menerapkan pola makan seperti makanan keluarga dan mulai dengan tingkat aktivitas fisik yang tinggi. Kekurangan gizi pada masa balita terkait dengan perkembangan otak sehingga dapat mempengaruhi kecerdasan anak dan berdampak pada pembentukan kualitas sumber daya manusia di masa mendatang⁽²⁾. Hasil data RISKESDAS prevalensi gizi kurang di Indonesia pada tahun 2018 yaitu mencapai angka 13,8%. Presentase ini menurun dari tahun 2013 yaitu sebesar 13,9%⁽³⁾.

Masalah gizi terjadi karena beberapa faktor yang saling terkait. Menurut *United Nations Emergency Children's Fund* (UNICEF), terdapat dua faktor penyebab terjadinya kurang gizi yaitu penyebab langsung yang meliputi asupan makanan yang tidak tercukupi dan infeksi, sedangkan faktor penyebab tidak langsung meliputi ketahanan pangan di keluarga, pola pengasuhan anak serta pelayanan kesehatan anak dan lingkungan.⁽⁴⁾

Asupan makanan merupakan salah satu faktor langsung terjadinya kejadian gizi kurang pada balita. Kebutuhan zat gizi pada balita usia 1-3 tahun adalah membutuhkan 1112 kkal energi, 26 gr protein, 155 gr karbohidrat, 44 gr lemak, dan 650 mg kalsium. Sedangkan balita dengan usia 4-6 tahun membutuhkan 1600 kkal energi, 35 gr protein, 220 gr karbohidrat, 62 gr lemak, dan 1000 mg kalsium.

Salah satu upaya untuk mengatasi masalah gizi kurang pada balita adalah dengan Pemberian Makanan Tambahan. Syarat Pemberian Makanan Tambahan untuk balita gizi kurang itu adalah dengan memberikan makanan tambahan yang mengandung 300-400 kalori dan 15-20 gram protein per 100 gram bahan yang diberikan selama 90 hari untuk balita gizi kurang⁽⁵⁾. Makanan tambahan yang diberikan berupa *cookies* dari tepung terigu dengan penambahan tepung daun kelor dan tepung ikan lele. Pemilihan cookies sebagai alternatif makanan tambahan karena sudah banyak penelitian yang menggunakan formulasi cookies dengan penambahan bahan-bahan pangan yang sejalan dengan program diversifikasi pangan dalam rangka mewujudkan ketahanan pangan Indonesia⁽⁶⁾. Menurut SNI 01-2973-1992, *cookies* adalah salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan yang lunak, berkadar lemak tinggi, relatif lebih renyah bila dipatahkan, dan penampang potongannya bertekstur kurang padat⁽⁷⁾

Cookies yang akan dibuat sebagai Pemberian Makanan Tambahan disubsitusi dengan tepung daun kelor dan tepung ikan lele dumbo. Daun kelor mengandung banyak sekali zat gizi yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan perkembangan anak, diantaranya seperti vitamin A, protein dan kalsium. Dalam 100 gram daun kelor segar mengandung kalsium 440 mg, protein 6,7 gr, fosfor 70 mg. Sedangkan dalam 100 gram tepung daun kelor mengandung kalsium 2003

mg, protein 27,1 gr, fosfor 204 mg⁽⁸⁾. Bubuk daun kelor memiliki efek positif untuk mengatasi masalah kurang gizi pada balita. Kandungan protein, kalsium, vitamin A dan betakaroten yang ada didalam daun kelor terbukti dapat meningkatkan berat badan dan tinggi badan balita⁽⁹⁾. Ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) merupakan salah satu bahan pangan hewani yang cukup populer dan paling mudah diterima masyarakat karena berbagai kelebihannya. Dalam 100 gram Ikan lele dumbo ini mengandung 90gr kalori, 18,7gr protein, 1,1gr lemak, 15gr kalsium, 260gr phosphor, 2gr Fe, 150gr Natrium. Sehingga dapat dikatakan bahwa ikan lele ini mengandung protein yang tinggi dan kalsium yang tinggi sebagai penguat tulang pada masa pertumbuhan⁽¹⁰⁾.

