

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Balita Gizi Kurang

Menurut Almatsier (2009), status gizi adalah keadaan tubuh sebagai akibat dari konsumsi makanan dan penggunaan zat-zat gizi. Kekurangan gizi pada balita dapat menyebabkan resiko kematian, terganggunya pertumbuhan fisik dan perkembangan mental serta menurunnya kecerdasan. Masa balita merupakan proses pertumbuhan dimana memerlukan zat gizi yang seimbang agar memiliki status gizinya baik serta proses pertumbuhan tidak terhambat, karena pada balita merupakan kelompok umur yang paling sering menderita kekurangan gizi.

Kekurangan gizi merupakan masalah yang disebabkan oleh asupan gizi yang kurang akibat pemberian makanan yang tidak sesuai dengan kebutuhan. Berdasarkan data Survei Diet Total (SDT) tahun 2014 menyebutkan bahwa lebih dari separuh balita (55,7%) memiliki asupan energi yang kurang dari Angka Kecukupan Energi (AKE) yang dianjurkan. Gizi kurang diidentifikasi dengan membandingkan berat badan anak dengan standar berat badan anak pada populasi yang normal sesuai dengan usia dan jenis kelamin yang sama. Anak dikatakan memiliki gizi kurang jika berat badannya berada dibawah -2 SD dari standar WHO. Keadaan gizi balita ditandai oleh satu atau lebih tanda berikut:

- a. BB/TB (BB/PB) berada di antara -3 sampai kurang dari -2 standar deviasi
- b. Lingkar lengan atas (LiLA) kurang dari 12,5 cm sampai 11,5 cm pada balita usia 6-59 bulan.

Kejadian gizi kurang berkaitan dengan berbagai macam faktor penyebab, faktor-faktor tersebut berhubungan satu sama dengan lainnya. Menurut Soekirman (2000), terdapat dua faktor utama penyebab gizi kurang, antara lain penyebab langsung dan penyebab tidak langsung. Penyebab langsung berupa faktor makanan yang tidak cukup memenuhi kebutuhan

balita akan energi dan protein serta adanya faktor infeksi. Sedangkan penyebab tidak langsung berupa ketahanan pangan yang rawan di lingkup keluarga, pola asuh yang kurang baik, pelayanan kesehatan yang kurang dijangkau, dan lingkungan yang tidak sehat.

Menurut WHO (2010), masalah gizi pada balita dapat menghambat perkembangan yang akan berlangsung sampai kehidupan selanjutnya seperti penurunan intelektual, rentan terhadap penyakit tidak menular, penurunan produktivitas hingga menyebabkan kemiskinan dan resiko melahirkan bayi dengan berat lahir rendah (BBLR). Selain itu, gizi kurang dalam jangka waktu panjang (kronis) dapat menyebabkan stunting.

Prevalensi gizi kurang pada balita secara internasional tercatat 101 juta balita menderita kekurangan gizi, balita yang termasuk gizi kurang mempunyai risiko meninggal lebih tinggi jika dibandingkan balita yang gizinya baik (UNICEF, 2013). Sedangkan Berdasarkan Riset Kesehatan Dasar (2018), prevalensi balita gizi kurang pada tahun 2018 secara nasional sebesar 13,8%. Provinsi Jawa Timur merupakan salah satu provinsi yang memiliki masalah gizi pada balitanya. Prevalensi gizi kurang di Jawa Timur pada tahun 2017 sebesar 15,5% menurun menjadi 13,43% pada tahun 2018.

Anak yang mengalami masalah gizi kurang biasanya mengalami kekurangan mineral besi dan zink dalam tingkat berat. Keadaan kurangnya mineral besi terjadi secara perlahan-lahan dan berlanjut melewati beberapa tingkatan sebelum sampai anemi (Kustiyah dkk, 2010). Anemi Gizi Besi (AGB) adalah suatu keadaan dimana terjadi penurunan cadangan besi yang cukup parah di dalam hati sehingga jumlah hemoglobin darah menurun di bawah normal (Soekirman 2000).

