BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Indonesia adalah Negara berkembang dengan beberapa masalah sosial yang salah satunya masalah gizi pada anak. Hal ini ditunjukkan dengan tingginya prevalensi gizi kurang, dan permasalahan gizi lebih (Depkes 2015). Pusat data dan informasi gizi menyatakan bahwa di Provinsi Jawa Timur pada tahun 2013 sebanyak 40.658 balita mengalami gizi buruk dan gizi kurang. Berdasarkan Standar Antropometri WHO tahun 2005 gizi kurang adalah bila indeks Berat Badan menurut Umur -3 SD sampai dengan <-2 SD. Masalah inti yang menjadi penyebab gizi kurang antara lain karena tingkat pendidikan, dan penyediaan makanan yang tidak baik dalam keluarga, serta kurangnya hasil pertanian (Kurniawan, dkk, 2001). Kasus kekurangan gizi dapat terjadi karena adanya kombinasi dari dua faktor berikut yaitu kurang pasokan protein, kalori, vitamin, dan mineral serta seringnya terjadi peradangan atau infeksi penyakit (Barasi M E, 2007 dalam Zakaria, 2012). Anak-anak dan balita membutuhkan lebih banyak protein untuk pertumbuhan dan pertukaran energi yang lebih aktif. Oleh karena itu, balita lebih rentan terhadap kasus Kurang Energi Protein (KEP). Dampak yang ditimbulkan KEP pada balita menyebabkan pertumbuhan yang tidak normal, menurunnya immunitas, dan tingkat kecerdasan yang rendah (Almatsier, 2003).

Bersadarkan kebutuhan zat gizi yang terjadi pada kasus gizi kurang, maka hal yang dapat dilakukan yaitu melalui Pemberian Makanan Tambahan, dengan pendekatan inovasi produk yang mengandung energi dan protein sesuai kebutuhan gizi serta menyehatkan. Bahan makanan hewani merupakan sumber protein yang baik, dalam jumlah maupun mutu, seperti telur, susu, daging, unggas, ikan, dan kerang. Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani dengan nilai cerna yang lebih tinggi dibandingkan dengan protein hewani lainnya. Salah satu sumber protein dari ikan yaitu pada ikan lele. Dalam penelitian ini dipilih ikan lele sebagai protein hewani dikarenakan komposisi zat gizi pada ikan lele meliputi kandungan protein (17,7 %), lemak (4,8 %), mineral (1,2 %), dan air (76 %) (Astawan, 2008). Selain itu lele termasuk ikan yang paling mudah diterima oleh masyarakat karena keberadaanya yang mudah ditemui di pasar tradisional karena Potensi produksi lele cukup besar, khusus perikanan air tawar. Kepala Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Jawa Timur, Heru Tjahjono mengatakan, hampir di semua kabupaten dan kota di Jawa Timur ada pembudidaya ikan lele. Namun, sebaran yang terbesar yakni di daerah Kabupaten Tulungagung, Madiun, Jombang, Malang, Mojokerto, Ponorogo, Trenggalek, Bojonegoro, Magetan, Lumajang, Bangkalan, dan Pasuruan. Pada 2014, produksi ikan lele menembus angka 96.830,1 ton, serta harganya jauh lebih terjangkau dari pada ikan tengiri, sehingga sesuai dengan sasaran pada penelitian ini yaitu anak gizi kurang yang sebagian besar berasal dari kalangan masyarakat menengah kebawah.

Selain pada hewani, protein juga dapat diperoleh melalui bahan makanan nabati yaitu kacang polong (2,8 g), bayam (2,86 g), brokoli (2,82 g), kol (1,98 g), dan kelor (6,8 g). Tanaman kelor bisa menjadi alternatif sumber protein yang potensial untuk mengatasi permasalahan kekurangan gizi. Konsumsi daun kelor merupakan salah satu alternatif untuk menanggulangi kasus kekurangan gizi di Indonesia. Terutama pada pemanfaatan Kelor sebagai asupan sumber nutrisi yang murah dan mudah didapat untuk memerangi *malnutrisi* (gizi buruk) di banyak negara.

Warna kelor yang akan digunakan sebagai protein nabati dikhawatirkan membuat anak-anak yang kurang menyukai sayur bisa menjadi kendala. Pada penelitian ini dipilih makanan yang dapat diaplikasikan sebagai produk inovasi yaitu siomay, karena siomay sudah umum di masyarakat kita, cita rasa yang lezat, bergizi dan harga yang relatif terjangkau menyebabkan siomay menjadi salah satu makanan favorit. Siomay dipilih sebagai produk pada penelitian ini karena pembuatannya yang cukup mudah dilakukan, proses pembuatannya yang dilakukan dengan proses kukus yang membuat makanan ini lebih sehat daripada makanan lain yang digoreng karena proses pengukusan yang tidak mengurangi nilai gizi pada makanan dan yang paling utama adalah tekstur siomay yang dapat menyamarkan rasa daun kelor yang masih tidak mudah diterima pada lidah anak-anak serta kulit siomay yang dapat menyamarkan warna dari daun kelor.

1. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka diperlukan kajian penelitian dengan rumusan masalah : “Berapa proporsi substitusi ikan lele dan daun kelor pada siomay ikan tenggiri sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) balita gizi kurang?”

1. Tujuan Penelitian
2. Tujuan Umum

Mengetahui proporsi substitusi ikan lele dan daun kelor pada siomay terhadap mutu kimia, dan mutu organoleptik siomay ikan tenggiri sebagai PMT untuk balita gizi kurang.

1. Tujuan Khusus
2. Menganalisis kadar air, kadar abu, protein, lemak, karbohidrat, dan kandungan energi pada siomay ikan tenggiri dengan subtitusi ikan lele dan daun kelor.
3. Menganalisis mutu organoleptik (warna, rasa, aroma, dan tekstur) siomay ikan tenggiri dengan substitusi ikan lele dan daun kelor.
4. Menentukan taraf perlakuan terbaik siomay ikan tenggiri dengan substitusi ikan lele dan daun kelor.
5. Manfaat Penelitian
6. Manfaat Keilmuan

Hasil penelitian diharapkan menjadi intervensi alternatif yang dapat memperbaiki status gizi penderita gizi kurang. Dengan adanya substitusi ikan lele dan daun kelor pada siomay ikan tenggiri dengan menggunakan pangan lokal dan biaya yang lebih ekonomis karena bahan yang digunakan banyak tersedia di wilayah lokal sehingga terjangkau oleh masyarakat golongan menengah ke bawah.

1. Manfaat Praktis

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi alternatif program pemerintah dalam pemenuhan kecukupan energi dan sumber energi bagi balita gizi kurang dengan biaya yang lebih ekonomis sehingga dapat dijangkau masyarakat menengah ke bawah.

1. Kerangka Penelitian

Masalah Gizi di Indonesia

Gizi Lebih

Gizi Kurang

Gizi Buruk

Asupan makan kurang

Infeksi

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Sumber Energi dan Protein

Siomay Ikan Tenggiri Substitusi Ikan Lele Dan Daun Kelor

Mutu Organoleptik :

* Warna
* Rasa
* Aroma
* tekstur

Mutu Gizi :

* Kadar KH
* Kadar Protein
* Kadar Lemak
* Kadar Abu
* Kadar Air

Kepadatan Energi

Keterangan :

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** : variabel yang diteliti

: variabel yang tidak diteliti