

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Berdasarkan Riskesdas tahun 2018 prevalensi balita sangat pendek dan pendek, di Indonesia memiliki prevalensi sebesar 30,8% dengan prevalensi pada balita sangat pendek sebesar 11,5% dan pada balita 19,3% hasil ini sudah cukup dekat dengan target rencana pembangunan jangka menengah nasional (RPJMN) 2015-2019 yaitu 28%. Pada tahun 2020-2024 memiliki target 14% (Kemenkes RI, 2018)

Secara umum stunting dapat dikatakan sebuah kondisi dimana balita memiliki panjang atau tinggi badan yang kurang jika dibandingkan dengan umur atau dapat dikatakan suatu kondisi dimana tinggi badan anak berada di bawah minus 2 standar deviasi ( $<-2$ ) berdasarkan standar median *WHO* ( *World Health Organization* ). Lebih lanjut bahwa stunting akan berdampak dan dapat dikaitkan dengan proses kembang otak yang terganggu, dimana dalam jangka pendek berpengaruh pada kemampuan kognitif. dalam Jangka panjang dampak yang dapat diakibatkan oleh stunting adalah dapat mengurangi kapasitas untuk berpendidikan, dan hilangnya kesempatan untuk peluang kerja dengan pendapatan lebih baik. Dalam jangka panjang anak stunting yang dapat mempertahankan hidupnya Pada usia dewasa cenderung akan menjadi gemuk/ obes dan berpeluang menderita penyakit tidak menular, seperti hipertensi, diabetes, kanker, dan lain-lain. Makanan yang yang diperoleh sejak bayi lahir tentunya sangat berpengaruh terhadap pertumbuhannya termasuk resiko stunting (Kementerian Kesehatan

Republik Indonesia, 2018). Tidak terlaksananya inisiasi menyusui dini (IMD), gagalnya pemberian air susu ibu (ASI) eksklusif, dan proses penyapihan dini dapat menjadi salah satu faktor penyebab terjadinya stunting. Sedangkan dari sisi pemberian makanan pendamping asi (MP-ASI) hal yang perlu diperhatikan adalah kuantitas, kualitas, dan keamanan pangan yang diberikan. (Pusat Data dan Informasi Kemenkes RI, 2018)

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Enggar dan Triska pada tahun 2017 yaitu hubungan tingkat kecukupan zat besi dan seng dengan kejadian stunting pada balita 6-23 bulan, mengatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat kecukupan zat besi dan seng dengan kejadian stunting. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Dewi dkk (2014) terkait pengaruh konsumsi protein dan seng serta riwayat penyakit infeksi terhadap kejadian pendek pada anak balita umur 24-59 bulan di wilayah kerja puskesmas nusa penida III mengatakan bahwa faktor dominan yang mempengaruhi kejadian stunting di wilayah kerja puskesmas nusa penida III adalah konsumsi seng dengan nilai OR 9,94 dan riwayat penyakit infeksi dengan nilai OR 5,41 (Dewi & Adhi, 2014)

Menurut studi diet total pada tahun 2014 menunjukkan bahwa usia 0-59 bulan, rerata konsumsi kacang kedelai dan olahannya diantaranya yaitu tempe. Sebesar 16,3 gr per orang perhari. hal ini masih terbilang kurang mengingat kacang kedelai dan tempe merupakan sumber pangan nabati yang mempunyai peran sebagai salah satu pangan penghasil protein. Yang baik untuk pertumbuhan balita. Sementara itu untuk konsumsi sayur Menurut studi diet total pada tahun 2014 menunjukkan bahwa usai 0-59 bulan, rerata konsumsi sayur dan hasil olahannya

yaitu sebesar 18.2 gr/ perorang perhari. Hal ini masih terbilang kurang dari dari yang di anjurkan oleh kementrian kesehatan republic Indonesia yaitu itu sebesar 300-400 gr/orang per hari bagi anak balita dan anak usia sekolah (Siswanto dkk, 2014;Izwardy,2018)

