

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masa balita merupakan masa yang paling penting dalam perkembangan manusia. Periode 1000 Hari Pertama Kehidupan atau disebut periode emas sejak anak dalam kandungan hingga seorang anak berusia dua tahun merupakan periode yang sangat penting karena pertumbuhan otak yang sangat pesat, mendukung seluruh proses pertumbuhan anak dengan sempurna. Kualitas sumber daya manusia di masa depan akan menuai dampak serius jika masalah kekurangan gizi terjadi pada kelompok rawan gizi salah satunya pada usia bayi. Pada usia ini kekurangan gizi akan menimbulkan gangguan pertumbuhan dan perkembangan, serta akan mempengaruhi tumbuh kembang pada fase-fase berikutnya jika tidak diatasi secara dini. Apabila bayi tidak mendapatkan cukup gizi yang dibutuhkan di Periode Emas dapat berdampak pada pertumbuhan otak terhambat, pertumbuhan jasmani dan perkembangan kemampuan anak terhambat, anak menjadi lemah dan mudah sakit, dan sulit mengikut pelajaran saat sekolah nantinya serta setelah dewasa akan sulit mendapatkan pekerjaan atau melakukan pekerjaan dengan baik (Depkes, 2014).

Masalah gizi di Indonesia masih belum dapat teratasi secara menyeluruh. Berdasarkan Buku Saku Pemantauan Status Gizi Kementerian Kesehatan (2017) menunjukkan bahwa presentase balita usia 0-23 bulan yang mengalami masalah gizi buruk mencapai 3,50% hal tersebut meningkat dibandingkan pada tahun 2016 yaitu 3,12% berdasarkan indeks BB/U, dan 6,90% mengalami masalah *stunting* berdasarkan indeks TB/U, serta 3,90% balita dikategorikan sangat kurus menurut indeks BB/TB.

Menurut Moeleok (2018) masalah *stunting* merupakan masalah yang diperhatikan oleh pemerintah saat ini karena *stunting* bukan hanya masalah yang mengancam fisik namun juga mengancam secara kognitif (tidak optimal). Permasalahan *stunting* perlu ditinjau dengan mengetahui siklus kehidupan berkelanjutan, serta memperhatikan masa-masa emas pertumbuhan yakni 1000 hari pertama kehidupan. Pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) merupakan salah satu cara dalam

membantu menuntaskan masalah *stunting*. Saadah (2012) menyatakan bahwa Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) yang baik adalah kaya energi, protein, mikronutrien, mudah dimakan anak, disukai anak, berasal dari bahan makanan lokal dan terjangkau, serta mudah disiapkan. Banyaknya kasus kurang gizi di dunia, terutama kasus kurang protein, zat besi dan vitamin A telah mendorong WHO sebagai badan kesehatan dunia untuk memperbaharui beberapa prinsip penting di tahun 2010 untuk panduan pemberian makan bagi bayi dan anak, yang dikenal dengan prinsip *AFATVAH* – *Age, Frequency, Amount, Texture, Variety, Active Responsif, Hygine*.

Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) biasanya berbahan dasar dari sereal, umbi-umbian dan biji-bijian. Umbi-umbian merupakan sumber karbohidrat yang mempunyai potensi untuk diversifikasi pangan dan banyak terdapat di Indonesia. Ubi jalar merupakan tanaman pangan yang berpotensi sebagai pengganti beras dalam program diversifikasi pangan karena efisien dalam menghasilkan energi, vitamin, dan mineral, berdasarkan produktivitas per hektar per hari dibandingkan dengan tanaman pangan lainnya. Dari segi nutrisi, ubi jalar merupakan sumber energi yang baik, mengandung sedikit protein, vitamin, dan mineral berkualitas tinggi (Zuraida dan Supriati, 2001). Disamping itu, pada ubi jalar juga terdapat serat alami yaitu oligosakarida. Oligosakarida ini termasuk serat pangan yang memiliki peranan penting bagi kesehatan pencernaan. Oligosakarida dalam ubi jalar merupakan komponen nongizi yang tidak tercerna tetapi bermanfaat bagi pertumbuhan bakteri probiotik sehingga ubi jalar dapat berfungsi sebagai prebiotik (Apraidji, 2006 dalam Susilowati, 2010). Oleh karena itu, ubi jalar cilembu dapat dijadikan salah satu alternatif untuk menggantikan beras dan gandum sebagai solusi ketahanan pangan. Selain itu Ubi jalar cilembu memiliki keunikan tersendiri, yaitu rasanya yang manis seperti madu.