B. Kecukupan Zat Gizi Balita

Angka Kecukupan Gizi (AKG) adalah nilai yang menunjukkan kebutuhan rata-rata zat gizi tertentu yang harus dipenuhi setiap hari bagi semua orang dengan karakteristik tertentu yang meliputi umur, jenis kelamin, tingkat aktivitas fisik, dan kondisi fisiologis untuk hidup sehat. (Permenkes, 2019).

Balita merupakan fase dimana memerlukan energi dan zat gizi yang tinggi. Pada Tabel 1 menunjukkan bahwa semakin bertambahnya usia maka semakin tinggi kebutuhan energi dan zat gizi yang dibutuhkan. Hal tersebut karena energi dan zat gizi digunakan untuk pertumbuhan, apabila energi dan protein pada balita tidak terpenuhi, maka akan menyebabkan Kekurangan Energi Protein (KEP). Asupan zat gizi yang tidak adekuat dan infeksi menjadi penyebab utama terhambatnya pertumbuhan (Sundari, dkk, 2016).

Tabel 1. Angka Kecukupan Gizi Balita yang Dianjurkan

| Kelompok Umur | Berat Badan (kg) | Tinggi Badan (cm) | Energi (kkal) | Protein (g) | Lemak (g) | Karbohidrat (g) |
|---------------|------------------|-------------------|---------------|-------------|-----------|-----------------|
| 6-11 bulan | 9 | 72 | 800 | 15 | 35 | 105 |
| 1-3 tahun | 13 | 92 | 1350 | 20 | 45 | 215 |
| 4-6 tahun | 19 | 113 | 1400 | 25 | 50 | 220 |

Sumber : Angka Kecukupan Gizi 2019

Menu yang diberikan pada balita gizi kurang harus beragam dilihat dari segi bahan, warna, dan bentuk. Menurut Hartoko (2012) menyatakan bahwa beragam adalah bahan makanan yang digunakan bervariasi untuk mencukupi kebutuhan nutrisi dibandingkan hanya makan beberapa jenis bahan makanan saja. Teknik pengolahan, tekstur, warna makanan harus juga sesuai dan bervariasi supaya balita tidak merasa bosan dengan menu yang ada.

C. Pemberian Makanan Tambahan (PMT)

Salah satu upaya dalam mengatasi masalah gizi kurang dan gizi buruk pada usia balita dalam memperbaiki pola konsumsi bertujuan untuk mencegah KEP di Indonesia adalah dengan Pemberian Makanan Tambahan (PMT). Kebijakan komprehensif yang ditetapkan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia meliputi pencegahan, promosi atau edukasi dan penanggulangan pada balita gizi kurang dan gizi buruk. Penanggulangan pada balita gizi kurang dilakukan dengan cara Pemberian Makanan Tambahan (PMT) sedangkan pada balita gizi buruk harus mendapatkan perawatan sesuai Tatalaksana Balita Gizi Buruk yang sudah ada (Kemenkas RI, 2019). Menurut Persagi (2013), PMT dapat berupa makanan lokal atau makanan pabrik seperti produk susu dan biskuit.

Masalah mengenai kekurangan gizi pada balita perlu diberikan Pemberian Makanan Tambahan (PMT). PMT diberikan pada anak usia 6 – 59 bulan dimaksudkan sebagai makanan tambahan, bukan sebagai pengganti makanan utama sehari-hari. PMT dimaksud berbasis bahan makanan lokal dengan ciri khas daerah yang disesuaikan dengan keadaan setempat (Kemenkes RI, 2011). PMT diberikan sekali sehari 90 hari berturut- turut (Ditjen Bina Gizi dan Kesehatan Ibu Anak, 2011). Makanan tambahan yang diberikan untuk memenuhi kebutuhan gizi balita sasara, setiap tahapan usia memiliki anjura kecukupan gizi yang dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Perkiraan Kandungan Gizi dalam PMT Berdasarkan Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Balita Usia 6-59 Bulan Perorang Perhari

| Kelompok Usia | Energi (kkal) | PMT | Protein (g) | PMT |
|---------------|---------------|-----|-------------|------|
| 6-11 bulan | 650 | 195 | 16 | 6,4 |
| 1-3 tahun | 1000 | 300 | 25 | 10 |
| 4-6 tahun | 1550 | 465 | 39 | 15,6 |

