

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sebagian perhatian penting dalam pembangunan kesehatan di Indonesia dan di internasional adalah pengurangan kematian bayi dan balita. Tujuan pembangunan berkelanjutan global menetapkan sasaran untuk memastikan kematian bayi baru lahir dan balita yang dapat dihindari berakhir pada 2030. Untuk memenuhi sasaran ini, semua negara di dunia akan berusaha untuk mengurangi tingkat kematian neonatal hingga mencapai maksimal 12 per 1.000 kelahiran hidup dan angka kematian balita hingga 25 per 1.000 kelahiran hidup. Pengurangan ini jelas berhubungan dengan berbagai usaha dari pemerintah. Salah satu program yang dijalankan pemerintah untuk meningkatkan kesehatan bayi dan balita adalah melalui pemberian vitamin A (Noviani & Yugiana, 2023).

Distribusi kapsul vitamin A bagi bayi dan balita diatur oleh pemerintah dan dilakukan secara serempak pada bulan Februari dan Agustus. Pada bayi berumur 6–11 bulan digunakan kapsul berwarna biru yang mengandung 100.000 IU retinol (dalam bentuk palmitat atau asetat). Sementara itu, kapsul berwarna merah dengan kandungan 200.000 IU retinol diberikan kepada balita berusia 12–59 bulan dan ibu pasca melahirkan (Kementerian Kesehatan, 2023).

Berdasarkan data administratif yang dianalisis oleh UNICEF (2020), disebutkan bahwa ada penurunan 19% dalam cakupan suplementasi vitamin A dari tahun 2019 yaitu dari 61% menjadi 42%. Kasus kekurangan vitamin A di seluruh dunia sebagian besar menimpa anak-anak dengan usia kurang dari lima tahun, terutama di negara-negara berkembang. Defisiensi vitamin A ini diperkirakan mencapai 30% dialami anak usia di bawah 5 tahun dan menyumbang sekitar 2% dari seluruh kematian pada kelompok usia ini (Hodge & Taylor, 2023).

Hasil dari Modul Kesehatan dan Perumahan dalam Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) Tahun 2022 menunjukkan 77,89% anak usia 6-59 bulan di Indonesia menerima vitamin A dalam enam bulan terakhir. Sedangkan untuk

Provinsi Lampung dalam enam bulan terakhir didapati persentase anak usia 6-59 bulan yang menerima vitamin A yaitu 72,29%.

Berdasarkan Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023, rasio berusia 6-59 bulan pada anak-anak di Indonesia yang mendapatkan vitamin A dua kali dalam 12 bulan terakhir adalah sebesar 32,2%. Sementara untuk di Provinsi Lampung, hasilnya adalah 33,6%. Fakta ini mencerminkan bahwa jangkauan pemberian vitamin A di Indonesia masih terbatas. Di beberapa provinsi dengan capaian yang masih rendah ini, perlu dilakukan intervensi khusus dengan menciptakan pangan olahan untuk meningkatkan pemenuhan vitamin A demi meningkatkan kesehatan balita.

Vitamin A terbagi menjadi vitamin A yang terbentuk dan provitamin A. Provitamin A berperan dalam mendukung fungsi tubuh seperti membantu pertumbuhan dan perkembangan, imunitas, serta penglihatan. Provitamin A dalam bentuk β -karoten dapat membantu menyeimbangkan kebutuhan retinol (vitamin A yang telah terbentuk) yang belum terpenuhi (Maryuningsih et al., 2021). Defisiensi vitamin A dapat meningkatkan risiko infeksi saluran pernapasan atas, campak, dan diare pada anak-anak (Kementerian Kesehatan, 2023).

Provitamin A yang sering disebut β -karoten terdapat pada bahan makanan nabati, contohnya semakin hijau warna sayuran, seperti daun katuk, dan semakin berwarna cerah buah-buahan, seperti kuning, merah, atau biru, maka semakin besar kandungannya akan aktivitas vitamin A. Kadar β -karoten pada daun katuk adalah 9.152 mcg/100 g, mengungguli kadar β -karoten dalam wortel yang hanya sekitar 3.784 mcg/100 g (TKPI, 2020).

Sekitar 90% simpanan vitamin A dalam tubuh terdapat di hati. Dalam kondisi normal, hati menyimpan cukup vitamin A dalam bentuk ester retinil yang dapat bertahan untuk mencegah dalam rentang waktu beberapa bulan dari kekurangan vitamin A. Saat vitamin A (dalam bentuk retinoid) dilepaskan dari hati ke dalam darah, vitamin A akan terikat pada Protein Pengikat Retinol (RBP) sebagai pembawa. Sintesis RBP ini tergantung pada jumlah protein. Salah satu sumber protein berasal dari ikan layang (Byrd-Bredbenner et al., 2016).