Menurut penelitian Zakariah, dengan penambahan tepung daun kelor 3 gr dalam sehari kedalam makanan balita gizi kurang selama 30 hari akan meningkatkan berat badan balita yang mengalami gizi kurang karna serbuk daun kelor dapat meningkatkan nafsu makan pada balita⁽¹¹⁾. Menurut penelitian septiani, konsumsi biskuit ikan lele selama 88 hari dapat memberikan pengaruh terhadap status gizi balita dimana dengan mengkonsumsi biskuit 3,2 keping perhari atau setara dengan 40,6 gram perhari dapat memberikan tambahan zat gizi pada balita sekitar 146 kalori untuk energi dan 5,8 gram untuk protein⁽¹²⁾.

Dari uraian diatas, perlu adanya makanan tambahan yang dimodifikasi dengan penambahan pangan lokal yang kaya akan zat gizi terutama untuk balita terutama yang mengalami gizi kurang agar dapat memperbaiki keadaannya. Diharapkan makanan tambahan ini dapat memberi kontribusi yang baik untuk memperbaiki keadaan balita yang mengalami gizi kurang.

1.2 Rumusan Masalah

Gizi kurang merupakan suatu kondisi berat badan menurut umur (BB/U) tidak sesuai dengan usia yang seharusnya. Kondisi gizi kurang rentan terjadi pada balita usia 2-5 tahun karena balita sudah menerapkan pola makan seperti makanan keluarga dan mulai dengan tingkat aktivitas fisik yang tinggi. Kekurangan gizi pada masa balita terkait dengan perkembangan otak sehingga dapat mempengaruhi kecerdasan anak dan berdampak pada pembentukan kualitas sumber daya manusia di masa mendatang⁽²⁾. Hasil data RISKESDAS prevalensi gizi kurang di Indonesia pada tahun 2018 yaitu mencapai angka 13,8%. Presentase ini menurun dari tahun 2013 yaitu sebesar 13,9%⁽³⁾.

Dari uraian diatas, perlu adanya makanan tambahan yang dimodifikasi dengan penambahan pangan lokal yang kaya akan zat gizi terutama untuk balita terutama yang mengalami gizi kurang agar dapat memperbaiki keadaannya. makanan tambahan yang akan diberikan berupa *cookies* dengan penambahan tepung daun kelor (*moringa eleifera*) dan tepung ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*)

Berdasarkan Rumusan masalah diatas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah

- 1.2.1 Bagaimana formula biskuit berbahan dasar tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) dan ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) ?
- 1.2.2 Bagaimana uji organoleptik dan analisis kandungan zat gizi *cookies* tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) dan ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) ?

1.3 Tujuan penelitian

1.3.1 Tujuan umum

Untuk membuat formula *cookies* dengan penambahan tepung daun kelor dan tepung ikan lele dumbo pada pembuatan *cookies* terhadap kadar protein, protein, Karbohidat, lemak, kadar air, kadar abu, dan kalsium serta sifat organoleptiknya.

1.3.2 Tujuan khusus

1.3.2.1 Mengembangkan formula *cookies* dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) dan tepung Ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*)

1.3.2.2 Menganalisis uji organoleptik dan pada *cookies* dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) dan tepung Ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*)

1.3.2.3 Menganalisis kandungan zat gizi (kadar air, kadar abu, protein dan kalsium) *cookies* penambahan tepung daun kelor dan tepung ikan lele dumbo.

1.3.2.4 Menentukan formula terbaik dari *cookies* dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) dan tepung ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*)

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi masyarakat

Manfaat bagi masyarakat adalah sebagai inovasi baru dalam memanfaatkan produk local seperti daun kelor dan ikan lele dumbo sebagai bahan tambahan makanan.

1.4.2 Bagi peneliti

Manfaat penelitian ini bagi peneliti adalah untuk mengembangkan kemampuan dan menambah pengetahuan dalam pengembangan produk pangan yang memanfaatkan bahan pangan local. Serta Memperdalam ilmu dalam mengkaji suatu permasalahan secara ilmiah yang diperoleh di bangku kuliah.

1.5 Ruang lingkup

Penelitian yang akan dilakukan adalah pembuatan cookies dengan penambahan tepung daun kelor dan tepung ikan lele dumbo. Tujuan dari penelitian ini adalah produk yang dihasilkan diharapkan dapat dijadikan sebagai makanan tambahan pada balita gizi kurang. Penelitian ini dilakukan pada bulan februari 2020 dan selesai pada bulan September 2020. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium *Techno Park* Teknologi Hasil Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas dan Laboratorium Baristan Padang. Penelitian ini dilakukan guna untuk melihat mutu organoleptik dari produk dan juga untuk menganalisis kandungan zat gizi yang terkandung didalam produk *cookies* dengan penambahan tepung daun kelor dan tepung ikan lele dumbo.