Sumber: Kementerian Kemenkes RI, 2011

Pemberian makanan tambahan pada balita ini diutamakan berupa sumber protein hewani maupun nabati (misalnya telur/ ikan/daging/ayam, kacang-kacangan atau penukar) serta sumber vitamin dan mineral yang terutama berasal dari sayur-sayuran dan buah-buahan setempat (Ditjen Bina Gizi dan Kesehatan Ibu Anak, 2011). Berdasarkan Juknis PMT dari Kementerian Kesehatan Republik Indonesia tahun 2018, setiap kemasan primer (4 keping/ 40 gram) makanan tambahan balita mengandung minimum 160 kalori, 3,2- 4,8 gram protein, 4-7,2 gram lemak. Makanan tambahan balita tersebut diperkaya dengan 10 macam vitamin (A, D, E, K, B1, B2, B3, B6, B12, asam folat) dan 7 macam mineral (besi, iodium, seng, kalsium, natrium, selenium, fosfor).

Produk berbentuk *cookies* yang terbuat dari campuran terigu, isolat protein, susu, lemak nabati yang tidak dihidrogenasi, sukrosa, diperkaya vitamin dan mineral, dengan atau tanpa penambahan Bahan Tambahan Pangan (BTP) sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Semua bahan yang digunakan harus bermutu, bersih, aman, dan sesuai untuk dikonsumsi balita usia 6-59 bulan (Permenkes Republik Indonesia Nomor 51 Tahun 2016). Zat

gizi yang terkandung dalam 100 gram produk harus memenuhi persyaratan mutu sesuai dengan Tabel 3.

Tabel 3. Syarat Mutu Produk Makanan Tambahan dalam 100 gram

| No. | Zat Gizi | Satuan | Kadar |
|-----|---|--------|---|
| 1. | Energi | kcal | Minimum 400 |
| 2. | Protein (kualitas protein tidak kurang dari 70% kasein) | g | 8-12 |
| 3. | Lemak | g | 10-18 |
| | Asam Linolenat (Omega 3) | g | 0,4-0,6 |
| | Asam Linolenat (Omega 6) | g | 1,7-2,9 |
| 4. | Karbohidrat | g | 39,8 |
| | Serat | g | Maksimum 5 |
| | Sukrosa | g | Maksimum 20 |
| 5. | Vitamin A * | mcg | 200-400 |
| 6. | Vitamin D | mcg | 5-10 |
| 7. | Vitamin E | mg | 3-6 |
| 8. | Vitamin K | mcg | 4-6 |
| 9. | Vitamin B1 (Thiamin) | mg | 0,25-0,5 |
| 10. | Vitamin B2 (Riboflavin) | mg | 0,3-0,6 |
| 11. | Vitamin B6 (Pyridoksin) | mg | 0,2-0,4 |
| 12. | Vitamin B12 (Cobalamin) | mcg | 0,35-0,7 |
| 13. | Vitamin B3 (Niasin) | mg | 2,5-5,0 |
| 14. | Folat | mcg | 60-120 |
| 15. | Besi ** | mg | 4,0-7,5 |
| 16. | Iodium *** | mcg | 60-120 |
| 17. | Seng | mg | 2,0-3,75 Perbandingan Fe : Zn = 1,0-2,0 : 1 |
| 18. | Kalsium **** | mg | 225-450 |
| 19. | Natrium | mg | Maksimum 300 |
| 20. | Selenium ***** | mg | 7-14 |
| 21. | Fosfor | mg | 180-275 |
| 22. | Flour ***** | Mg | Maksimum 0,25 |
| 23. | Air | % | Maksimum 5 |

Sumber : Permenkes RI nomor 51, 2016

Keterangan :

* Vitamin A ditambahkan dalam bentuk retinil asetat

** Besi ditambahkan dalam bentuk senyawa ferro fumarat

*** Iodium ditambahkan dalam bentuk kalium iodat

**** Kalsium ditambahkan dalam bentuk kalsium laktat

***** Selenium yang ditambahkan dalam bentuk sodium selenite

***** Fluor tidak boleh ditambahkan hanya bawaan dari bahan baku

Bentuk makanan tambahan pemulihan yang diberikan kepada balita dapat disesuaikan dengan pola makanan sebagaimana Tabel 4.

