

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dewasa ini banyak sekali masalah yang terjadi pada bayi maupun balita yang tidak kunjung terselesaikan. Indonesia merupakan salah satu negara berkembang yang masih menghadapi masalah gizi yang cukup besar. Salah satunya adalah masalah Kurang Energi Protein (KEP). KEP merupakan suatu keadaan dimana berat badan/tinggi badan anak tidak sesuai seharusnya sebagaimana mengacu pada tata laksana *Moderate Acute Malnutrisi* (MAM) dan tatalaksana *Severe Acute Malnutrisi* (SAM) yang diterbitkan oleh WHO (Permenkes, 2020). KEP merupakan keadaan kurang gizi yang disebabkan oleh rendahnya konsumsi energi dan protein sehingga tidak memenuhi angka kecukupan gizi (Supriasa, 2002).

Berdasarkan Riset Kesehatan Daerah atau Riskesdas 2018 terdapat 17,7% kasus balita gizi kurang dan gizi buruk dan jumlah tersebut terdiri dari 3,9% balita gizi buruk. Menurut Laporan dari Profil Kesehatan Sleman Tahun 2018 menyebutkan bahwa prevalensi kejadian KEP menurut Puskesmas yang ada di Sleman yaitu sebesar 0,44% dan sudah memenuhi target renstra. Meskipun sudah mengalami memenuhi target renstra dan mengalami penurunan dibandingkan dengan tahun 2016 sebesar 0,46%, namun masih terdapat 12 Puskesmas dari 26 Puskesmas yang masih melebihi target renstra dan salah satunya adalah Puskesmas Gamping II sebesar 0,45%..

Melihat prevalensi kasus gizi buruk yang masih tinggi dapat dilakukan berbagai upaya dalam menghadapi permasalahan gizi buruk, salah satunya adalah dengan memberikan terapi berupa pemberian formula makanan. Terapi gizi pada anak gizi buruk mempunyai peranan yang sangat penting untuk mempercepat penyembuhan penyakit. Kesalahan pemberian makanan akan memperlambat penyembuhan penyakit. Kelebihan maupun kekurangan pemberian makan dapat memperburuk kondisi anak, bahkan dapat menyebabkan kematian (Magdalena, 2019).

Menurut Kemenkes,(2011) ada tiga fase yang sudah diterapkan untuk anak gizi buruk. Fase stabilisasi diberikan makanan formula 75 (F-75) dengan asupan gizi 80-100 KKal/kgBB/hari dan protein 1-1,5 g/KgBB/hari. ASI tetap diberikan pada anak yang masih mendapatkan ASI. Pada fase transisi ada perubahan pemberian makanan dari F-75 menjadi F-100. Diberikan makanan formula 100 (F-100) dengan asupan gizi 100-150 KKal/kgBB/ hari dan protein 2-3 g/kgBB/hari. Fase rehabilitasi diberikan makanan seperti pada fase transisi yaitu F-100, dengan penambahan makanan untuk anak dengan BB <7 kg diberikan makanan bayi dan untuk anak dengan BB >7 kg diberikan makanan anak. Asupan gizi 150-220 KKal/kgBB/hari dan protein 4-6 g/kgBB/hari.

Formula KEP merupakan formula makanan dengan kombinasi dari berbagai bahan yang memungkinkan penambahan kekurangan suatu zat gizi dalam sesuatu bahan dalam bahan lain sehingga menjadi suatu bahan yang mengandung zat gizi dalam jumlah cukup sesuai dengan kebutuhan.

Formula yang diberikan pada anak gizi buruk yang tersedia umumnya masih berbentuk komersial dan harga per gram proteinnya relatif lebih mahal. Oleh karena itu perlu dilakukan inovasi maupun modifikasi. Dalam melakukan modifikasi juga harus memperhatikan kandungan gizi yang terdapat di dalam formula tersebut. Karena pemberian formula makanan harus padat energi dan protein, terdiri dari bahan yang mudah diperoleh di masyarakat dengan harga terjangkau (Noer dalam Iskandar, 2017).

Salah satunya yaitu memberikan formula dengan sumber protein tinggi yaitu dengan memanfaatkan protein hewani yang dinilai memiliki nilai biologis yang lebih tinggi dibandingkan dengan protein nabati, karena protein hewani memiliki komposisi asam amino esensial yang sama dengan protein tubuh manusia. Sumber makanan hewani merupakan sumber protein yang baik, dalam jumlah maupun mutu, seperti telur, susu, daging, unggas, ikan, dan kerang (Andriani, 2012).

Salah satu sumber protein hewani yang cukup baik adalah ikan gabus. Ikan gabus selama ini juga masih belum optimal karena hanya terbatas digunakan sebagai lauk yang digoreng maupun dipepes. Ikan gabus (*Channa striata*) adalah ikan air tawar yang hidup di Indonesia yang mempunyai potensi tinggi karena mengandung kadar protein yang tinggi, bahkan lebih tinggi daripada ikan lainnya (Kusumawardhani, 2006). Ikan gabus mengandung nilai biologis ikan gabus tinggi, sehingga ikan gabus menjadi lebih mudah dicerna oleh bayi, lansia, dan juga seseorang yang baru saja sembuh dari sakit (Agtari N.I, 2017).

