BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masalah gizi balita merupakan masalah yang sangat serius dan tersebar di seluruh wilayah Indonesia. Menurut Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2013 secara nasional, menunjukan prevalensi balita gizi kurang (*underweight*) yaitu 19,6%. Prevalensi balita pendek (*stunting*) yaitu sebesar 37,2%. Prevalensi balita kurus (*wasting*) yaitu sebesar 5,3%. Berdasarkan data Riskesdas tahun 2013 Kabupaten Sleman, jumlah balita mengalami gizi kurang sebesar 15,5%, pendek 28,4%, dan kurus 8,9%. Berdasarkan hasil laporan Penilaian Status Gizi (PSG) di wilayah kerja Puskesmas Moyudan tahun 2017, menunjukkan prevalensi balita gizi kurang sebesar 11,1%, pendek 18,4%, dan kurus 7,1%.

Menurut UNICEF (1990) *dalam* BAPPENAS (2011), banyak faktor yang mempengaruhi kurang gizi salah satunya penyebab langsung yaitu kurangnya asupan gizi dari makanan. Salah satu upaya mengatasi kekurangan gizi pada balita tersebut perlu adanya Pemberian Makanan Tambahan (PMT) (Kemenkes RI, 2011). Berdasarkan hasil meta analisis, pemberian makanan tambahan berdampak positif pada perkembangan kognitif dan psikomotor, kenaikan berat badan, tinggi badan, serta meningkatkan hemoglobin (Minarto, 2016).

Menurut Bhutta dkk., (2013) *dalam* Huriah (2014), intervensi gizi yang dapat dipertimbangkan dalam penanganan masalah gizi adalah fortifikasi makanan, menyediakan akses untuk makanan sehat, pemberian suplemen, serta

peningkatan ketersediaan dan akses pelayanan kesehatan. Setiap dalam menyediakan makanan sehat perlu mengetahui kandungan gizi yang akan dihasilkan dari makanan tersebut. Makanan untuk balita harus mengandung zat gizi yang dibutuhkan dalam masa pertumbuhan dan perkembangan diantaranya zat gizi makro dan mikro.

Berdasarkan laporan Dinas Pertanian Kabupaten Sleman (2016), Kecamatan Moyudan memiliki beberapa potensi sumber daya lokal seperti: beras, singkong, pisang, sukun, dan tebu. Pada pola pendekatan diversifikasi pangan dari aspek produksi yang berbasis produk dapat dijadikan makanan tambahan untuk balita dengan cara menganekaragamkan sumber bahan pangan lokal seperti sukun.

Buah sukun (*Artocarpus communis*) dapat dimanfaatkan sebagai makanan tradisional, tepung, gaplek, maupun makanan ringan. Buah sukun sebagai salah satu buah dengan kandungan karbohidrat tinggi yaitu 28,1 g, protein 1,4 g, dan lemak 0,2 g per 100 g berat buah (Mahmud, dkk., 2009). Selain memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi buah sukun memiliki kandungan tinggi kalsium sebesar 37% dan fosfor 47% dalam 100 g berat buah (Widowati, 2010). Ion kalsium berperan penting dalam pembentukan gigi dan tulang, sedangkan fosfor berperan dalam mengatur pengalihan energi, absorpsi dan transportasi zat gizi serta pengatur keseimbangan asam-basa (Almatsier, 2011). Upaya untuk mengurangi impor gandum dan penggunaan tepung terigu, maka dapat mengembangkan produk lokal dengan pembuatan tepung sukun. Tepung sukun yang mengandung kalsium dan fosfor tinggi cocok digunakan

sebagai substitusi tepung terigu, salah satunya sebagai bahan pembuatan *cookies*.

Tepung sukun memiliki kandungan protein yang rendah (Nisa, 2016), maka perlu dikombinasikan dengan pangan yang mengandung protein tinggi sehingga dapat memperkaya nilai gizi, salah satunya yaitu kacang hijau. Kacang hijau adalah salah satu jenis kacang-kacangan yang banyak ditemukan dan dimanfaatkan di Indonesia. Kacang hijau memiliki kandungan protein yang cukup tinggi yaitu 22,9 g dalam 100 g berat kacang, serta dapat dijadikan pengisi protein dalam suatu bahan pangan, perbaikan gizi, dan menaikkan pendapatan petani. Oleh karena itu, perlu penambahan tepung kacang hijau sebagai sumber tambahan protein yang cocok untuk disubstitusikan dengan tepung sukun yaitu dengan dibuat *cookies*.