Tabel 4. Pola Pemberian Makanan Bayi dan Balita

| Usia (bulan) | ASI | Bentuk Makanan | | |
|---------------|-----|----------------|----------------|------------------|
| | | Makanan lumat | Makanan lembik | Makanan keluarga |
| 0 – 5 | | | | |
| 6 – 8 | | | | |
| 9 – 11 | | | | |
| 12 – 23 | | | | |
| 24 – 59 | | | | |

D. Cookies

Cookies merupakan salah satu jenis makanan ringan yang diminati masyarakat baik anak-anak, usia remaja maupun dewasa. *Cookies* merupakan produk makanan yang bahan dasarnya dari tepung terigu, salah satu kue yang bertekstur renyah berstruktur kompak dengan butiran halus dapat bersifat fungsional apabila pembuatannya ditambahkan bahan-bahan yang dapat memberikan efek positif bagi tubuh seperti serat, kalsium dan provitamin A (Fatmawati, 2012). *Cookies* mempunyai tekstur yang renyah dan tidak mudah hancur seperti dengan kue-kue kering pada umumnya. *Cookies* biasanya berwarna agak kuning kecokelatan karena adanya pengaruh dari susu bubuk instant dan penambahan margarine (Mutmainna, 2013). Pernyataan tersebut sesuai dengan standar *cookies* pada Tabel 5 berikut :

Tabel 5. Standar *Cookies* berdasarkan SNI 01-2973-1992

| Kriteria Uji | Klasifikasi |
|----------------------|-------------------------|
| Kalori (kalori/100g) | Minimum 400 |
| Air (%) | Maksimum 5 |
| Protein (%) | Minimum 9 |
| Lemak (%) | Minimum 9,5 |
| Karbohidrat (%) | Minimum 70 |
| Abu (%) | Maksimum 2 |
| Serat kasar (%) | Maksimum 0,5 |
| Logam berbahaya | Negatif |
| Bau dan rasa | Normal dan tidak tengik |
| Warna | Normal |

Sumber : SNI 01-2973-1992

Menurut Wijayanti dkk, (2013), *cookies* sangat disukai banyak anak-anak karena adonannya yang lunak (lemak dan gula yang digunakan lebih banyak) atau keras, relatif kering renyah dan bila dipatahkan potongannya bertekstur kurang padat.

Bahan dalam pembuatan *cookies* dibedakan menjadi 2, yaitu bahan pengikat (*binding material*) dan bahan pelembut (*tenderizing material*). Bahan pengikat terdiri dari tepung, putih telur, susu bubuk dan air, sedangkan bahan pelembut terdiri dari gula, lemak atau mentega/margarin (*shortening*) dan kuning telur (Faridah, 2008).

1. Tepung Terigu

Tepung terigu salah satu bahan yang dapat mempengaruhi proses pembuatan adonan dan menentukan kualitas akhir pada produk berbasis tepung terigu. Tepung terigu lunak cenderung membentuk adonan yang lembut dan lengket. Fungsi tepung sebagai struktur *cookies*. Untuk penggunaan, sebaiknya menggunakan tepung terigu protein rendah (8-9%). Warna tepung ini sedikit gelap, jika menggunakan tepung terigu jenis ini akan menghasilkan kue yang mudah patah dan kering merata (Farida, 2008).

2. Gula

Gula digunakan sebagai bahan pemanis. Gula yang biasanya digunakan dalam pembuatan *cookies* adalah gula halus atau gula pasir dengan butir-butir halus, agar susunan *cookies* menjadi rata dan empuk. Peranan gula dalam pembuatan *cookies* untuk mematangkan dan mengempukkan susunan sel pada protein tepung. Selain itu, memberi kerak yang dikehendaki yang akan terbentuk pada saat temperatur rendah yaitu proses kamarelisasi. Membantu dalam menjaga kualitas produk, tetapi pemberian jumlah gula yang terlalu tinggi dapat menjadikan hasil *cookies* menjadi kurang baik (Fatmawati, 2012).

