

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Balita adalah istilah umum bagi anak usia 1-3 tahun (batita) dan anak prasekolah (3-5 tahun). Masa balita merupakan periode penting dalam proses tumbuh. Perkembangan dan pertumbuhan di masa itu menjadi penentu keberhasilan pertumbuhan dan perkembangan anak di periode selanjutnya. Masa tumbuh kembang di usia ini merupakan masa yang berlangsung cepat dan tidak akan pernah terulang, karena itu sering disebut *golden age* atau masa keemasan (Sutomo dan Anggraeni, 2010).

Pada usia balita, anak-anak membutuhkan dukungan nutrisi yang lengkap untuk pertumbuhan dan perkembangan tubuh dan otak mereka. Masa balita adalah masa kritis, maka kebutuhan nutrisi bagi balita haruslah seimbang, baik dalam jumlah (porsi) maupun kandungan gizi. Pencapaian gizi seimbang pada balita akan membuat anak tumbuh cerdas, sehat serta tidak mudah terserang penyakit. Gizi pada balita harus seimbang, mencakup zat gizi, seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan air (Sutomo dan Anggraini, 2010).

Salah satu mikronutrien yang penting bagi balita adalah vitamin A karena berperan penting dalam penglihatan, pertumbuhan, menjaga kesehatan tubuh dari infeksi, serta pembentukan dan pertumbuhan sistem saraf (Sutomo dan Anggraini, 2010). Menurut PGRS (2013), angka kecukupan vitamin A yang dianjurkan pada balita adalah $400 \mu\text{g}$ untuk usia 1 – 3 tahun (batita), dan $450 \mu\text{g}$ untuk usia 4 – 5 tahun.

Meskipun vitamin A sangat penting bagi tubuh, akan tetapi konsumsi vitamin A melalui makanan belum mencukupi sehingga harus dipenuhi dari luar. Pada anak balita akibat KVA (Kekurangan Vitamin A) akan meningkatkan kesakitan dan kematian, mudah terkena penyakit infeksi seperti diare, radang paru-paru, pneumonia, dan akhirnya kematian. Akibat lain yang berdampak sangat serius dari KVA adalah buta senja dan manifestasi lain dari xerophthalmia termasuk kerusakan kornea dan kebutaan. Namun bila tubuh mengalami kelebihan vitamin A akan terjadi gangguan pada hati (Ilyas, 2008).

Berdasarkan hasil analisis Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2013 menunjukkan bahwa cakupan pemberian vitamin A meningkat dari 71,5% (2007) menjadi 75,5% (2013). Presentase anak umur 6 – 59 bulan yang menerima kapsul vitamin A selama enam bulan terakhir tertinggi di Nusa Tenggara Barat (89,2%) dan terendah di Sumatera Utara (52,3%). Infeksi Saluran Pernapasan Atas (ISPA), pneumonia, diare, kebutaan merupakan penyakit yang bisa disebabkan karena asupan vitamin A kurang pada balita. Prevalensi ISPA pada balita sebesar 25,8% yang merupakan karakteristik penduduk dengan ISPA tertinggi. *Period prevalence* pneumonia pada balita adalah 18,5 per mil. Prevalensi diare pada balita sebesar 6,7%. Sedangkan prevalensi cacat penglihatan/buta pada balita sebesar 0,17%.

Vitamin A terdapat di dalam pangan hewani, sedangkan karoten terutama terdapat dalam pangan nabati. Sumber vitamin A yaitu hati, kuning telur, susu (di dalam lemaknya) dan mentega. Sedangkan untuk sumber karoten terdapat pada sayuran berwarna hijau tua dan buah-buahan yang berwarna kuning-jingga, seperti labu kuning (Almatsier, 2009).

Kandungan provitamin A yang berupa β -karoten pada labu kuning sebesar 1569 μ g (Depkes RI, 2001). β -karoten merupakan senyawa karotenoid yang mempunyai aktivitas vitamin A sangat tinggi. Dalam saluran pencernaan, β -karoten dikonversi oleh sistem enzim menjadi retinol yang selanjutnya berfungsi sebagai vitamin A yang penting untuk tubuh terutama pada masa pertumbuhan (Gardjito, dkk, 2006).

