

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Stunting merupakan salah satu permasalahan gizi yang terjadi pada anak serta dapat memberikan dampak buruk kepada kualitas hidup dalam usaha mencapai tumbuh kembang yang optimal. Stunting dapat mempengaruhi dan menghambat proses tumbuh kembang anak. Memberikan makanan pendamping dengan kandungan gizi yang cukup dan seimbang pada saat balita sangat menunjang proses tumbuh kembang balita. Stunting atau tubuh pendek pada anak-anak adalah akibat dari kekurangan gizi kronis atau kegagalan pertumbuhan pada masa lalu dan digunakan sebagai salah satu indikator jangka panjang untuk gizi kurang pada anak. Balita pendek (stunting) adalah status gizi yang didasarkan pada indeks PB/U atau TB/U dimana dalam standar antropometri penilaian status gizi anak, hasil pengukuran tersebut berada pada ambang batas (Z-Score) < -2 SD sampai dengan -3 SD (pendek/ stunted) dan < -3 SD (sangat pendek / severely stunted). (Ahmad et al., 2023)

Stunting pada balita dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu umur, panjang badan pada saat lahir, kecukupan makronutrien (protein, karbohidrat) dan mikronutrien yaitu (kalsium, vitamin A, zat besi dan zinc). Faktor utama). Berdasarkan data dari Survei Status Gizi Balita Indonesia (SSGBI) tahun 2021, prevalensi balita stunting di Indonesia menurun dari tahun 2019 hingga 2021 yaitu dari 27,67% menjadi 24,4%. Penanganan kejadian stunting merupakan penyebabnya ialah tingkat kecukupan protein (Siringoringo et al., 2020 salah satu prioritas pembangunan nasional yang dijelaskan dalam RPJMN 2020–2024, target pemerintah ialah menurunkan prevalensi stunting menjadi 14% pada tahun 2024 (Badan Perencanaan Pembangunan Nasional, 2019).

Stunting disebabkan oleh berbagai faktor, baik faktor langsung seperti asupan makanan bergizi yang tidak memadai dan penyakit infeksi, maupun faktor tidak langsung seperti pola asuh ibu, kerawanan pangan keluarga, dan pelayanan Kesehatan lingkungan (Ruaida, 2018). Akar masalah dari stunting meliputi akses terbatas terhadap pelayanan

kesehatan yang memadai, kondisi ekonomi keluarga yang buruk, serta faktor-faktor sosial, budaya, ekonomi, dan politik yang mempengaruhi lingkungan sekitar. Semua faktor ini saling berinteraksi dan berkontribusi dalam menyebabkan stunting pada balita (Mashar et al., 2021).

Suplementasi atau nutrifikasi adalah sebuah proses penambahan satu atau lebih zat gizi ke dalam produk pangan untuk menjaga atau meningkatkan nilai gizi suatu produk pangan dengan tujuan tertentu. Tipe nutrifikasi yang digunakan adalah tipe substitusi. Substitusi adalah penambahan zat gizi tertentu ke dalam produk pangan yang dibuat menyerupai atau pengganti produk pangan yang asli (Kurniati, AD, 2017), tentunya produk makanan yang sering dijumpai dikalangan masyarakat seperti cookies atau kue kering.

Komoditas pangan salah satunya adalah kacang merah yang dapat diolah menjadi tepung kacang merah. Proses pengolahan tepung kacang merah dimulai dengan proses perendaman, perebusan, pengeringan dan penggilingan. Pengolahan kacang merah menjadi tepung kacang merah bertujuan untuk memperpanjang daya simpan dari kacang merah (Dewi, Sandra, 2015). Tepung kacang merah mengandung protein dan energi yang lebih tinggi dari tepung lainnya. Tingginya kandungan gizi yang terdapat pada tepung kacang merah memungkinkan kacang merah dapat diolah menjadi produk pangan alternatif misalnya *cookies*, bolu dan *cake* (Dewi, 2015).

Formula Tempe (Forte) adalah salah satu olahan dari tempe. Tempe merupakan makanan yang banyak digemari di masyarakat, yang memiliki kandungan protein yang sangat tinggi (Bastian, 2013). Pada proses pembuatan forte dimulai dengan pemotongan tempe, perebusan, penirisan, penghalusan, pencampuran bahan-bahan, pemanggangan menggunakan oven dan cabinet dryer kemudian pengiling. Formula tempe mempunyai pengaruh yang efektif dalam memperbaiki status gizi anak penderita gizi buruk dan kejadian diare (Immaningsih, 2007) dan dapat menanggulangi permasalahan malnutrisi karena mengandung energi, lemak, protein yang tinggi. (Puryatni, Anik 2010).

Upaya untuk menambah nilai zat gizi khususnya protein pada cookies yaitu dengan cara pensubstitusian tepung terigu dengan sumber

bahan pangan protein nabati lainnya seperti tepung kacang merah dan formula tempe agar kandungan protein pada cookies meningkat. Tepung kacang merah memiliki nilai protein yang lebih tinggi dari pada tepung terigu yaitu 20,8 g sehingga dapat dijadikan inovasi usaha alternatif PMT untuk balita stunting. Hal ini menguji tingkat ketertarikan penulis untuk berkecimpung di bidang kewirausahaan atau niat berwirausaha. Sikap dan pengetahuan tentang kewirausahaan ketika masih duduk di bangku sekolah/kuliah dapat membentuk kecenderungan untuk memulai bisnis sendiri di masa depan.