Pada olahan biji-bijian masyarakat lebih sering menggunakan tempe sebagai lauk pauk saja. Padahal nilai gizi dan daya cerna tempe lebih tinggi dibandingkan dengan kedelai. Setiap 100 g tempe mengandung protein 20,8 g, lemak 8,8 g, serat 1,4 g, Kalsium 155 mg, fosfor 326 mg, zat besi 4 mg, vitamin B1 0,19 mg, dan karoten 34 µg. Tempe sebagai sumber daya lokal

serta warisan budaya berpotensi menjadi sumber gizi untuk menekan kasus kurang gizi. Untuk itu, tempe perlu dijadikan sebagai unsur makanan pendukung air susu ibu bagi bayi sejak usia enam bulan. Potensi pemanfaatan tempe kuat karena dari berbagai hasil riset, tempe mengandung zat bergizi, seperti protein dan zat besi. Jadi, pemberian tempe perlu sedini mungkin, disertakan dalam Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) pada bayi enam bulan yang sudah tak dalam masa ASI eksklusif (Anna, 2014).

Perkembangan zaman menyebabkan masyarakat menuntut segala sesuatu yang serba cepat dan praktis. Demikian pula dalam hal makanan, masyarakat cenderung lebih menyukai produk pangan yang berbentuk instan (Fellow dan Ellis, 1992 dalam Triastuti, 2016). Proses instanisasi produk akhir dalam teknologi pembuatan makanan bayi merupakan tahapan penting karena berfungsi dalam kemudahan penyajian, pengemasan, dan memperpanjang umur simpan. Pembuatan pangan instan dapat mengatasi masalah penyimpanan dan transportasi makin dipermudah. Bentuk pangan instan tanpa air mudah disajikan dengan menambahkan air (dingin atau panas) sehingga mudah larut dan siap disantap (Hartomo dan Widiatmoko, 1993 dalam Triastuti, 2016).

Berdasarkan latar belakang tersebut perlu dilakukan kajian penelitian mengenai nilai energi, mutu kimia dan organoleptik pada substitusi tepung ubi jalar cilembu dan tepung tempe pada bubur instan sebagai Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI). Sehingga, diharapkan nantinya dapat diperoleh bubur instan yang disukai konsumen serta meningkat nilai gizinya terutama kandungan protein. Selain itu, diperoleh bubur MP-ASI instan yang cepat, praktis dan mudah cara penyajiannya.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh substitusi tepung ubi jalar cilembu dan tepung tempe terhadap nilai energi, mutu kimia dan organoleptik bubur instan sebagai MP-ASI?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui pengaruh substitusi tepung ubi jalar cilembu dan tepung tempe terhadap nilai energi, mutu kimia dan organoleptik bubur instan sebagai MP-ASI.

2. Tujuan khusus

- a. Menghitung nilai energi bubur instan MP-ASI hasil substitusi tepung ubi jalar cilembu dan tepung tempe secara empiris dan konversi.
- b. Menganalisis mutu organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) bubur instan MP-ASI hasil substitusi tepung ubi jalar cilembu dan tepung tempe.
- c. Menentukan taraf perlakuan terbaik bubur instan MP-ASI hasil substitusi tepung ubi jalar cilembu dan tepung tempe.
- d. Menganalisis mutu kimia (kadar air, kadar abu, protein, lemak, karbohidrat) perlakuan terbaik pada bubur instan MP-ASI hasil substitusi tepung ubi jalar cilembu dan tepung tempe.

