

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Air susu ibu (ASI) merupakan kebutuhan yang sangat penting untuk bayi karena mengandung zat gizi yang cukup untuk pertumbuhannya. Sesudah bayi memasuki usia enam bulan, produksi ASI akan semakin berkurang dan ASI yang diberikan sudah tidak lagi mencukupi pemenuhan kebutuhan energi dan nutrisi bayi yang semakin meningkat. Oleh karena itu, bayi dapat diperkenalkan dengan makanan pendamping sebagai pelengkap ASI (Krisnatuti dan Yenrina, 2000).

MP-ASI adalah makanan atau minuman yang mengandung zat gizi, diberikan kepada bayi atau anak usia 6-24 bulan guna memenuhi kebutuhan gizi selain dari ASI (Depkes, 2006). MP-ASI merupakan makanan peralihan dari ASI ke makanan keluarga. Pengenalan dan pemberian MP-ASI harus dilakukan secara bertahap baik bentuk maupun jumlah. Hal ini dimaksudkan untuk menyesuaikan kemampuan alat pencernaan bayi dalam menerima MP-ASI (Depkes RI, 2004).

Komponen zat gizi yang penting pada anak usia 12-24 bulan diantaranya protein dan vitamin A. Protein berperan dalam pertumbuhan dan pemeliharaan sel, sedangkan vitamin A berperan dalam fungsi system imun, melindungi integritas sel-sel epitel lapisan kulit, permukaan mata, bagian dalam mulut, serta saluran pencernaan dan pernafasan (Elvizahro, 2011).

Biskuit adalah salah satu jenis kue yang sampai saat ini banyak digemari oleh masyarakat dari berbagai kelompok ekonomi dan kelompok umur. biskuit sering dikonsumsi oleh anak balita, anak usia sekolah, orang tua dan manula yang biasa dikonsumsi sebagai makanan selingan atau makanan bekal (Moehji, 2000 dalam Ginting, 2010). Harga biskuit yang terjangkau oleh berbagai kelompok ekonomi juga menjadi satu alasan mengapa biskuit banyak disukai masyarakat.

MP-ASI biskuit umumnya dibuat dari salah satu atau campuran bahan-bahan berikut seperti sereal (misal beras, gandum, jagung, dan lainnya), umbi-umbian, kacang-kacangan, biji-bijian yang mengandung minyak, susu, ikan, daging, unggas, buah dan atau bahan makanan lain yang sesuai (BSN, 2005).

Bahan-bahan yang digunakan harus bermutu, bersih, aman dan sesuai untuk bayi dan anak berusia 6 - 24 bulan. Proses pengolahannya harus mengikuti cara produksi makanan bayi dan anak. Zat gizi yang terkandung dalam biskuit harus dapat mendampingi ASI untuk mencapai kebutuhan gizi pada kelompok umur tersebut (BSN, 2005). Angka kecukupan gizi (AKG) anak berusia 12-36 bulan yaitu energi 1125 kkal, protein 26 g dan vitamin A 400 µg.

MP-ASI biskuit berdasarkan SNI 01-7111.2-2005 dipersyaratkan mengandung energi minimum 400 kkal/100 g dengan kadar protein minimum 6 g/100 g dan kadar vitamin A minimum 250 RE/100 g.

Salah satu bahan pangan lokal sumber protein yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan MP-ASI biskuit adalah ikan lele (*Clarias gariepinus*). Ikan lele merupakan salah satu bahan pangan bergizi yang mudah untuk dihidangkan sebagai lauk. Kandungan gizi ikan lele sebanding dengan daging ikan lainnya. Beberapa jenis ikan, termasuk ikan lele mengandung protein lebih tinggi dan lebih baik dibandingkan dengan daging hewan lainnya. Nilai gizi ikan lele meningkat apabila diolah dengan baik yang terdapat pada ikan lele segar yang belum rusak dan busuk (Abbas, 2004). Komposisi gizi ikan lele meliputi kandungan protein sebesar 17,0 g (Direktorat Bina Gizi Masyarakat dan Puslitbang Depkes RI, 1991). Salah satu bentuk pengolahan ikan lele yang sesuai untuk MP-ASI adalah penepungan.

