

BAB I : PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kasus *stunting* di Indonesia merupakan kasus yang cukup besar dan menjadi satu isu strategis ditingkat nasional dan daerah. *Stunting* ialah permasalahan kurang gizi kronis akibat minimnya konsumsi zat gizi dalam jangka waktu lama yang menyebabkan gangguan perkembangan dengan keadaan anak berbadan pendek (kerdil) dari standar umurnya.⁽¹⁾ *Stunting* merupakan keadaan kegagalan pertumbuhan (*growth faltering*) akibat ketidakcukupan gizi saat umur kehamilan hingga anak umur 24 bulan yang dikenal dengan 1000 hari pertama kehidupan (1000 HPK).^(2,3)

Prevalensi *stunting* tingkat dunia menyentuh angka 24,5% dan Indonesia menduduki peringkat kelima dunia. Menurut data Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2013, angka *stunting* pada bayi bertambah hingga menyentuh angka 37,2% dan menurun pada tahun 2018 menjadi 30,8%. Pada tahun 2019 prevalensi *stunting* turun menjadi 27,67%⁽⁴⁾ Sumatera Barat adalah salah satu provinsi dengan prevalensi *stunting* lebih rendah dari tingkat nasional yakni 26,4%.⁽⁵⁾ Walaupun demikian dibutuhkan upaya yang cukup besar untuk mengurangi angka *stunting* di Indonesia.⁽⁶⁾

Berbagai macam penyebab yang dapat menyebabkan terjadinya *stunting* salah satunya yaitu tidak optimalnya pemberian Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) pada bayi usia 6-24 bulan yang diberikan baik dari segi kuantitas dan

kualitas.⁽⁷⁾ Pada bayi usia 6-24 bulan merupakan usia titik kritis mengalami kurang gizi karena adanya kenaikan kebutuhan gizi pada bayi hingga 24-30%.^(8,9) Ketentuan dalam pemberian MP-ASI pada balita harus memenuhi kebutuhan gizi yang meliputi protein, karbohidrat, lemak, vitamin, mineral, serta zat gizi yang berperan dalam proses perkembangan dan pertumbuhan secara maksimal.⁽¹⁰⁾ Tidak hanya pemenuhan zat gizi, MP-ASI yang diberikan kepada balita harus bisa diterima mulai dari segi tekstur, aroma, rasa, serta warna.⁽¹¹⁾

Kasus *stunting* dapat menimbulkan dampak yang cukup merugikan, antara lain menurunnya kemampuan kognitif, *Intelligence Quotient* (IQ), pertumbuhan fisik terganggu, menyusutnya produktivitas serta imunitas pada anak, meningkatnya efek terjadinya penyakit tidak menular saat dewasa seperti kegemukan, hipertensi, penyakit jantung serta penyakit lainnya. Oleh sebab itu, dibutuhkan upaya penanggulangan guna membantu percepatan penurunan *stunting* salah satunya dengan penyediaan MP-ASI pendukung gizi untuk bayi pada umur 6-59 bulan yang bersumber dari makanan berbasis pangan lokal yang berpotensi memiliki zat gizi cukup tinggi.⁽¹²⁾

Pada bayi usia 6-24 bulan merupakan usia yang rawan untuk mengalami kurang gizi dan gangguan pertumbuhan serta perkembangan sehingga perlu diperkenalkan dengan MP-ASI.⁽¹³⁾ MP-ASI yang mempunyai kepadatan mikronutrien serta frekuensi yang tepat harus dicermati sejak anak berumur 6 bulan untuk mencegah *stunting*.⁽⁸⁾ Secara umum MP-ASI dibuat dalam produk biskuit dan bubur. Hal ini karena produk dalam bentuk biskuit MP-ASI dapat

menstimulasi balita untuk belajar menggenggam serta menggigit makanan.⁽¹⁴⁾ Pemberian produk MP-ASI dalam bentuk biskuit bertujuan agar bisa dikonsumsi oleh balita baik secara langsung ataupun dicampurkan dengan air, susu, ataupun cairan lain yang cocok jadi wujud bubur.⁽¹⁵⁾

