

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kejadian *stunting* pada balita adalah salah satu masalah gizi yang dihadapi anak-anak di seluruh dunia saat ini. Hal ini juga terjadi di negara-negara berkembang seperti Indonesia, yang menempati posisi ketiga dengan prevalensi tertinggi di kawasan Asia Tenggara pada tahun 2017 (Kemenkes RI, 2018).

Berdasarkan Data Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) pada tahun 2018 prevalensi balita *stunting* di Indonesia adalah 30,8%. Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022 di 34 provinsi menunjukkan angka *stunting* nasional adalah 21,6%. Sedangkan di provinsi Jawa Timur adalah 19,2%. Prevalensi *stunting* tertinggi tahun 2022 berdasarkan Tinggi Badan menurut Umur (TB/U) di provinsi Jawa Timur adalah kabupaten Jember yaitu mencapai 34,9%. Berdasarkan kriteria WHO prevalensi tersebut masih tergolong tinggi karena (>20%) (Munira, 2023).

Stunting adalah kondisi di mana anak balita mengalami kegagalan pertumbuhan akibat kekurangan gizi kronis, menyebabkan mereka memiliki tinggi badan yang tidak sesuai dengan usianya. Kekurangan gizi ini dimulai sejak bayi masih dalam kandungan dan berlanjut pada masa awal setelah kelahiran, namun gejala stunting baru tampak jelas setelah anak berusia 2 tahun (Octaviana, *et al.*, 2021). Indikator yang digunakan untuk mengidentifikasi balita *stunting* adalah berdasarkan indeks Tinggi Badan atau Panjang Badan menurut Umur (TB/U) dan (PB/U). Berdasarkan standar WHO *Child Growth Standard* kriteria balita yang tergolong *stunting* jika nilai z score TB/U < -2 Standard Deviasi (Permenkes RI, 2020).

Secara global, stunting menjadi salah satu sasaran dalam Sustainable Development Goals (SDGs). Indonesia sedang berupaya mencapai tujuan pembangunan berkelanjutan yang kedua, yaitu mengakhiri kelaparan, mencapai ketahanan pangan, dan meningkatkan nutrisi. Penanggulangan masalah stunting merupakan salah satu target yang diupayakan menurun pada tahun 2025 (Kementerian PPN, 2017)

Salah satu penyebab stunting adalah kekurangan asupan gizi. Faktor risiko ini terbagi menjadi dua kategori yaitu, asupan zat gizi makro dan mikro. Asupan protein, yang merupakan zat gizi makro sangat mempengaruhi terjadinya stunting, sedangkan di antara zat gizi mikro, asupan zink adalah salah satu yang berperan dalam kejadian stunting (Candra, 2020).

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi defisiensi asupan zat gizi yaitu dengan cara meningkatkan asupan makanan bergizi dengan Pemberian Makanan Tambahan (PMT). Selama ini makanan tambahan yang sering diberikan berupa biskuit, namun tidak semua balita menghabiskan biskuit yang diberikan dengan berbagai alasan. Hasil penelitian Fitriyanti (2012) menunjukkan sebanyak 70% balita tidak menghabiskan biskuit yang diberikan pemerintah dikarenakan jumlah biskuit yang terlalu banyak untuk dikonsumsi per hari sehingga anak merasa bosan. Oleh karena itu, perlu adanya alternatif olahan makanan tambahan lain yang menarik sebagai makanan tambahan yang bergizi yang disukai anak.

Naget merupakan salah satu jenis makanan yang disukai anak-anak (Widyawatinigrum, *et al.*, 2019). Naget terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi dan dilapisi dengan tepung yang kasar. Naget diolah dengan pemanasan sampai setengah matang (*precooked*), kemudian dibekukan. Produk naget memerlukan waktu penggorengan selama satu menit pada suhu 150°C sampai warna naget berubah menjadi kekuning-kuningan dan kering. Tekstur naget tergantung dari bahan dasar yang dipakai dalam pembuatannya (Wijaya, 2022).