Peluang mengangkat tempe menjadi industri besar bukanlah hal yang tidak mungkin. Peluang itu terbuka dengan disetujuinya usulan standar tempe yang diajukan oleh Indonesia pada sidang *codex Alimentarius commission* (CAC) ke 34 di jenewa pada tahun 2011. Indonesia sendiri memiliki sekitar 81 ribu usaha pembuatan tempe yang mampu memproduksi 2,4 juta ton tempe pertahun. Industri tempe menghasilkan sekitar Rp. 37 triliun nilai tambah (Reddy; dkk 2019).

Kelor merupakan tanaman yang dapat tumbuh diiklim tropis di dataran rendah mau pun tinggi berikisar 1000 mdpl kelor dapat tumbuh di indonesai sendiri kelor merupakan tanaman yang dimanfaatkan sebagi penghijau taman, sebagai sayur olaha, dan pakan ternak. Hampir di setiap daerah kita dengan mudah dapat menjumpai kelor (Winarno, 2018).

Berdasarkan hasil uji pendahuluan pada *cookies* dengan 10 panelis tidak terlatih dan dengan 4 komposisi pencampuran berbeda didapatkan hasil terhadap kesukaan *cookies* sebagai untuk produk dengan komposisi 70% tepung terigu dan 15% tepung tempe dan 15% tepung kelor untuk rasa 7 dari 10 menyukai rasa produk, warna dari 10 panelis 8 menyukai warna dan untuk aroma dari 10 panelis 5 tidak menyukai aroma dan 5 lainnya mengatakan suda seperti ini memang jika ditambahkan kelor. Dan untuk tekstur dari 10 panelis semuanya menyukai tekstur *cookies*. dan untuk produk dengan komposisi pencampuran 50% tepung terigu, 25%

tepung tempe dan 25% tepung kelor untuk rasa dari 10 panelis 7 menyukai rasa dari produk, warna 8 menyukai warna dari produk dan 2 tidak menyukai warna dari produk menyerupai warna hijau ke hitam dan aroma 6 tidak menyukai aroma dari kelor karena cukup tercium aromanya, dan untuk tekstur dari 10 panelis 8 menyukai tekstur dari produk. Sementara untuk produk dengan komposisi pencampuran 30% tepung terigu, 35% tepung tempe, dan 35% tepung kelor 5 menyukai rasa sementara yang tidak menyukai beralasan rasa after test kelor cukup meninggalkan bekas, untuk aroma 8 tidak menyukai aroma dikarenakan aroma kelor cukup tercium. Untuk warna 6 menyukai warna dari produk dan 4 panelis tidak menyukai warna karena cukup gelap. Untuk tekstur hampir kesepuluh responden menyukai tekstur . sementara untuk tepung tempe panelis tidak mengetahui ada penambahan tepung tempe jika tidak diberi tahu

Berdasarkan masalah diatas peneliti tertarik untuk menciptakan suatu produk snack *Cookies* yang terbuat dari bahan dasar perpaduan tepung tempe dan tepung kelor yang dapat di konsumsi sebagai makanan selingan sehingga tercapainya asupan seng dan zat gizi balita sehingga terjadinya stunting dapat dicegah dan memperbaiki keadaan di generasi yang akan datang.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, maka rumusan masalah penelitian ini adalah

- a. Apakah ada pengaruh Sifat Fisik *cookies* pencampuran tepung terigu, tepung tempe, dan tepung kelor
- b. Apakah ada pengaruh sifat organoleptik *cookies* pencampuran tepung terigu, tepung tempe, dan tepung kelor?
- c. Apakah ada pengaruh kadar seng *cookies* pencampuran tepung terigu, tepung tempe, dan tepung kelor ?

