

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di Indonesia masih terdapat masalah gizi dengan prevalensi *stunting* pada balita mengalami penurunan 1,7% dibandingkan tahun 2023, namun prevalensi *underweight* meningkat 0,9% dibandingkan 2023, pada tahun 2021 angka *stunting* sebesar 24,7% menurun menjadi 21,6% di tahun 2022, dan menurun lagi menjadi 21,5 % di tahun 2023, akan tetapi prevalensi *underweight* meningkat pada tahun 2021 17,0% meningkat 17,1% pada tahun 2022 dengan prevalensi *underweight* yang lebih tinggi dari nasional. Sejak tahun 2019, prevalensi gizi buruk dan gizi kurang justru menunjukkan peningkatan, dengan angka gizi buruk sebesar 16,3% dan gizi kurang mencapai 17,0% dan pada tahun 2021 dan prevalensinya menjadi 15,9% di tahun 2023 (SSGI, 2023)

Tingginya masalah gizi disebabkan kurangnya pengetahuan tentang 1000 (HPK). Seribu Hari Pertama Kehidupan (HPK) berdampak pada pengetahuan serta tumbuh kembang fisik. 1000 HPK berlangsung selama dua tahun, dimulai pada 270 hari pada masa kehamilan dan berakhir pada 730 hari setelah melahirkan. Tahap pertumbuhan dan perkembangan anak ini merupakan masa krusial sekaligus emas, yang berdampak pada kualitas hidup saat dewasa (Hasneli, 2023).

Periode 1000 hari pertama kehidupan (HPK) memiliki dampak signifikan terhadap masa depan anak. Pada fase ini, pemenuhan kebutuhan nutrisi, pemberian perawatan, serta kondisi lingkungan sangat mempengaruhi proses tumbuh kembang anak. Pentingnya periode ini tidak hanya terbatas pada masa awal kehidupan, tetapi juga dapat menimbulkan efek jera panjang yang berpotensi terulang dalam siklus kehidupan individu. Cara anak mendapatkan asupan gizi, stimulasi, dan perawatan selama masa ini akan berkontribusi besar terhadap kesehatan fisik dan perkembangan kognitifnya hingga ia dewasa (Pramudita et al., 2024).

Perlu peran penting ibu untuk menciptakan 1000 HPK. Karena, pertumbuhan dan perkembangan yang sangat cepat selama masa kehamilan, menyusui, dan usia

anak di bawah dua tahun memerlukan pemenuhan kebutuhan gizi yang sesuai di setiap tahapnya. Hal ini menuntun kesadaran akan pentingnya gizi pada masa-masa kursial tersebut. Oleh karena itu, memastikan bahwa setiap ibu dan anak memiliki akses serta pengetahuan yang memadai mengenai gizi selama 1000 HPK menjadi sangat penting. Dalam upaya peningkatan status gizi masyarakat, intervensi gizi sensitif memberikan kontribusi lebih besar, yakni sekitar 70% yang menyumbang sekitar 30%. Maka dari itu, jenis intervensi ini perlu dijalankan secara terpadu dan menyeluruh. (Rostanti et al., 2024).

Malnutrisi adalah kondisi dimana anak mengalami gizi yang sangat kurang. Berdasarkan Unicef (2020). Saat ini, Indonesia menghadapi ancaman serius akibat tingginya jumlah anak yang mengalami *stunting*, kekurangan dan malnutrisi. Meskipun prevalensi gizi buruk dan gizi kurang telah menunjukkan penurunan 32,66% pada tahun 1998 menjadi sekitar 20,8% pada tahun 2018, angka tersebut masih tergolong tinggi dan menjadi tantangan yang signifikan dalam upaya perbaikan gizi nasional. Salah satu tanda anak mengalami malnutrisi yaitu bertubuh pendek atau *stunting* (Manshur, 2020).

Stunting berdampak langsung terhadap pertumbuhan dan perkembangan anak. Kondisi ini, berhubungan dengan status gizi ibu selama kehamilan, berat badan ibu serta proses pertumbuhan janin. *Stunting* pada balita mencerminkan kondisi gizi kronis yang sering kali disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dan asupan gizi pada ibu dan anak, terutama pada dua tahun pertama kehidupan, yang dampaknya bisa sulit diperbaiki (Dermawan et al., 2022).

Di Indonesia angka *stunting* masih tergolong tinggi. Data (SSGI) tahun 2022 oleh Kementerian Kesehatan, sekitar 14, 8% balita di DKI Jakarta mengalami *stunting*. Artinya, sekitar 14 dari setiap 100 balita memiliki tinggi di bawah rata-rata usianya. Meskipun *stunting* berbeda dari gizi buruk, prevalensinya tetap tinggi. Data periode 2005-2018 menunjukkan penurunan, tetapi pada akhir periode tersebut, prevalensi *stunting* masih berada di angka sekitar 30% (Manshur, 2020).