Salah satu jenis protein hewani yang bisa dijadikan bahan utama dalam pembuatan naget adalah ikan. Mengonsumsi ikan dapat meningkatkan asupan protein dan zat gizi mikro yang penting untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan balita, terutama bagi mereka yang mengalami *undernutrition* (Osendarp, *et al.*, 2016).

Ikan-ikan yang banyak diminati oleh masyarakat, salah satunya adalah ikan kurisi (*Nemipterus Japonicus*). Menurut Dinas Kelautan dan Perikanan Jawa Timur pada tahun 2018 produksi ikan kurisi mencapai 8.060,1 ton. Nilai ini merupakan nilai yang cukup besar sebagai bukti tingginya minat masyarakat dalam mengonsumsi ikan kurisi (Junaedi, *et al.*, 2020). Ikan kurisi mempunyai kandungan protein 17,98% dan kandungan lemak 1,93% (Data Primer, 2023). Ikan kurisi memiliki daging yg berwarna putih (Lestari, *Et al.*, 2016) serta memiliki kekuatan gel yang tinggi sehingga bisa membuat produk menjadi kenyal dan cocok digunakan dalam pembuatan produk naget (Misbahul & Lili, 2022).

Balita *stunting* di Indonesia biasanya mengalami kekurangan zink. Kebutuhan asupan zink pada balita berdasarkan AKG adalah 3 mg. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Losong dan Adriani tahun 2017, didapatkan perbedaan signifikan asupan zink pada balita *stunting* dan *nonstunting*. Asupan zink balita *stunting* lebih rendah dari asupan zink balita *nonstunting*. Berdasarkan penelitian (Kundarwati, *et al.*, 2022) Rendahnya tingkat konsumsi zink meningkatkan

risiko *stunting* hingga 2,148 kali lebih besar. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Dewi dan Nindy (2017), yang menyatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara konsumsi zink dengan kejadian *stunting* (Dewi, 2017). Oleh karena itu, untuk meningkatkan kandungan gizi pada daging ikan kurisi yang akan dibuat naget, perlu ditambahkan zink dari bahan lain. Tepung kacang kedelai merupakan bahan pangan yang mengandung zink. Berdasarkan Komposisi Pangan Indonesia Tahun 2017, dari setiap 100 gr tepung kacang kedelai, terdapat kandungan zink sebanyak 2,6 mg. Tepung kacang kedelai adalah produk setengah jadi yang digunakan sebagai bahan dasar dalam industri pangan. Tepung ini sering digunakan sebagai campuran dalam berbagai makanan, seperti kue kering, roti, cake, naget, dan sosis. Selain itu, tepung kedelai berfungsi sebagai bahan pengikat yang meningkatkan daya serap air pada makanan karena kandungan pati dan proteinnya yang mampu mengikat air (Millah dan Anjani, 2017). Jika dibandingkan dengan tepung kacang hijau tepung kedelai lebih bagus dari segi sifat pengikatnya. Tepung kacang hijau memiliki sifat sebagai pengikat namun memiliki kadar serat yang cukup tinggi, kadar serat yang cukup tinggi ini dapat mempengaruhi kekenyalan dari naget. Serat pangan yang tinggi dapat meningkatkan kekerasan dan menurunkan elastisitas (Mentari, 2016). Penggunaan tepung kedelai sebagai bahan pengikat dapat memperbaiki tekstur naget (Oei, 2021). Tepung kedelai yang ditambahkan semakin banyak ke dalam suatu produk akan menghasilkan bau yang kurang sedap. Hal ini karena kedelai mengandung senyawa volatil yang menyebabkan bau langu pada kedelai (Puspita, *et al.*, 2021). Bau dan rasa langu pada kedelai dapat dihilangkan dengan cara mematikan enzim lipisigenase melalui proses pemanasan (Purwanti, 2018).