Penyebaran labu kuning juga telah merata di Indonesia, hampir di semua kepulauan Nusantara terdapat tanaman buah labu kuning. Disamping cara penanaman dan pemeliharaannya mudah, labu kuning memang menjadi sumber pangan yang dapat diandalkan. Data Badan Pusat Statistik dalam Hayati (2006), menunjukkan hasil rata-rata produksi labu kuning seluruh Indonesia berkisar antara 20-21 ton per hektar. Akan tetapi konsumsi labu kuning di Indonesia masih sangat rendah, yaitu kurang dari 50 kg per kapita per tahun.

Konsumsi labu kuning yang masih rendah di Indonesia dapat dikarenakan pemanfaatannya yang belum optimal, paling banyak dikonsumsi sebagai sayuran,

kolak, dan dodol. Berdasarkan angka produksi labu kuning yang cukup tinggi perlu peningkatan pemanfaatan labu kuning dalam bentuk lain yang disukai anak-anak, salah satunya adalah permen *jelly* (Gardjito, 2006). Permen *jelly* biasanya terkomposisi dari air atau sari buah yang ditambahkan sukrosa, sirup fruktosa atau sirup glukosa, essence, pewarna, asam sitrat dan bahan pembentuk gel yang berpenampakan jernih transparan serta mempunyai tekstur dengan kekenyalan tertentu (Malik, 2010).

Maka dengan dilakukan modifikasi permen *jelly* berbahan dasar labu kuning diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif makanan selingan yang dapat mencukupi kebutuhan vitamin A bagi balita. Selain karena permen *jelly* yang sangat disukai balita, pemanfaatan labu kuning di Indonesia akan lebih optimal dengan harga labu kuning yang lebih ekonomis dan jumlah produksi labu kuning yang melimpah sehingga mudah di dapat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah apakah permen *jelly* labu kuning dapat digunakan sebagai alternatif makanan sumber vitamin A bagi balita umur 3 – 5 tahun.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengkaji kualitas permen *jelly* labu kuning sebagai produk makanan sumber vitamin A bagi balita umur 3 – 5 tahun.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisis perbedaan nilai kandungan vitamin A pada permen *jelly* labu kuning.
2. Menganalisis perbedaan nilai kadar air pada permen *jelly* labu kuning.
3. Menganalisis perbedaan sifat organoleptik yang terdiri dari uji hedonik dan uji mutu hedonik pada permen *jelly* labu kuning.
4. Mengetahui hasil perlakuan terbaik dengan indeks efektivitas dari berbagai jenis perlakuan pada permen *jelly* labu kuning.

5. Menganalisa syarat mutu (kadar abu, gula reduksi, sakarosa) produk terbaik pada permen *jelly* labu kuning.
6. Menentukan jumlah porsi permen *jelly* labu kuning.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat bagi Peneliti

Dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang produk olahan labu kuning sebagai alternatif makanan sumber vitamin A bagi balita umur 3 – 5 tahun.

1.4.2 Manfaat bagi Masyarakat

Manfaat penelitian ini bagi masyarakat adalah :

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sarana informasi bahwa permen *jelly* labu kuning dapat digunakan sebagai alternatif makanan sumber vitamin A bagi balita umur 3 – 5 tahun.
2. Memberikan informasi yang tepat kepada masyarakat tentang pembuatan permen *jelly* dengan penambahan labu kuning.

1.4.3 Manfaat bagi Lembaga

Manfaat penelitian ini bagi lembaga adalah :

1. Sebagai khasanah penetapan ilmu pengetahuan yang berkaitan dengan penelitian tentang kesehatan dibidang pangan.
2. Memberikan informasi yang dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan penelitian berikutnya mengenai permen *jelly* labu kuning sebagai alternatif makanan sumber vitamin A bagi balita umur 3 – 5 tahun.