

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sutarto et al (2018) menyatakan bahwa stunting merupakan masalah gizi buruk yang disebabkan oleh kekurangan gizi jangka panjang akibat penyediaan pangan yang tidak memenuhi kebutuhan gizi. Malnutrisi pada awal kehidupan meningkatkan angka kematian pada bayi dan anak-anak, dan menjadikan individu yang terkena dampak lebih rentan terhadap penyakit dan kurang mampu mempertahankan postur tubuh yang optimal di masa dewasa. Kemampuan kognitif mereka juga terdampak, sehingga menyebabkan kerugian jangka panjang.

Rahmadhita (2020) menyatakan stunting pada balita merupakan status gizi berdasarkan indeks PB/U atau TB/U yang mana dalam standar antropometri untuk menilai status gizi anak, hasil pengukurannya berada pada ambang batas (Z-Score) <-2 SD sampai dengan -3 SD (pendek/stunted) dan <-3 SD (sangat pendek/severely stunted).

Berdasarkan Permenkes Nomor 51 Tahun 2016 dinyatakan bahwa syarat mutu makanan tambahan untuk balita usia 6-59 bulan kategori stunting dalam 100 gram produk harus memenuhi syarat mutu energi minimal 400 kkal, protein 8-12 gram, lemak 10-18 gram, dan karbohidrat 25 gram. Balita stunting usia 24-59 bulan kebutuhan kalorinya adalah 90 kkal/kg BB, porsi lemak 30-35% dari kebutuhan kalori dan sisanya dari makanan keluarga (Kemenkes Nomor HK.01.07/MENKES/1928/2022). Kebutuhan energi dan zat gizi balita stunting usia 24-59 bulan sebanyak 1170-1710 kkal energi, 36-53 gram protein, 42-61 gram lemak, dan 160-235 gram karbohidrat.

Dipo, P. D., (2022) menyatakan bahwa berdasarkan hasil Survei Status Gizi Balita di Indonesia (SSGBI) menunjukkan bahwa angka kejadian stunting mengalami penurunan dari 30,8% pada tahun 2018 menjadi 27,67% pada tahun 2019. pada tahun 2020 menjadi 26,92%, dan pada tahun 2021 menjadi 24,4%. Sedangkan pada tahun 2022 prevalensi stunting di Indonesia mengalami penurunan yaitu 21,6%. Jumlah tersebut menurun dibandingkan dengan tahun sebelumnya, namun angka tersebut

masih tinggi mengingat target prevalensi stunting pada tahun 2024 adalah sebesar 14% dan standar WHO di bawah 20%.

Savira et al (2020) menyatakan bahwa pola konsumsi pada masyarakat telah mengalami perubahan. Hal ini dapat dilihat dari kecenderungan dalam memilih makanan yang mudah didapat, ekonomis, dan siap konsumsi. *Snack bar* merupakan makanan ringan yang berbentuk persegi panjang yang sering dijadikan cemilan oleh banyak orang. *Snack bar* yang tersedia di pasaran biasanya terbuat dari sereal, kacang-kacangan, buah-buahan kering yang dicampur, sehingga *snack bar* mempunyai nilai gizi yang tinggi, serta layak dikonsumsi dan dapat memenuhi kebutuhan gizi sehari-hari.

Salsabiela et al (2021) menyatakan bahwa *snack bar* tidak hanya kaya energi tetapi juga mengandung protein, karbohidrat dan serat yang penting bagi kesehatan. Oleh karena itu, terdapat peluang untuk meningkatkan kandungan serat, protein dan karbohidrat dengan menggunakan sumber sereal dan kacang-kacangan dari bahan-bahan seperti kacang hijau dan kacang merah, selain itu dengan menggunakan bahan-bahan tersebut untuk melakukan diversifikasi sumber zat gizi, menggunakan bahan-bahan di daerah lokal yang kurang dieksplorasi.

