

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masalah stunting terus menjadi isu utama terkait gizi anak di tingkat global, dan hingga kini, Indonesia belum berhasil mencapai target nol kasus stunting. Secara global, tercatat sekitar 161 juta anak balita menderita stunting, dengan sebagian besar kasus terjadi di Asia, termasuk di Indonesia. Stunting adalah keterlambatan pertumbuhan pada balita karena kurang gizi kronis. Hal ini membuat anak menjadi terlalu pendek untuk usianya, mengakibatkan penurunan tingkat kecerdasan, peningkatan risiko penyakit, dan menurunkan produktivitas (Indriyati, Juhairiyah, Hairani, & Fakhrizal, 2020). Stunting adalah status gizi berdasarkan parameter PB/U ataupun TB/U yang berdasarkan acuan antropometri untuk menilai kondisi nutrisi anak, dampak pengukurannya yang dikatakan stunting yaitu ada di bawah titik kritis (Z-Score) yaitu (Permenkes, 2020). Stunting yang sudah terjadi dapat menyebabkan pertumbuhan yang menurun jika tidak diikuti oleh *catch-up growth* (tumbuh kejar). Gangguan stunting ini ialah gangguan tubuh masyarakat yang meningkatkan risiko penyakit, kematian, serta menjadi faktor terhambatnya perkembangan fisik dan mental (Rahmadhita, 2020).

Stunting termasuk dalam sasaran global yang dirumuskan dalam Sustainable Development Goals (SDGs). Indonesia saat ini tengah berupaya mewujudkan tujuan pembangunan berkelanjutan dengan prioritas pada penghapusan kelaparan, peningkatan ketersediaan pangan, optimalisasi nutrisi, serta pengelolaan pertanian yang berkelanjutan untuk mencapai SDGs ke-2. Stunting merupakan masalah gizi dengan tingkat kejadian paling besar dari penyakit gizi lain seperti kekurangan gizi, kurus, juga gemuk (Nirmalasari, 2020). Rasio Balita Stunting di Indonesia mencapai 21,5%, hal tersebut menunjukkan bahwa masih ada satu dari lima anak yang terkena stunting di Indonesia (Kemenkes, 2023). Dalam SSGI 2024, terdapat perbaikan status gizi balita Indonesia secara umum prevalensi stunting turun 1,7% dibandingkan tahun 2023.

Stunting dapat terjadi akibat kurangnya asupan gizi yang cukup dan tidak seimbang sesuai dengan usia pertumbuhan anak (Wati & Musnadi, 2022). Kecukupan zat gizi energi pada anak usia 2-5 tahun dengan stunting mencapai 70,8%, lebih tinggi daripada anak non-stunting. Rata-rata konsumsi energi tertinggi pada anak non-stunting adalah 2469,3kkal. Protein berperan penting dalam pertumbuhan balita. Secara umum, protein dibutuhkan untuk pertumbuhan, pembentukan struktur tubuh, dan produksi antibodi. Pengaruh asupan protein dapat menyebabkan stunting pada anak usia 2-5 tahun. Protein meningkatkan kadar *Insulin Growth Factor 1* (IGF-1) yang berfungsi menjadi pengatur yang menghubungkan hormon pertumbuhan dengan pembentuk matriks tulang (Abdullah, 2023).

Biskuit adalah hasil olahan bakery berbentuk kering yang terbuat dari olahan tepung terigu yang bisa diganti sebagian, menggunakan minyak atau lemak, dan dapat mengandung bahan makanan tambahan serta bahan tambahan pangan lainnya, yang diproses melalui pemanggangan (BSN, 2022). Berdasarkan penelitian Goubou tahun 2021 dalam (Raihan & Makiyah, 2024) bahwa konsumsi Indonesia mengkonsumsi kue kering berkisar 0,40 kg/kapita/tahun.

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) adalah metode tepat didalam peningkatan kondisi gizi balita dan pengurangan angka stunting. Komponen PMT dapat diperoleh dari produk perkebunan atau budidaya sendiri. Berbagai sumber bahan dapat digabungkan menjadi bahan makanan pokok. Pemberian makanan tambahan (PMT) dibuat untuk menyuplai nutrisi tambahan pada kelompok sasaran, yaitu ibu dan anak, yang sudah ditentukan, guna memenuhi kebutuhan energi dan gizi secara optimal. PMT adalah indikator penting dalam upaya mencegah dan mengurangi angka stunting serta masalah gizi pada anak-anak (Faizul Haq et al., 2023)