Cookies pada saat ini banyak sekali macamnya dengan berbagai macam bentuknya. Menghadapi persaingan yang kuat saat ini, membuat usaha dengan melakukan kreasi dan inovasi *cookies* tepung kacang merah dan formula tempe, konsumen akan mempunyai keinginan terus mencicipi produk peneliti. Mengambil taraf perlakuan terbaik yang paling disukai panelis dari penelitian terdahulu yaitu Perlakuan C dengan 50 g tepung kacang merah dan 50 g formula tempe Tarigan, P. A. (2020) dengan modifikasi penambahan coklat sebagai topping selain dapat menarik perhatian calon konsumen juga menambah nilai gizi produk *cookies*.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana inovasi usaha *cookies* tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan formula tempe sebagai alternatif PMT balita stunting?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Menganalisis inovasi usaha *cookies* tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan formula tempe sebagai alternatif PMT balita stunting.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis aspek produksi *cookies* tepung kacang merah dan formula tempe sebagai PMT untuk balita stunting.
- b. Menganalisis aspek finansial *cookies* tepung kacang merah dan formula tempe sebagai PMT untuk balita stunting.

- c. Menganalisis SWOT usaha *cookies* tepung kacang merah dan formula tempe sebagai PMT untuk balita stunting.
- d. Mengalisis kepuasan konsumen (warna, aroma, rasa, harga dan kemasan) terhadap produk usaha *cookies* tepung kacang merah dan formula tempe sebagai PMT untuk balita stunting.

D. Manfaat

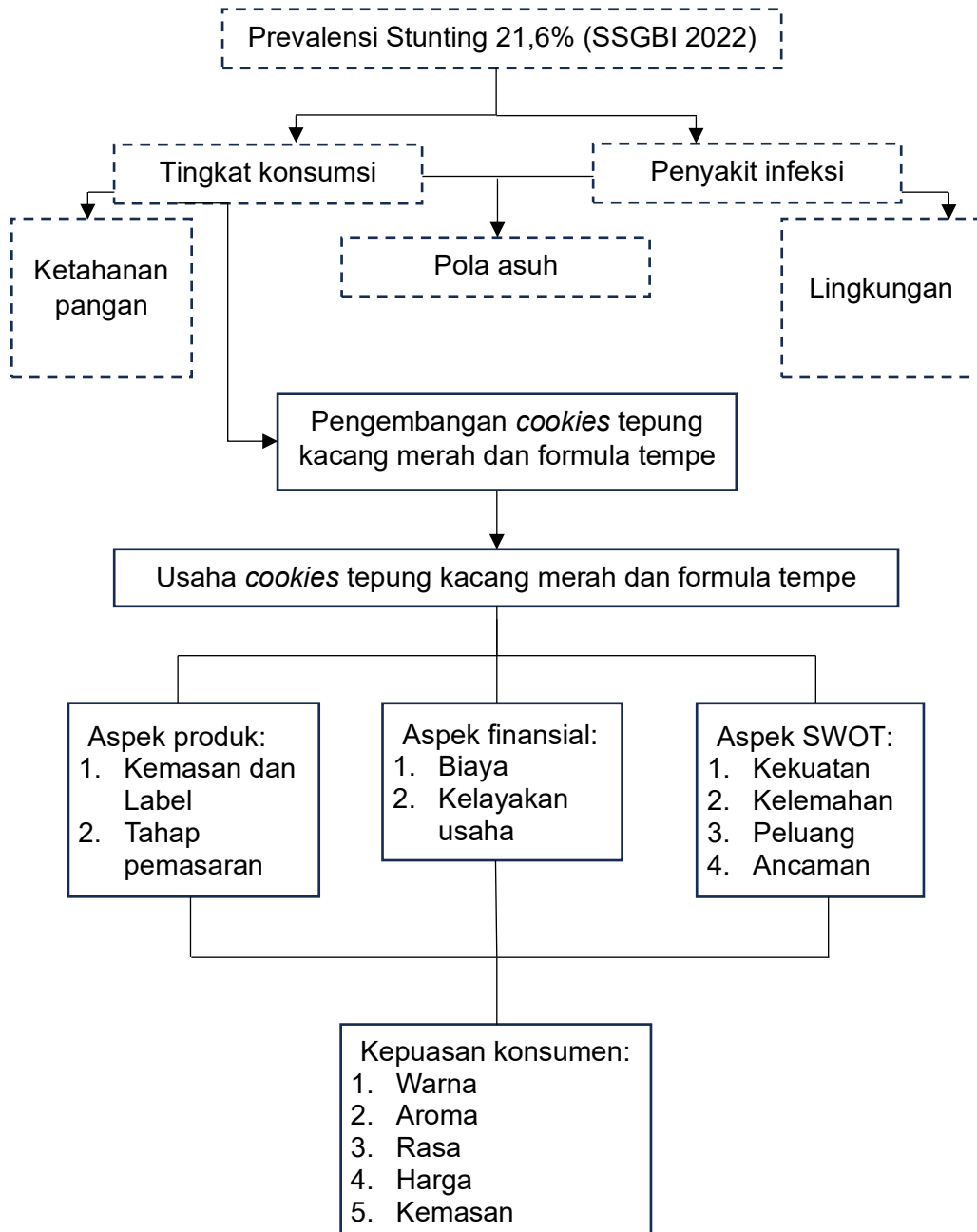
1. Manfaat Teoritis

Menambah wawasan ilmiah dan pengetahuan mengenai pemanfaatan pangan lokal dalam penanganan masalah gizi dengan memperhatikan aspek-aspek dalam kewirausahaan.

2. Manfaat Praktis

Dapat menjadi inovasi usaha berbasis kue untuk alternatif PMT bagi balita.

E. Kerangka Konsep



Keterangan:

 = Variabel yang tidak diteliti

 = Variabel yang diteliti