Pada dasarnya, pemerintah telah membuat kebijakan untuk memberikan PMT bagi balita kurus, anak sekolah, dan ibu hamil KEK dalam bentuk intervensi biskuit. Hasil evaluasi yang dilakukan tahun 2016 terhadap 11 provinsi di Indonesia menunjukkan bahwa pelaksanaan program PMT belum maksimal seperti, pemberian PMT belum dilengkapi dengan pedoman teknis spesifik kepada sasaran, ketepatan sasaran balita menerima PMT hanya sebesar 35,1% dengan *compliance* 70,1%. Pendistribusian PMT ke sasaran belum terdistribusi dengan efektif dan efisien, belum semua petugas memberikan penyuluhan gizi dan kesehatan saat pembagian PMT, tidak terdapatnya ruang khusus penyimpanan PMT di Puskesmas, serta berlebihnya kandungan energi total, protein, lemak, dan zat gizi berupa kandungan gula total sesuai rekomendasi Kementerian Kesehatan.⁽¹⁶⁾

Berdasarkan hal tersebut, maka bahan pangan lokal dipilih agar dapat menjadi kontribusi dan berperan cukup penting sebagai alternative dalam upaya mengatasi malgizi. Bahan pangan lokal yang dapat dimanfaatkan untuk pembuatan MP-ASI salah satunya ialah ikan gabus (*Channa Striata*). Produksi ikan gabus di Indonesia meningkat dari tahun 2015 mencapai 6,490 ton bertambah di tahun 2019 mencapai 21,987 ton.⁽¹⁷⁾ Provinsi Sumatera Barat ialah salah satu provinsi dengan

pengonsumsi ikan paling tinggi di Indonesia walaupun masih dibawah tingkat nasional yakni 41 kg/kapita/tahun.⁽¹⁸⁾

Pengolahan bahan pangan lokal dalam bentuk tepung merupakan salah satu upaya diversifikasi hasil olahan separuh jadi (*intermediate*). Hasil penelitian menjelaskan bahwa tepung ikan mampu bertahan pada temperatur ruang tetapi tidak banyak mengalami perubahan. Selain itu, tepung ikan dapat dengan mudah dimanfaatkan untuk bahan baku pembuatan bermacam produk makanan yang bernilai gizi tinggi dengan kandungan protein yang baik.⁽¹⁹⁾ Produk biskuit tepung ikan gabus mengandung zat gizi yang baik dengan kandungan protein cukup tinggi yang terdiri dari komponen asam amino yang lengkap. Sehingga olahan produk dengan tepung ikan gabus dapat menjadi alternative olahan produk biskuit fungsional. Biskuit fungsional tepung ikan gabus bisa diberikan kepada balita sebagai MP-ASI. Penyajian produk dapat disajikan dalam bentuk serta rasa yang bervariasi, dengan kandungan gizi yang baik, serta kandungan air yang sedikit menjadi keunggulan untuk bisa diterima oleh balita sebab mempunyai usia simpan yang cukup lama serta mudah untuk disajikan dan dikonsumsi.⁽²⁰⁾

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Rina (2018) mengenai substitusi tepung ikan gabus bahwa pada produk biscuit dapat diterima dengan baik oleh responden mahasiswa FMIPA IKIP PGRI Jember. Biskuit dengan komposisi tepung terigu, tepung ikan gabus, dan tepung daun kelor masing-masing 80%, 10% dan 10% dengan kesukaan oleh 30 responden. Kandungan zat gizi makro pada biskuit terdiri dari 19,24% protein, 31,67% lemak, 42,74% karbohidrat, 1,6%

kadar abu, serta 5,52% kadar air. Sedangkan kandungan zat gizi mikro yang dihasilkan meliputi kandungan Magnesium sebesar 12,69%, kalsium 96,06%, vitamin C 69, 99%, vitamin A 259, 4%, serta fosfor 19,92%. Zat gizi yang dihasilkan tersebut sudah memenuhi persyaratan standar SNI (SNI 01- 2973-1992) dalam pembuatan biskuit.⁽²¹⁾

Penelitian terkait yang dilakukan oleh Sari, dkk (2014) menunjukkan formulasi biskuit fungsional berbasis tepung ikan gabus dapat meningkatkan kandungan gizi yang sudah sesuai dengan standar SNI 01-2715-1996/Rev.92. Produk tersebut disukai oleh panelis dengan pemberian tepung ikan gabus sebesar 15%.⁽²⁰⁾ Hasil penelitian lainnya oleh Putri (2017) menunjukkan terdapatnya pengaruh terhadap warna, tekstur, aroma, serta rasa pada biskuit dengan penambahan labu kuning dan tepung ikan gabus. Formula terbaik biskuit untuk warna dan tekstur terdapat pada perlakuan tanpa penambahan labu kuning serta ikan gabus. Sebaliknya formula terbaik untuk aroma serta rasa ada pada perlakuan penambahan labu kuning serta ikan gabus dengan kandungan 10 gram. Kandungan protein paling tinggi ada pada biscuit dengan penambahan ikan gabus serta labu kuning dengan kandungan 30 gram.⁽²²⁾