Menggunakan sumber protein nabati seperti campuran tepung kacangkedelai serta tepung kacang merah bisa meningkatkan protein pada biskuit. Kacang-kacangan adalah komponen penting dalam asupan pangan yang tinggi protein. Kandungan protein dalam kacang-kacangan biasanya antara 20-25%, sementara kedelai memiliki kandungan protein sekitar 40%. Secara umum, protein yang terdapat dalam kacang-kacangan meliputi *lisin*, *leusin*, dan *isoleusin* (Mustafiah, 2023). Tepung kacang kedelai adalah tepung

yang diperoleh dari kacang kedelai, dengan kadar protein tinggi mencapai 35,9 g per 100 gram tepung. Kedelai mempunyai sumber protein yang tinggi, setara protein daging. Terdapat 18 jenis asam amino pada protein kedelai, terdiri dari 9 jenis asam amino esensial dan 9 jenis asam amino nonesensial. Tepung kacang merah mengandung protein tinggi, yaitu 17,24 gram per 100 gram tepung kacang merah (TKPI, 2020).

Namun jika ditinjau dari kualitas mutunya, protein hewani lebih baik dibandingkan dengan protein nabati karena protein hewani sendiri merupakan nutrisi penting yang digunakan untuk membangun sel sel dalam tubuh yang sangat diperlukan dalam proses pertumbuhan dan perkembangan anak balita karena protein hewani merupakan protein yang mudah diserap oleh tubuh (Afiah, Asrianti, Mulyana, & Risva, 2020).

Dengan demikian, biskuit dengan tepung kacang kedelai serta tepung kacang merah bisa dijadikan menjadi Pemberian Makanann Tambahan (PMT) pada anak balita untuk meningkatkan status gizi. Biskuit ini dapat berfungsi sebagai makanan untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan balita. Berdasarkan masalah/kejadian tersebut Peneliti ingin melakukan penelitian tentang pengembangan inovasi pembuatan biskuit untuk pemberian makanan tambahan balita dengan penambahan tepung kacang kedelai dan tepung kacang merah sebagai selingan tinggi protein untuk pemenuhan kebutuhan protein dengan sumber pangan lokal.

B. Rumusan Masalah

Sebagian besar anak balita yang terdampak gangguan gizi stunting karena kurangnya asupan makanan. Hal yang perlu dikaji dari anak yang mengalami gangguan gizi stunting ialah berkurangnya asupan zat gizi salah satunya energi dan protein. Oleh karena itu, dibuat biskuit tinggi protein dengan menambahkan tepung kacang kedelai juga tepung kacang merah sebagai PMT pada balita. Rumusan masalah yang mau di kaji pada penelitian ini yaitu “Berapa banyak substitusi tepung kacang kedelai dan penambahan tepung kacang merah untuk menghasilkan produk yang paling disukai”.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Diketahui sifat organoleptik (Warna, Aroma, Rasa, Tekstur dan Penerimaan Keseluruhan) serta kandungan protein dari biskuit dengan penambahan tepung kacang kedelai dan tepung kacang merah yang paling disukai

2. Tujuan Khusus

Tujuan Khusus dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Diketahui tingkat kesukaan produk secara organoleptik (Warna, Aroma, Rasa, tekstur dan Penerimaan keseluruhan) Produk biskuit dengan penambahan tepung kacang kedelai dan tepung kacang merah.
- b. Diketahui kandungan gizi (Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat dan Serat) menggunakan TKPI pada biskuit dengan formula yang paling disukai.
- c. Diketahui *Food Cost* dan harga jual biskuit dengan penambahan tepung kacang kedelai dan tepung kacang merah

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Setelah kandungan gizi diidentifikasi pada biskuit yang paling disukai sehingga produk biskuit bisa dijadikan sebagai opsi cemilan tinggi protein.

2. Manfaat Teoritis

Riset ini bisa menjadi bahan serta dapat dijadikan untuk mengembangkan riset berikutnya baik untuk memperdalam kajian yang sama atau untuk mengembangkan studi lainnya.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini berfokus pada analisis penerimaan organoleptik terhadap produk biskuit dengan menambahkan tepung kacang kedelai serta tepung kacang merah untuk meningkatkan zat gizi protein bagi balita. Menghitung asupan gizi (Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat serta Serat) dengan formula biskuit yang sangat digemari menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia TKPI 2020. Uji Cita Rasa dengan menggunakan 75 panelis tidak

terlatih. Penelitian uji organoleptik dilaksanakan di rumah. Penelitian uji organoleptik dilaksanakan pada bulan Maret 2025.