Jenis tepung lain yang berfungsi sebagai bahan pengikat dalam pembuatan naget adalah tapioka. Berdasarkan Komposisi Pangan Indonesia Tahun 2017, pada 100 gr tapioka, terdapat kandungan zink sebanyak 0,1 mg lebih rendah dari tepung kedelai. Oleh karena itu, untuk memperbaiki tekstur naget dan untuk meningkatkan kadar zink pada naget dibutuhkan penambahan tepung kedelai dan tapioka.

Berdasarkan uraian diatas, maka perlu dilakukan penelitian mengenai pembuatan naget dari daging ikan kurisi dengan penambahan tepung kedelai dan Tapioka sebagai alternatif Pemberian Makanan Tambahan balita *stunting*.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah terdapat perbedaan kadar zink akibat penambahan tepung kedelai dan tapioka pada naget ikan kurisi sebagai alternatif pemberian makanan tambahan balita *stunting* ?
2. Bagaimana karakteristik sensori (tekstur, kenampakan, rasa, dan bau) akibat penambahan tepung kedelai dan tapioka pada naget ikan kurisi sebagai alternatif pemberian makanan tambahan balita *stunting* ?
3. Bagaimanakah formulasi terbaik naget ikan kurisi dengan penambahan tepung kedelai dan tapioka sebagai alternatif pemberian makanan tambahan balita *stunting* ?
4. Bagaimanakah daya terima balita terhadap naget ikan kurisi perlakuan terbaik?
5. Bagaimanakah komposisi zat gizi makro dan karakteristik sensori naget ikan kurisi dengan penambahan tepung kedelai dan tapioka sesuai dengan SNI naget ikan 7758 – 2013?
6. Bagaimana informasi nilai gizi naget ikan kurisi dengan penambahan tepung kedelai dan tapioka ?
7. Berapa banyak porsi pemberian naget ikan kurisi dengan penambahan tepung kedelai dan tapioka sebagai pemberian makanan tambahan balita *stunting* ?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Membuat naget ikan kurisi dengan penambahan tepung kedelai dan tapioka sebagai alternatif pemberian makanan tambahan balita *stunting*.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk menganalisis perbedaan kadar zink akibat penambahan tepung kedelai dan tapioka pada naget ikan kurisi sebagai alternatif pemberian makanan tambahan balita *stunting*.
2. Untuk mengetahui karakteristik sensori (tekstur, kenampakan, bau dan rasa) akibat penambahan tepung kedelai dan tapioka pada naget ikan kurisi sebagai alternatif pemberian makanan tambahan balita *stunting*.
3. Untuk menentukan formulasi terbaik pada naget ikan kurisi dengan penambahan tepung kedelai dan tapioka sebagai alternatif pemberian makanan tambahan balita *stunting*

4. Untuk mengetahui daya terima balita terhadap formula terbaik naget ikan kurisi dengan penambahan tepung kedelai dan tapioka
5. Untuk membandingkan komposisi zat gizi makro naget ikan kurisi dengan penambahan tepung kedelai dan tapioka dengan SNI naget ikan 7758 – 2013.
6. Untuk mengetahui informasi nilai gizi naget ikan kurisi dengan penambahan tepung kedelai dan tapioka
7. Menentukan porsi pemberian naget ikan kurisi dengan penambahan tepung kedelai dan tapioka sebagai alternatif pemberian makanan tambahan balita *stunting*.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan kemampuan peneliti tentang pengembangan produk dengan menghasilkan produk baru yaitu naget dari daging ikan kurisi dengan penambahan tepung kedelai dan tapioka

1.4.2. Bagi Masyarakat

Sebagai sumber informasi mengenai produk olahan naget dari daging ikan kurisi dengan penambahan tepung kedelai dan tapioka sebagai alternatif pemberian makanan tambahan balita *stunting*.

1.4.3. Bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai tambahan informasi dalam penelitian penatalaksanaan program penanganan *stunting*.