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Untuk menghasilkan *Cookies* campuran tepung tempe dan tepung kelor yang memiliki sifat fisik dan sifat organoleptik yang baik serta kadar seng yang tinggi sehingga menjadi alternatif makanan kudapan pencegahan stunting

### 2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya sifat fisik dari *Cookies* dengan pencampuran tepung tempe dan tepung kelor
- b. Diketuainya sifat organoleptik dari *Cookies* dengan pencampuran tepung tempe dan tepung kelor
- c. Diketuainya kadar seng dari *Cookies* dengan pencampuran tepung tempe dan tepung kelor
- d. Diketuainya perbedaan sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar seng *Cookies* dengan pencampuran tepung tempe dan tepung kelor.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### 1. Bagi Pemerintah

Dapat memberikan informasi tentang potensi produk *Cookies* tepung tempe dan tepung kelor pada kelompok balita sebagai makanan pencegah stunting. Serta dapat mengembangkan potensi bahan makanan lokal

##### 2. Bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian ini dapat menjadi bahan bacaan untuk pengetahuan mengenai kandungan gizi dan pemanfaatan tepung tempe dan kelor sebagai bahan makanan pencegah stunting.

##### 3. Bagi Masyarakat

Adanya suatu produk makanan snack yang memiliki kandungan gizi cukup dan dapat di konsumsi oleh balita. Sehingga dapat mencegah terjadinya stunting.

##### 4. Bagi peneliti

Sarana menambah *skill*, pengetahuan dan pengalaman dalam pemanfaatan bahan makan tempe dan kelor menjadi suatu produk yang bergizi dan aman di konsumsi oleh kelompok balita

## Keaslian Penelitian

NO	Peneliti	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Variabel Penelitian	Analisi Penelitian
1.	Juliana salaman, sari novita, Adi burhanudin	Pengaruh Proporsi tepung terigu, tepung temped an Tepung daun kelor terhadap mutu (protein dan zat besi ) dan daya terima mie basah	jenis penelitian ini bersifat eksperimen dengan rancangan penelitian yang digunakan adalah rancang acak lengkap dengan 4 perlakuan dengan 3 replikasi	variabel terikat pada penelitian tersebut adalah Mutu ( Protein dan Zat besi ) dan variabel bebas proporsi tepung terigu, tepung temped an tepung kelor	Uji anova dan Wilcoxon
2.	Pandiangan dan	Mutu fisik dan Organoleptik <i>Cookies</i> Subtitus	Metode penelitian tersebut	Variabel terikat mutu fisik dan	Post hoc tukey dan

febbyandilsna nda	i Tepung Terigu dengan Tepung tempe dan Tepung Kelor	menggunakan 5 taraf dan 3 kali pengulangan	organolepti k variabel bebas tepung terigu, tepung temped an tepung kelor	kruskal- wallis
3. Wardana dan Muhammad fajar	pengaruh subtitusi tepung terigu dengan tepung tempe kedelai dan tepung kelor terhadap mutu protein dan peningkatan kandungan vitamin B12 pada <i>Cookies</i>	Penelitian tersebut mengungkaka n rancang acak lengkap dengan 5 taraf pelakukan dan 3 kali pengulangan	Variabel terikat mutu protein dan peningkatan kadar vitamin B12 variabel bebas yaitu proporsi tepung tempe kedelai dan tepung kelor	Analisi data kandungan vitamin B12 menggunakan <i>one way</i> <i>anova</i> yang dilanjutkan dengan uji post-hoc tukey. Sedangkan analisi mutu protei tanpa menggunakan uji statistik

## E. Rancangan Produk yang Dihasilkan

Tabel.1 Rancangan Produk

Nama Produk	<i>Cookies</i> Berbahan Tepung Tempe dan Kelor
Karakteristik	Warna hijau, rasa yang manis, aroma tidak langu dan tekstur renyah
Fungsi	Makanan selingan upaya pencegahan stunting
Keunggulan	Kudapan berbahan pangan lokal yang mengandung tinggi zat gizi mikro sng sebagai alternatif makanan untuk pencegahan stunting pada balita