Berbagai penelitian juga menjelaskan bahwa untuk meningkatkan status gizi pada penderita gizi buruk dapat dengan mencampurkan ikan gabus. Dengan memberikan ikan gabus yang mempunyai kandungan albumin yang tinggi bisa membantu meningkatkan kadar albumin pada penderita gizi buruk yang kadar albuminnya rendah dibawah 2,5 mg %. Penelitian lain juga melaporkan bahwa penggunaan ikan gabus sebagai sumber protein yang tinggi ternyata dapat mempertahankan nilai albumin penderita rawat inap di rumah sakit sehingga dapat membantu mempercepat proses penyembuhan pasien (Syarfaini, 2007).

Bahan-bahan lain sumber protein berupa daging ayam, daging sapi, telur ayam, memiliki kandungan protein yang lebih rendah dibandingkan dengan ikan gabus. Dalam daftar komposisi bahan makanan (DKBM), kandungan protein 100 gram ikan gabus sebesar 25,5 gram, daging ayam 18,2 gram, daging sapi 18,8 gram, dan untuk telur ayam sebesar 12,8 gram yang menandakan bahwa kandungan protein pada ikan gabus lebih besar. Selain itu absorpsi protein ikan lebih tinggi dibandingkan dengan daging sapi dan daging ayam karena daging ikan mempunyai serat protein lebih pendek (Andriani, 2012). Selain tingginya kandungan protein, ikan gabus juga memiliki kandungan kolagen yang lebih rendah dibandingkan dengan daging ternak lainnya, yaitu berkisar 3-5% dari total protein. Rendahnya kolagen menyebabkan daging ikan gabus menjadi lebih mudah dicerna bayi, kelompok lanjut usia, dan juga orang yang baru sembuh dari sakit (Astawan dalam Widodo S, 2015).

A. Rumusan Masalah

1. Apakah ada pengaruh pencampuran ekstrak ikan gabus terhadap sifat fisik formula KEP?
2. Apakah ada pengaruh pencampuran ekstrak ikan gabus terhadap sifat organoleptik formula KEP?
3. Apakah ada pengaruh pencampuran ekstrak ikan gabus terhadap kandungan energy dan protein formula KEP?

B. Tujuan Penelitian

Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh pencampuran ekstrak ikan gabus pada formula KEP ditinjau dari sifat fisik, organoleptik, kandungan energi dan protein.

Tujuan Khusus

1. Diketahui pengaruhpencampuran ekstrak ikan gabus terhadap sifat fisik pada formula KEP.
2. Diketahui pengaruhpencampuran ekstrak ikan gabus terhadap sifat organoleptik pada formula KEP.
3. Diketahui pengaruhpencampuran ekstrak ikan gabus terhadap kandungan energi dan protein pada formula KEP.

C. Ruang Lingkup

Ditinjau dari ilmu Gizi, penelitian yang berjudul “Formula KEP Dengan Pencampuran Ekstrak Ikan Gabus Untuk Balita Kep Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kandungan Energi Dan Protein” ini masuk ke

dalam Bidang Teknologi Pangan Terapan Gizi yang akan menghasilkan suatu produk.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

a. Bagi peneliti

Menambah pengetahuan dan keterampilan peneliti di bidang penelitian ilmiah khususnya bidang teknologi pangan mengenai pemanfaatan ekstrak ikan gabus sebagai bahan alternatif dalam pembuatan makanan cair bagi penderita Kurang Energi Protein (KEP).

b. Bagi institusi terkait

Sebagai sumber informasi dan sebagai referensi dalam melakukan suatu penelitian dalam bidang ilmu teknologi pangan, pengembangan formula dan dietetika.

2. Manfaat Praktis

Rumah sakit

Dapat dijadikan sebagai alternatif formula makanan untuk balita KEP yang dapat diberikan oleh rumah sakit.

E. Keaslian Penelitian

Keaslian penelitian diambil dari beberapa penelitian yang pernah dilakukan sebelumnya yang mempunyai karakteristik yang relatif sama dalam hal tema kajian, meskipun berbeda dalam hal kriteria subjek, jumlah dan posisi

variabel penelitian atau metode analisis yang digunakan. Beberapa penelitian sebelumnya diantaranya terdapat pada Tabel 1.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Peneliti	Judul	Perbedaan	Persamaan
1.	Puti Mustika Swandyani, 2016	Pengembangan Tepung Labu Kuning, Tepung Ikan Gabus, dan Konsentrat Protein Kecambah sebagai Bahan Penyusun Formula Enteral bagi Penderita Gagal Ginjal Kronik (Analisis Mutu Fisik, Kandungan Gizi, dan Kepadatan Gizi)	Perbedaan terletak pada sasaran penelitian, yaitu penelitian sebelumnya ditujukan untuk pasien GGK sedangkan penelitian ini ditujukan untuk balita KEP	Keduanya menghasilkan formula yang didalamnya terdapat ikan gabus sebagai bahan. Merupakan penelitian eksperimen dengan rancangan acak lengkap dan analisis <i>One Way ANOVA</i>
2.	Agtari N.I, 2017	Variasi Pencampuran Daging Ikan Gabus dengan Tempe Kedelai pada Pembuatan Sosis Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kadar Protein	Perbedaan terletak pada pemanfaatan ikan gabus yang dicampur dengan tempe kedelai yang digunakan sebagai bahan pembuatan ikan	Merupakan penelitian eksperimen dengan rancangan analisis <i>One Way ANOVA</i>
3.	Magdalena, 2019	Pengaruh Formula Ikan Haruan Pada Anak Penderita Gizi Buruk (Di Puskesmas Berangas Kabupaten Batola Kalsel)	Merupakan penelitian eksperimen dengan rancangan analisis <i>Wilcoxon test</i>	Meneliti mengenai cita rasa (organoleptik), asupan kalori dan protein