Ikan layang (*Decapterus Macrosoma*) adalah sebagian dari sumber daya ikan pelagis dengan harga jual yang terjangkau. Ikan layang tidak hanya memiliki

nilai ekonomi tetapi juga sebagai salah satu sumber nutrisi untuk pemenuhan protein hewani (Prihartini, 2006 *dalam* Dewi Pido et al., 2022). Hal ini menjadikannya sebagai alternatif untuk mencukupi asupan protein hewani pada masyarakat. Ikan layang dapat diolah menjadi berbagai masakan seperti bakso. Penelitian yang dilakukan oleh Icica (2023) menunjukkan bahwa dalam proses pembuatan bakso ikan dengan penambahan jamur kancing, didapatkan hasil bahwa formula 1 paling disukai oleh panelis, yaitu menggunakan 100 g ikan layang dengan penambahan jamur kancing sebanyak 25% berdasarkan indikator warna, rasa, aroma, tekstur, dan penilaian keseluruhan. Penelitian lain yang dilakukan oleh Dewi dan Astriana (2019) menyatakan bahwa pada pembuatan pangan olahan berbahan tepung daun katuk dan ikan lele untuk nugget, diperoleh hasil bahwa nugget yang paling disukai adalah nugget B dengan perbandingan ikan lele dan daun katuk sebesar 95% : 5%.

Nugget adalah salah satu contoh produk olahan daging yang telah mengalami restrukturisasi. Umumnya, bahan utama nugget berasal dari daging ayam atau sapi. Namun, dapat juga menggunakan ikan sebagai bahan baku. Nugget yang menggunakan ikan sebagai bahan utamanya dikenal dengan sebutan *fish nugget* (Hasibuan, 2021).

Berdasarkan penjelasan di atas dan mempertimbangkan masih banyaknya balita yang tidak mendapat cakupan vitamin A terutama di Provinsi Lampung, peneliti tertarik untuk menciptakan bentuk pangan olahan dari ikan layang dan daun katuk dengan variasi berbeda yaitu berupa *nugget stick* dengan ikan layang sebagai sumber protein dan daun katuk sebagai sumber provitamin A. Dengan demikian, terciptalah kajian pembuatan *nugget stick* substitusi ikan layang dengan penambahan daun katuk sebagai alternatif makanan yang tinggi protein dan provitamin A.

B. Rumusan Masalah

Nugget stick substitusi ikan layang dengan penambahan daun katuk dapat digunakan sebagai alternatif makanan tinggi protein dan provitamin A untuk mencegah terjadinya KVA. Mengingat di Indonesia khususnya Provinsi Lampung masih banyak anak usia 6 – 59 bulan yang tidak menerima vitamin A. Oleh karena

itu, bagaimana tingkat kesukaan dan penerimaan masyarakat terhadap *nugget stick* substitusi ikan layang dengan penambahan daun katuk sebagai alternatif makanan tinggi protein dan provitamin A?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Diketahui karakteristik *nugget stick* substitusi ikan layang dengan penambahan daun katuk.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui tingkat kesukaan (warna, aroma, rasa, tekstur, penerimaan keseluruhan) pada *nugget stick* substitusi ikan layang dengan penambahan daun katuk yang paling disukai.
- b. Diketahui kandungan zat gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat dan vitamin A) pada *nugget stick* substitusi ikan layang dengan penambahan daun katuk yang paling disukai.
- c. Diketahui daya terima kelompok sasaran terhadap *nugget stick* substitusi ikan layang dengan penambahan daun katuk yang paling disukai.
- d. Diketahui *food cost* dan harga jual *nugget stick* substitusi ikan layang dengan penambahan daun katuk yang paling disukai.

D. Manfaat Penelitian

1. Teoritis

Penelitian ini dapat dijadikan referensi terkait kajian pembuatan *nugget stick* substitusi ikan layang dengan penambahan daun katuk yang menjadi alternatif makanan tinggi protein dan provitamin A untuk mencegah KVA. Manfaat penelitian ini bagi peneliti adalah menerapkan ilmu, khususnya ilmu teknologi pangan yang didapatkan selama menjalani proses pembelajaran di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang dan juga menambah pengetahuan bagi peneliti.

2. Aplikatif

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi alternatif makanan tinggi protein dan provitamin A untuk mencegah penyakit KVA dan menjadi sumber informasi kepada masyarakat tentang cara pembuatan *nugget stick* substitusi ikan layang dengan penambahan daun katuk.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik *nugget stick* substitusi ikan layang dengan penambahan daun katuk sebagai makanan untuk balita yang tinggi protein dan provitamin A. Penelitian ini dilakukan sebagai alternatif mencegah penyakit Kekurangan Vitamin A (KVA) pada balita serta sebagai makanan tinggi protein dan provitamin A untuk meningkatkan asupan vitamin A pada balita. Panelis pada penelitian ini adalah panelis semi terlatih sebanyak 75 panelis. Kemudian produk yang paling disukai dilakukan uji daya terima kelompok sasaran sebanyak 10 balita. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November 2024 di Laboratorium Uji Cita Rasa, Jurusan Gizi, Poltekkes Tanjungkarang. Variabel yang dianalisis mencakup uji daya terima atau tingkat kesukaan terhadap warna, rasa, aroma, tekstur, dan keseluruhan produk. Selain itu, penelitian ini juga menghitung kandungan zat gizi makro (energi, protein, lemak, dan karbohidrat) serta vitamin A sebagai zat gizi mikro menggunakan TKPI pada produk yang paling disukai. Perhitungan *food cost* dan harga jual produk yang paling disukai juga turut dilakukan.