D. Manfaat Penelitian

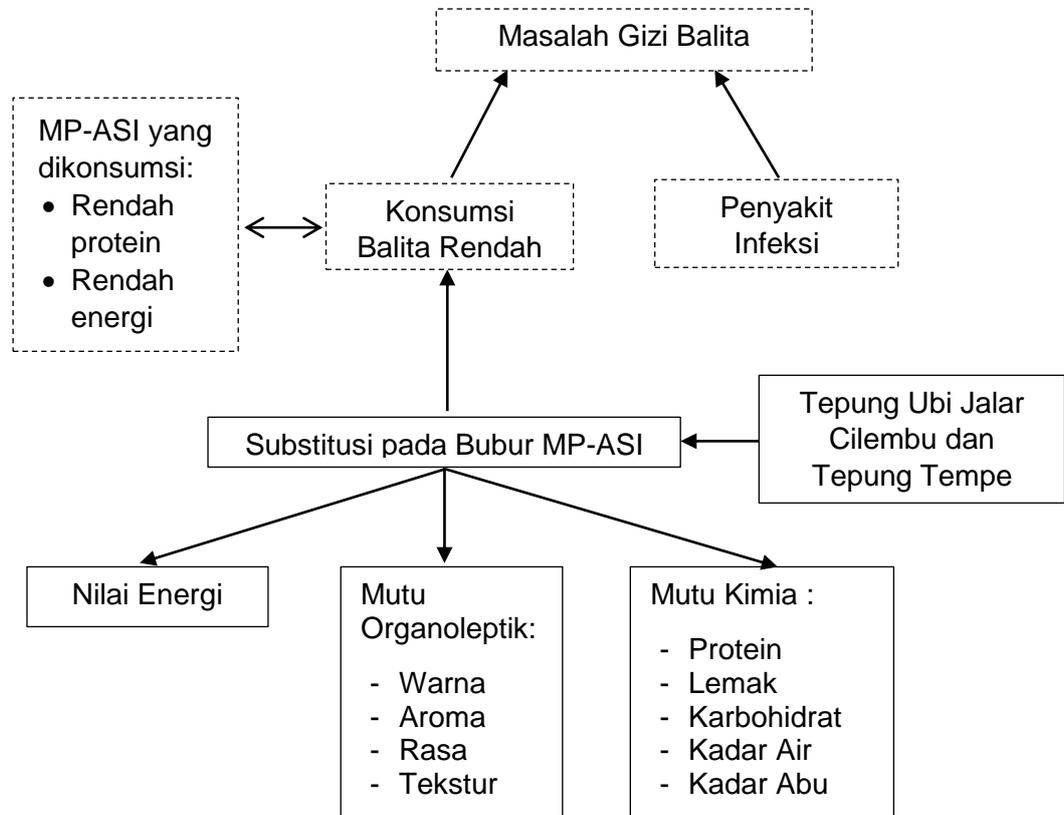
1. Manfaat praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat khususnya orang tua dan produsen Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) mengenai alternatif MP-ASI yang bergizi, enak dan sehat serta berbahan baku lokal, sehingga dapat mengurangi prevalensi malnutrisi pada balita.

2. Manfaat teoritis

Dapat memberikan informasi secara ilmiah tentang penganekaragaman (divesifikasi pangan) pengolahan tepung ubi jalar cilembu dan tepung tempe dalam pengembangan MP-ASI yang bernilai gizi tinggi.

E. Kerangka Konsep Penelitian



Keterangan:

: Variabel yang diteliti

: Variabel yang tidak diteliti

————→ : Berpengaruh

←———— : Sebab akibat