Cookies merupakan salah satu jenis kue kering yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah dan bertekstur padat. *Cookies* merupakan produk yang praktis, mudah dibawa, serta mudah dalam penyajiannya sehingga cocok dijadikan alternatif makanan selingan yang cukup dikenal dan digemari oleh anak-anak hingga orang dewasa (Departemen Perindustrian RI, 1990 *dalam* Nisa 2016). Berdasarkan penelitian Nisa (2016), diketahui bahwa semakin banyak penambahan tepung kacang hijau, maka semakin tinggi kandungan protein dalam *cookies*. Berdasarkan latar belakang di atas peneliti tertarik melakukan eksperimen pada *cookies* dengan bahan tepung sukun dan tepung kacang hijau sebagai alternatif dalam pembuatan pemberian makanan tambahan untuk balita.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah penelitian ini adalah "Apakah ada pengaruh pada pembuatan *cookies* dari campuran tepung sukun dan tepung kacang hijau terhadap sifat fisik, organoleptik, kandungan gizi, dan daya terima".

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui sifat fisik, organoleptik, kandungan gizi, dan daya terima *cookies* dengan pencampuran tepung sukun dan tepung kacang hijau.

2. Tujuan Khusus

a. Mengetahui sifat fisik dari *cookies* dengan pencampuran tepung sukun dan tepung kacang hijau.
b. Mengetahui sifat organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur) dari *cookies* dengan pencampuran tepung sukun dan tepung kacang hijau.
c. Mengetahui kandungan gizi dari *cookies* dengan pencampuran tepung sukun dan tepung kacang hijau.
d. Mengetahui daya terima dari *cookies* dengan pencampuran tepung sukun dan tepung kacang hijau.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang teknologi pangan, khususnya pembuatan *cookies* terbuat dari tepung sukun dan tepung kacang hijau sebagai alternatif makanan tambahan balita.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Memberi dan menambah wawasan pengetahuan peneliti terhadap teknologi pangan khususnya mengenai pengembangan produk *cookies* dari variasi pencampuran tepung sukun dan tepung kacang hijau.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi masyarakat dapat menambah pengetahuan dan keterampilan dalam membuat *cookies* sebagai makanan tambahan untuk balita.

b. Memberikan edukasi kepada masyarakat mengenai pentingnya PMT untuk balita.

c. Hasil penelitian dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan peneliti selanjutnya.

F. Keaslian Penelitian

Terdapat beberapa penelitian yang telah dilakukan berkaitan dengan pemberian makanan tambahan ditinjau dari bahan pangan yang digunakan, hasil produk yang diteliti, sifat fisik, organoleptik, kandungan gizi, dan daya terima, antara lain:

1. Tashadella, Isnain Fusi. 2017. Makanan Tambahan untuk Anak Usia 12-24 Bulan Ditinjau dari Sifat Fisik Organoleptik Kandungan Gizi dan Daya Terima. Jenis penelitian tersebut adalah *quasy eksperimental* dengan rancangan penelitian *one shot case study/postes only design* pada penelitian tersebut, peneliti membuat variasi makanan tambahan yang diuji secara fisik, organoleptik, kandungan gizi, dan daya terima. Hasil penelitian tersebut

menunjukkan terdapat perbedaan bermakna pada tingkat kesukaan rasa dan tekstur. Persamaan penelitian tersebut adalah terletak pada variabel terikat yaitu uji sifat fisik, organoleptik, kandungan gizi, dan daya terima, sedangkan perbedaannya terletak pada jenis rancangan penelitian dan variabel bebas yaitu kudapan makanan tambahan untuk balita.

2. Sholikhah, dkk. 2015. *Cookies* Sukun Pratanak (Kajian Proporsi Tepung Sukun Pratanak dengan Tepung Terigu dan Penambahan *Shortening*). Jenis penelitian tersebut menggunakan Rancangan Acak Kelompok dengan enam perlakuan, sembilan kombinasi, dan tiga pengulangan. Hasil penelitian tersebut menunjukkan *cookies* terbaik dari segi organoleptik diperoleh pada perlakuan proporsi 70:30 dan penambahan mentega putih 5%. Persamaan pada variabel terikat yaitu uji organoleptik, sedangkan perbedaannya jenis penelitian tersebut yaitu rancangan acak kelompok.
3. Nisa R, U. 2016. Perbandingan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L*) dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik *Cookies.* Rancangan jenis penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok dengan 3 kali pengulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan tepung sukun dengan tepung kacang hijau berpengaruh nyata terhadap kadar protein serta rasa, aroma, tekstur, dan warna. Persamaan penelitian terletak pada variabel bebas yaitu variasi pencampuran tepung sukun dan tepung kacang hijau, sedangkan perbedaannya pada variabel terikat yaitu suhu pemanggangan terhadap karakteristik *cookies*.