Selain ikan gabus, pangan lokal lain yang dapat diberdayakan sebagai MP-ASI lokal adalah kacang-kacangan dan serelia seperti jagung, kacang merah, dan kacang kedelai. Menurut Data Ketahanan Pangan Sumatera Barat tahun 2014-2015 tentang ketersediaan dan kebutuhan komoditas pangan menunjukkan bahwa pangan seperti beras, jagung, ubi kayu, ubi jalar, kacang tanah, dan sayur-sayuran,

daging, ikan, dan telur dapat terpenuhi. Kedelai merupakan salah satu komoditas unggul subsector tanaman pangan di Sumatera Barat.⁽²³⁾ Kedelai banyak ditemui di wilayah Kabupaten Pasaman serta Pesisir Selatan. Jagung banyak ditemui di wilayah 5 Puluh Kota, Tanah Datar, Pasaman serta Pesisir Selatan. Sebaliknya kacang merah banyak ditemui di wilayah Solok.⁽²⁴⁾

Hasil penelitian oleh Helmizar (2015) mengenai intervensi makanan tambahan dari pangan lokal yaitu beras merah, kacang hijau, serta ikan mujair (F-BKM) dan tepung ubi jalar merah, kacang merah, serta beras merah (F-UKM) dengan nilai gizi energy tinggi mampu membuat balita lebih efisien serta sanggup melaksanakan aktivitas yang berkaitan dengan pengembangan motoric.⁽²⁵⁾ Hasil penelitian oleh Helmizar (2019) tentang pembuatan biskuit MP-ASI yang diperkaya dadih bagi balita umur 12-24 bulan yang dibuat dari pangan lokal yaitu tepung jagung, tepung kacang merah, tepung kedelai (F-JKK) serta vla yang dadih menunjukkan adanya perubahan konsumsi pangan balita serta meningkatnya nilai gizi biskuit. Energi yang terkandung sebesar 557,5 kkal, 17,3 gram protein, 44 gram lemak, serta 37,8 gram karbohidrat. Zat gizi tersebut terpenuhi 45,5% energy serta 66,5% protein bersumber pada kebutuhan gizi anak umur 1-3 tahun. Biskuit dengan penambahan 5 gram dadih lebih disukai oleh panelis dari segi warna, rasa, tekstur, serta aroma.⁽²⁶⁾ Tidak hanya itu pemberian MP-ASI dengan dadih dapat meningkatkan konsumsi sebesar 99,1% dari kebutuhan gizi anak (RDA).⁽²⁷⁾

Potensi pangan lokal seperti kacang kedelai, jagung, serta kacang merah di Indonesia serta Sumatera Barat cukup besar. Namun dalam pengolahannya

produk dari pangan lokal tersebut mempunyai cita rasa cenderung lebih rendah dibanding dengan produk olahan hasil tepung terigu, beras, serta ketan.⁽²⁸⁾ Secara fungsional, biskuit yang berasal dari bahan pangan lokal seperti tepung jagung, kacang merah serta kacang kedelai dengan penambahan tepung ikan gabus terkategori kepada biskuit fungsional. Pangan fungsional merupakan bahan pangan yang mengandung komponen zat gizi yang berguna serta efektif untuk kesehatan seperti asam amino, protein, vitamin, mineral, senyawa antioksidan, asam lemak, oligosakarida, serat pangan, gula alkohol, dan lain-lain. Sehingga pangan fungsional dapat memberi pengaruh positif terhadap kesehatan, penampilan jasmani rohani tidak hanya zat gizi serta cita rasa yang dimilikinya.⁽²⁹⁾

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai **“Pengembangan Biskuit Ikan Gabus (*Channa Striata*) Berbasis Pangan Lokal Jagung, Kacang Merah, Dan Kacang Kedelai Sebagai Makanan Pendamping Asi Bagi Bayi Stunting Usia 6-24 Bulan.”**