Kacang hijau mengandung serat, protein serta kaya akan asam amino lisin yang berfungsi sebagai pencegahan stunting pada balita (Adam, 2024). Kacang hijau mengandung serat yang tinggi, yang dapat membantu meningkatkan pencernaan, mengurangi risiko sembelit, dan meningkatkan penyerapan nutrisi (Wahidah et al, 2023). Kacang merah memiliki kandungan gizi untuk menangani stunting dan kaya akan asam folat, zat besi, dan vitamin B. Kacang merah dapat memenuhi dan menunjang kebutuhan gizi anak, serta mengurangi angka stunting pada masyarakat. (Nurul et al, 2022) Serat dalam tepung kacang merah dapat membantu meningkatkan pencernaan dan penyerapan nutrisi. Hal ini dapat mendukung penyerapan nutrisi yang efisien, membantu mencegah defisiensi gizi, yang dapat berkontribusi pada stunting (Fadhilah, 2021).

Snack bar yang mengandung protein nabati dapat memiliki peran penting dalam mencegah stunting pada anak-anak. Kelebihan dari *snack bar* berbasis tepung kacang merah dan tepung kacang hijau ini yaitu kaya

akan protein yang baik untuk pertumbuhan, kaya akan serat yang dapat meningkatkan pencernaan dan menjaga rasa kenyang. Mengandung berbagai vitamin dan mineral seperti zat besi, asam folat, yang mendukung kesehatan dan fungsi tubuh secara alami. Tepung kacang merah dan tepung kacang hijau ini dapat digunakan sebagai alternatif bebas gluten.

Pengembangan produk inovatif seperti snack bar berbasis tepung kacang hijau dan kacang merah tidak hanya memberikan solusi gizi untuk mencegah stunting, tetapi juga menawarkan peluang bisnis yang dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi lokal. *Snack bar* ini dapat diolah dari bahan-bahan lokal yang kaya nutrisi, mudah dijangkau, dan dapat mendukung ekonomi lokal. Inovasi ini mendorong keanekaragaman pangan dan penggunaan bahan pangan lokal yang kaya akan nutrisi, serta memiliki potensi untuk mengembangkan usaha baru yang berkelanjutan.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana inovasi produk *snack bar* tepung kacang hijau dan tepung kacang merah sebagai PMT pencegah stunting sekaligus menjadi peluang bisnis yang menguntungkan?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Menganalisis inovasi *snack bar* tepung kacang hijau dan tepung kacang merah sebagai PMT pencegah stunting serta potensi pengembangannya sebagai usaha yang berkelanjutan.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis mutu organoleptik produk *snack bar* tepung kacang hijau dan tepung kacang merah
- b. Menganalisis kepuasan konsumen terhadap produk *snack bar* tepung kacang hijau dan tepung kacang merah
- c. Menganalisis aspek SWOT *snack bar* tepung kacang hijau dan tepung kacang merah sebagai PMT pencegah stunting
- d. Menganalisis aspek finansial *snack bar* tepung kacang hijau dan tepung kacang merah sebagai PMT pencegah stunting

- e. Menganalisis keberhasilan hasil usaha snack bar tepung kacang hijau dan tepung kacang merah sebagai PMT pencegah stunting

D. Manfaat

1. Manfaat Keilmuan
 - a. Dapat menumbuhkan jiwa yang aktif dan kreatif dalam berwirausaha kepada mahasiswa
 - b. Mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan dalam kegiatan selama masa perkuliahan
 - c. Mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan dalam kegiatan selama masa perkuliahan ke dalam pengembangan produk dan bisnis.
2. Manfaat Praktis
 - a. Menyediakan snack bar yang dapat menunjang kebutuhan gizi sebagai pencegahan stunting.
 - b. Mendorong penggunaan bahan pangan lokal dan meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal.
 - c. Mengembangkan produk yang memiliki potensi pasar dan memberikan peluang usaha baru bagi masyarakat.
 - d. Memberikan kontribusi pada perekonomian lokal melalui usaha pengolahan dan pemasaran snack bar berbasis bahan lokal.

E. Kerangka Konsep



Keterangan

: Variabel yang diteliti

: Variabel yang tidak diteliti