3. Lemak

Lemak merupakan salah satu komponen yang penting dalam pembuatan *cookies*. Kandungan lemak dalam adonan *cookies* merupakan salah satu faktor yang sangat berkontribusi pada berbagai tipe *cookies*. Di dalam adonan *cookies* lemak berfungsi sebagai *shortening* dan tekstur,

menjadikan *cookies* atau biskuit menjadi lebih lembut. Selain itu, lemak juga berfungsi sebagai pemberi flavor. Selama proses pencampuran adonan, air berinteraksi dengan protein dari tepung terigu dan membentuk jaringan berpadu. Pada saat lemak melapisi tepung, jaringan pada tepung tersebut diputus sehingga karakteristik makan setelah pemanggangan menjadi lunak tidak keras, lebih pendek dan lebih cepat meleleh didalam mulut. Lemak yang biasanya digunakan untuk pembuatan *cookies* adalah mentega (*butter*) dan margarin. Margarin cenderung lebih banyak digunakan pada pembuatan *cookies* karena harganya yang relatif lebih rendah dari *butter*. Dan berfungsi untuk menghalangi terbentuknya gluten. Penggunaan lemak yang berlebihan dapat mengakibatkan *cookies* akan melebar dan mudah hancur, jika jumlah lemak terlalu sedikit akan menghasilkan kue bertekstur keras dengan rasa seret dimulut (Farida, 2008).

4. Telur

Telur merupakan salah satu bahan yang harus ditambahkan pada pembuatan *cookies*. Telur berpengaruh terhadap tekstur produk patiseri sebagai hasil dari emulsifikasi, pelembut tekstur, dan daya pengikat. Penggunaan kuning telur dapat memberikan tekstur *cookies* yang lembut, tetapi struktur dalam pembuatan *cookies* tidak baik jika menggunakan keseluruhan bagian telur. Telur merupakan bahan pengikat, sehingga struktur *cookies* lebih stabil. Telur digunakan untuk menambah rasa dan warna. Telur juga membuat produk mengembang karena menangkap udara selama pengocokan. Putih telur bersifat sebagai pengikat atau penguat. Kuning telur bersifat sebagai pengempuk (Farida, 2008).

5. Susu Skim

Susu skim merupakan padatan berupa serbuk yang memiliki aroma khas kuat dan sering digunakan untuk pembuatan *cookies*. Skim merupakan bagian susu yang mengandung protein tinggi yaitu sebesar 36,4%. Susu skim berfungsi untuk menambah warna permukaan, memberikan aroma, dan memperbaiki tesktur. Laktosa yang terkandung dalam susu skim merupakan disakarida pereduksi, jika dikombinasi dengan protein melalui reaksi maillard dan adanya proses pemanasan akan memberikan warna coklat menarik pada permukaan *cookies* setelah dipanggang (Farida, 2008).

6. Garam

Garam ditambahkan untuk membangkitkan rasa lezat bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *cookies*. Jumlah garam yang akan ditambahkan tergantung pada beberapa faktor, terutama jenis tepung yang dipakai. Tepung dengan kadar protein lebih rendah akan membutuhkan lebih banyak garam karena garam akan memperkuat protein. Faktor lain yang menentukan adalah formulasi yang dipakai. Semakin lengkap formulasi akan membutuhkan lebih banyak garam (Hanafi, 1999).

7. Bahan Pengembang (leavening agents)

Kelompok leavening agents (pengembang adonan) merupakan kelompok senyawa kimia yang akan terurai menghasilkan gas di dalam adonan. Baking powder merupakan salah satu pengembang yang sering digunakan dalam pembuatan *cookies*. Baking powder memiliki sifat yang cepat larut pada suhu kamar dan tahan selama pengolahan (Farida, 2008). Kombinasi sodium bikarbonat dan asam untuk memproduksi gas karbondioksida baik sebelum dipanggang atau pada saat dipanaskan di oven. Bahan pengembang berfungsi untuk mengaerasi adonan, sehingga produk akan menjadi ringan dan berpori, menghasilkan *cookies* yang renyah dan halus teksturnya (Farida, 2008).