Bahan pangan yang kaya akan vitamin A juga perlu digunakan untuk memenuhi persyaratan kandungan vitamin A pada MP-ASI biskuit. Ubi jalar merupakan tanaman yang mudah dibudidayakan, memiliki umur tanam yang cepat sehingga mudah diperoleh di setiap musim, serta harga ubi jalar juga relatif murah (Ambasari dkk, 2009). Warna daging umbi memiliki hubungan dengan kandungan gizi, terutama kandungan beta karoten. Umbi yang berwarna jingga atau *orange* mengandung betakaroten lebih tinggi daripada jenis ubi jalar lainnya. Demikian pula, daging umbi yang berwarna *orange* memiliki rasa yang lebih manis daripada daging umbi yang berwarna lain (Juanda dkk, 2009). Terutama ubi jalar yang daging umbinya berwarna *orange* atau jingga memiliki kandungan vitamin A sebesar 7.700,00 (IU)/100 g (Suprapti, 2003). Ubi jalar *orange* dapat

diolah menjadi tepung sehingga dapat digunakan sebagai bahan MP-ASI. Dengan pemanfaatan tepung ubi jalar yang tinggi beta karotennya diharapkan dapat memberikan tambahan gizi dalam pembuatan MP-ASI biskuit.

Berdasarkan fakta-fakta diatas menjadi dasar peneliti mencoba membuat MP-ASI biskuit dengan substitusi tepung ikan lele dan tepung ubi jalar *orange* untuk menghasilkan biskuit yang tinggi protein dan vitamin A.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dari penelitian ini adakah pengaruh pembuatan MP-ASI biskuit dengan substitusi tepung ikan lele dan tepung ubi jalar *orange* terhadap kandungan gizi (protein dan vitamin A) dan daya terima MP-ASI biskuit?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengkaji pembuatan MP-ASI biskuit dengan substitusi tepung ikan lele dan tepung ubi jalar *orange* terhadap kandungan gizi dan daya terima MP-ASI biskuit.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisis kandungan protein MP-ASI biskuit dengan substitusi tepung ikan lele dan tepung ubi jalar *orange*.
2. Menganalisis kandungan vitamin A MP-ASI biskuit dengan substitusi tepung ikan lele dan tepung ubi jalar *orange*.
3. Menguji sifat organoleptik MP-ASI biskuit dengan substitusi tepung ikan lele dan tepung ubi jalar *orange*.
4. Menentukan perlakuan terbaik dari MP-ASI biskuit dengan substitusi tepung ikan lele dan tepung ubi jalar *orange*.
5. Menganalisis kandungan zat gizi makro (energi, protein, lemak dan karbohidrat) MP-ASI biskuit dengan substitusi tepung ikan lele dan tepung ubi jalar *orange*.
6. Membandingkan mutu MP-ASI biskuit dengan substitusi tepung ikan lele dan tepung ubi jalar *orange* dengan SNI MP-ASI biskuit.

7. Menentukan takaran saji MP-ASI biskuit dengan substitusi tepung ikan lele dan tepung ubi jalar *orange*.

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah memaparkan kegunaan hasil penelitian yang akan dicapai, baik untuk kepentingan ilmu, kebijakan pemerintah, maupun masyarakat luas. Oleh karena itu, dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Masyarakat

Dengan penelitian ini, diharapkan dapat membantu masyarakat dalam memilih alternatif MP-ASI biskuit dengan substitusi tepung ikan lele dan tepung ubi jalar *orange* yang tinggi protein dan vitamin A.

2. Bagi Peneliti / Mahasiswa

Dapat menambah wawasan dan pengetahuan membuat MP-ASI biskuit dengan substitusi tepung ikan lele dan tepung ubi jalar *orange* untuk menghasilkan biskuit yang tinggi protein dan vitamin A.

3. Bagi Institusi Kesehatan

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan menambah alternatif untuk memilih ikan lele dan ubi jalar *orange* menjadi bahan substitusi membuat MP-ASI biskuit yang memiliki kandungan gizi yang baik untuk pertumbuhan dan perkembangan bayi dan anak. Dan juga dapat dimanfaatkan oleh petugas kesehatan sebagai alternative makanan pendamping ASI (MP- ASI) yang tinggi protein dan vitamin A.

4. Bagi Institusi Pendidikan

Dapat menjadi referensi dan masih dapat dikembangkan lagi penelitian ini.