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana formula biskuit ikan gabus berbasis pangan lokal?
2. Bagaimana uji organoleptik biskuit ikan gabus berbasis pangan lokal?
3. Bagaimana analisis kandungan zat gizi (proksimat) dan cemaran mikroba pada biskuit ikan gabus berbasis pangan lokal?
4. Bagaimana cara mendapatkan formula terpilih dari masing-masing biskuit ikan gabus berbasis pangan lokal?
5. Bagaimana daya simpan produk biskuit ikan gabus berbasis pangan lokal?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mempelajari, melakukan, dan mengembangkan produk biskuit ikan gabus berbasis pangan lokal *jamelai* sebagai MP-ASI pada bayi usia 6-24 bulan.

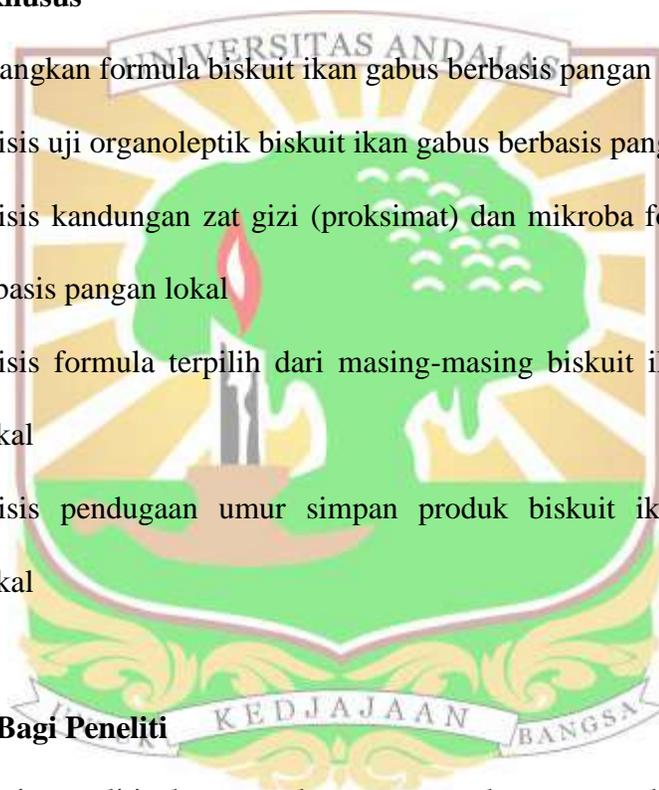
1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengembangkan formula biskuit ikan gabus berbasis pangan lokal
2. Menganalisis uji organoleptik biskuit ikan gabus berbasis pangan lokal
3. Menganalisis kandungan zat gizi (proksimat) dan mikroba formula biskuit ikan gabus berbasis pangan lokal
4. Menganalisis formula terpilih dari masing-masing biskuit ikan gabus berbasis pangan lokal
5. Menganalisis pendugaan umur simpan produk biskuit ikan gabus berbasis pangan lokal

1.4 Manfaat

1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti

Bagi peneliti dengan adanya pengembangan produk berbahan baku pangan lokal dapat dijadikan sebagai proses pembelajaran dan dapat meningkatkan kemampuan untuk memanfaatkan pangan lokal dalam pemberian MP-ASI yaitu biskuit ikan gabus berbasis pangan lokal.



1.4.2 Manfaat Bagi Masyarakat

Bagi masyarakat secara luas dapat menjadi lahan informasi dalam membantu mengolah bahan pangan lokal yang bersifat ekonomis menjadi MP-ASI yang bermutu tinggi dan bermanfaat dalam upaya membantu mencegah dan mengatasi terjadinya stunting pada anak.

1.4.3 Manfaat Bagi Institusi

Bagi institusi pendidikan diharapkan penelitian ini dapat memperkaya sumber informasi, referensi, dan hilirisasi bahan perbandingan serta pengembangan untuk kepentingan penelitian selanjutnya yaitu pembuatan biskuit MP-ASI berbasis pangan fungsional lainnya bagi bayi stunting usia 6-24 bulan.

1.5 Ruang Lingkup

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui hasil formula terbaik, menganalisis uji organoleptik, kandungan zat gizi (proksimat), mikroba, dan daya simpan produk biskuit ikan gabus berbasis pangan lokal sebagai MP-ASI bagi bayi stunting usia 6-24 bulan.

