

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara berkembang yang memiliki beberapa masalah gizi pada balita yaitu stunting, berat badan lahir rendah dan wasting. Stunting menurut WHO *Child Growth Standard* didasarkan pada indeks panjang badan menurut umur (PB/U) atau tinggi badan menurut umur (TB/U) dengan batas (z-score) < -2 SD (WHO, 2010). Menurut UNICEF (2013) sekitar 1 dari 4 balita mengalami stunting. Berdasarkan data Riskesdas tahun 2018 proporsi status gizi sangat pendek dan pendek pada balita yaitu 30,8% (Kemenkes RI., 2018).

Stunting merupakan masalah gizi utama yang akan berdampak pada kehidupan sosial dan ekonomi dalam masyarakat. Selain itu, stunting dapat berpengaruh pada anak balita pada jangka panjang yaitu mengganggu pendidikan, kesehatan serta produktifitasnya di kemudian hari. Anak balita stunting cenderung akan sulit mencapai potensi pertumbuhan dan perkembangan yang optimal baik secara fisik maupun psikomotorik (Bappenas RI., 2012).

Protein adalah bagian dari semua sel hidup dan merupakan bagian terbesar tubuh sesudah air. Protein mempunyai fungsi khas yang tidak dapat digantikan oleh zat gizi lain, yaitu membangun serta memelihara sel-sel dan jaringan tubuh (Almatsier, 2010). Protein memiliki efek terhadap level plasma insulin *growth factor I* (IGF-I) dan juga terhadap protein matriks tulang serta faktor pertumbuhan yang berperan penting dalam formasi tulang (Mikhail, 2013).

Angka kecukupan protein bergantung dari macam dan jumlah bahan makanan nabati dan hewani yang dikonsumsi manusia setiap harinya (Kartasapoetra, 2010). Berdasarkan Kemenkes (2016) 51,9 persen ibu hamil mengalami defisit protein dan 18,8 persen mengalami defisit ringan. Menurut Ernawati (2013) Ibu hamil dengan asupan protein kurang dari 58 persen AKG berisiko 1.6 kali lebih besar mempunyai anak stunting pada usia 12 bulan dibandingkan ibu dengan asupan protein ≥ 58 persen AKG. Kondisi kandungan ibu mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangan bayi.

Ibu hamil dengan keadaan kurang gizi akan menyebabkan *Intrauterine Growth Retardation* (IUGR) pada janin dan keadaan ini akan diturunkan dari satu generasi ke generasi dan pertumbuhan anak tidak maksimal di tahun-tahun berikutnya. Di masa yang akan datang anak lahir BBLR akan beresiko mengalami stunting.

Dari permasalahan kurangnya konsumsi protein pada ibu hamil, maka peran makanan fungsional sebagai makanan selingan sangat dibutuhkan untuk memperbaiki konsumsi protein pada ibu hamil sehingga mencegah terjadinya Stunting. Di Indonesia sendiri, Pemberian Makanan Tambahan (PMT) ibu hamil sudah dilakukan. Per 100 gram PMT mengandung 520 kalori, 56 gram karbohidrat, 16 gram protein, dan 26 gram lemak (Kemenkes RI., 2016). Makanan selingan adalah makanan yang dikonsumsi diantara dua waktu makan utama, tepatnya diantara waktu makan pagidan makan siang, serta diantara waktu makan siang dan makan malam (Kemenkes RI., 2013). Makanan fungsional yang diharapkan mampu menunjang dan memiliki nilai ekonomis serta masih memiliki nilai padat gizi sangat diharapkan. Bahan makanan yang digunakan untuk makanan selingan adalah yang mengandung padatzat gizi dan tinggi protein.

Cookies adalah salah satu jenis makanan ringan yang digemari masyarakat. Menurut Komalasari (2018) menunjukkan konsumsi rata-rata *cookies* di Indonesia adalah 33.314% atau 0,43 kg/kapita/tahun. *Cookies* adalah kue yang umumnya dibuat dari bahan dasar tepung terigu (Mutmainna, 2013). Tepung terigu dapat digantikan dengan pati garut untuk meningkatkan nilai ekonomis, diversifikasi bahan pangan lokal dan ketahanan pangan. Umbi Garut merupakan umbi penghasil pati yang potensial dengan hasil pati berkisar antara 1,92-2,56 t/ha. Pati garut dapat digunakan sebagai bahan substitusi terigu hingga 50-100% (Djaafar dan Pustika, 2016). Menurut Djafaar dan Rahayu, 2006 dalam Dhukha 2016 pati garut memiliki sifat mudah larut dan mudah dicerna sehingga cocok untuk bahan makanan. Pati garut memiliki komposisi kimia protein sebesar 0,65 persen (Suryaningtyas, 2013) sehingga ditambahkan tepung udang rebon untuk meningkatkan kandungan protein.

Tepung udang rebon didapat dari udang rebon yang telah dikeringkan dan dihaluskan. Menurut Mahmud (2009) dalam Sipayung (2014), kandungan protein yang dimiliki udang rebon sangat tinggi. Protein udang rebon segar yaitu 16,20 g per 100 gramnya. Keunggulan lain dari udang rebon adalah kandungan kalsium, fosfor dan zat besinya yang juga tinggi. Kandungan kalsium dalam 100 g tepung udang rebon adalah 2360 mg, 16 kali kandungan kalsium pada 100 g susu sapi), kandungan fosfor sebanyak 625,00 mg, sedangkan zat besi sebanyak 21,40 mg (8 kali kandungan zat besi 100 g daging sapi) (Mahmud, 2009 dalam Sipayung, 2014).

Berdasarkan latar belakang tersebut, *cookies* merupakan produk yang digemari dan diharapkan mampu memenuhi kecukupan protein, maka perlu dilakukan penelitian mengenai “*cookies* pati garut substitusi tepung udang rebon sebagai makanan selingan ibu hamil untuk pencegahan stunting”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung udang rebon terhadap kadar protein *cookies* pati garut?
2. Bagaimana pengaruh substitusi tepung udang rebon terhadap sifat organoleptik *cookies* pati garut?
3. Bagaimana perlakuan terbaik *cookies* pati garut substitusi tepung udang rebon?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui karakteristik dari *cookies* pati garut substitusi tepung udang rebon sebagai makanan selingan ibu hamil untuk pencegahan stunting.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung udang rebon terhadap kadar protein *cookies* pati garut.
2. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung udang rebon terhadap sifat organoleptik *cookies* pati garut.

3. Untuk mengetahui perlakuan terbaik *cookies* pati garut substitusi tepung udang rebon.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi dan pengetahuan baru tentang pengembangan produk makanan sumber protein yaitu *cookies* pati garut substitusi tepung udang rebon.

1.4.2 Manfaat Bagi Pembaca

Dapat dijadikan sumber informasi mengenai produk olahan *cookies* pati garut substitusi tepung udang rebon sebagai makanan yang kaya akan gizi.

1.4.3 Manfaat Bagi Institusi

Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumber bacaan dan informasi untuk penelitian selanjutnya.