Proses pembuatan *cookies* menurut Indriyani (2007), di bagi menjadi 3 tahap yaitu pembuatan adonan, pencetakan dan pemanggangan. Pembentukan *cookies* diawali sejak pembuatan adonan. Selama pencampuran bahan terjadi penyerapan air oleh protein tepung sehingga terbentuk gluten yang akan membentuk struktur *cookies* dan mengalami pematangan selama pemanggangan. Pada tahap awal pemanggangan terjadi kenaikan suhu yang akan menyebabkan melelehnya lemak sehingga konsistensi pada adonan menurun dan adonan *cookies* mengalami penyebaran yang ditandai dengan perubahan ketebalan dan diameter *cookies*, ketika suhu mendekati titik didih air (100°C), protein di dalam susu dan telur terkoagulasi dan diikuti gelatinisasi pati sebagian karena kandungan airnya yang rendah. Pada saat suhu mencapai 100°C pembentukan uap air meningkat diikuti dengan kenaikan volume *cookies*.

Ada banyak faktor yang dapat mempengaruhi pemanggangan *cookies*, diantaranya tipe oven yang digunakan, metode pemanasan, dan tipe bahan yang digunakan. Pada proses pemanggangan kadar air adonan berkurang dari 20% menjadi lebih kecil dari 5%. Pemanggangan *cookies* dilakukan selama 25 sampai 30 menit. Semakin sedikit kandungan gula dan lemak dalam adonan, memungkinkan *cookies* dapat dibakar pada suhu yang lebih tinggi.

E. Kacang Kedelai

Tanaman kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill) merupakan salah satu tanaman palawija yang digolongkan ke dalam famili Leguminoceae, sub famili Papolionoideae (Suprpto, 1997). Bentuk tanaman kedelai seperti semak pendek setinggi 30-100 cm, tumbuh merambat buahnya berbentuk polong dan bijinya bulat lonjong. Tanaman kedelai dibudidayakan di lahan sawa maupun lahan kering seperti ladang (Suprpti, 2003).

Kacang kedelai sebagai golongan kacang-kacangan mengandung senyawa antigizi antara lain oligosakarida dan asam fitat (Gsianturi, 2003). Menurut Anggraini (2009), kacang kedelai mempunyai beberapa kelebihan dibandingkan dengan kacang lainnya, yaitu kandungan antitripsin yang sangat rendah, paling mudah dicerna, dan paling kecil memberi pengaruh flatulensi.

Kedelai merupakan sumber protein, lemak, vitamin, mineral, dan serat. Kacang kedelai mengandung sumber protein nabati dengan kadar protein tinggi yaitu sebesar 35% bahkan pada varietas unggul dapat mencapai 40-44%. Selain itu, mengandung asam lemak essensial, vitamin dan mineral yang cukup. Menurut dosen Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Sugiyono, kedelai mengandung protein 40%, minyak 20%, karbohidrat 35%, dan abu atau mineral 4,9%.

Upaya peningkatan daya guna kacang kedelai yaitu menjadi tepung. Tepung kacang kedelai bisa digunakan sebagai bahan untuk produk roti dan makanan ringan. Tepung kedelai merupakan tepung yang berbahan baku kedelai murni. Proses pembuatannya cukup mudah, dimulai dengan perendaman dan pengupasan kulit biji, pengeringan biji, dan penggilingan. Tepung kedelai secara umum merupakan partikel- partikel kedelai berukuran kecil. Tepung kedelai memiliki banyak manfaat dan mengandung nutrisi tinggi

serta baik untuk kesehatan. Contoh produk hasil dari olahan tepung kedelai antara lain untuk membuat biskuit, makanan bayi, dan susu kedelai (Adisarwanto, 2005). Komposisi kimia kedelai dan tepung kedelai per 100 gram dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Komposisi kimia kedelai per 100 gram

| Komponen | Nilai Gizi | |
|--------------------|------------|----------------|
| | Kedelai | Tepung Kedelai |
| Energi (Kkal) | 381 | 347 |
| Protein (gram) | 40,4 | 35,9 |
| Lemak (gram) | 16,7 | 20,6 |
| Karbohidrat (gram) | 24,9 | 29,9 |
| Kalsium (mg) | 222 | 195 |
| Air (%) | 12,7 | 9 |
| Fosfor (mg) | 682 | 583 |
| Zat besi (mg) | 10 | 8,4 |
| Vitamin A (mcg) | 0,52 | 110 |
| Vitamin B (mg) | 0,12 | 1,07 |

Sumber: Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2017)