Kesadaran masyarakat terhadap pencegahan *stunting* masih rendah,. Padahal, upaya pencegahan dapat dilakukan melalui berbagai cara, seperti pemberian makanan tambahan bergizi, pemberian ASI eksklusif, serta penyuluhan atau edukasi untuk meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai pentingnya

gizi. Salah satu metode yang efektif adalah dengan memanfaatkan makanan lokal yang kaya akan nutrisi (Pramudita et al., 2024).

Keseimbangan gizi pada balita sangat bergantung pada asupan makanan sehat dan beragam yang dikonsumsi tiap hari. Makanan ini berfungsi sebagai sumber energi utama untuk mendukung aktivitas sehari-hari dan mendukung masa pertumbuhan anak (Picauly et al., 2023). Asupan zat gizi mikro seperti protein, karbohidrat, lemak berguna terhadap status gizi seseorang. Mineralisasi tulang yang optimal selama masa pertumbuhan juga mendukung pertumbuhan linear yang sehat (Marsellinda dan Ferilda, 2023).

Kalsium merupakan salah satu mikronutrien yang baik untuk pencegahan *stunting*. Nutrien ini berperan dalam pengaturan hormon dan faktor pertumbuhan. Kekurangan asupan kalsium dalam jangka waktu panjang dapat menyebabkan gangguan pertumbuhan tulang dan struktur tulang yang tidak sempurna. (Wibowo dan Dasuki, 2020). Menurut Marsellinda dan Ferilda (2023), lambatnya pertumbuhan anak seringkali merupakan bentuk adaptasi terhadap kekurangan kalsium.

Sementara itu, sepol merupakan jajanan populer yang digemari banyak kalangan. Sepol terbuat dari tepung tapioka, memiliki tekstur kenyal dan biasanya berbentuk lonjong serta ditusuk menggunakan lidi. Nama “sepol” berasal dari sebuah desa di Kecamatan Pagak, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Biasanya sepol dimakan bersamaan dengan saus tomat, pedas, dan mayonnaise. Bahan dasar sepol umumnya berasal dari daging ayam (Viratin, et al., 2023). Untuk meningkatkan nilai gizi dari sepol maka dibuatlah sepol berbahan dasar ikan teri nasi sebagai makanan tinggi kalsium yang baik untuk balita *stunting*.

Sepol ikan adalah sepol yang berbahan dasar tepung tapioka dan disubstitusi oleh tepung ikan. Ikan teri nasi yang dikeringkan selama 4- 24 jam memiliki kadar air berkisar antara 18,76 – 22,34%, protein berkisar 31,15% - 33,89%, lemak berkisar 1,61% - 2,84%, dan kalsium 217 – 239,34 mg/kg. Salah satu kandungan garam pada ikan teri nasi menjadi pertimbangan bagi konsumen. Namun hal itu dapat diatasi dengan melakukan perendaman dalam air panas sebelum ikan teri nasi dikonsumsi (Fahmi, 2023).

Adapun penelitian terkait sempol ikan oleh Putri (2023) tentang sempol substitusi ikan tongkol dalam pembuatannya menggunakan bahan-bahan yaitu ikan tongkol 50 gram, telur ayam 60 gram, tempe 50 gram, nasi putih, 50 gram, tepung tapioka, 40 gram, wortel 40 gram, bayam 20 gram, minyak kelapa sawit, garam 2 gram, dan papaya 30 gram dengan kandungan gizi produk 687,7 kkal dan protein 30 gram. Penelitian selanjutnya yaitu oleh Yulianto dkk (2020), formulasi sempol ikan tongkol yang paling disukai yaitu 200 gram ikan tongkol, tepung tapioka 120 gram, dan tepung sukun 80 gram. Penelitian dari sempol ikan tongkol sudah banyak dilakukan. Oleh karena itu, penelitian akan mengembangkan inovasi baru melalui penelitian dengan menggunakan sempol berbahan dasar ikan teri nasi.

Anak- anak umumnya lebih menyukai makanan siap saji dengan beragam jenis. Dengan membuat variasi makanan menyerupai jajanan kaki lima. Saat ini, salah satu jajanan yang digemari oleh banyak balita adalah sempol. Sempol bisa dikreasikan dengan menambahkan jenis sayuran yang kaya akan zat besi dan kalsium. Daun kelor, misalnya, merupakan salah satu sayuran yang mudah diperoleh, terjangkau dan memiliki kandungan zat besi yang tinggi (Puspitasari, 2018)

B. Rumusan Masalah

Masalah *Stunting* masih menjadi tantangan besar. Menurut survei data SSGI tahun 2024, angka kejadian *stunting* mencapai dari 27,7% tahun 2019 menjadi 24,4% tahun 2021, dan kembali turun 21,5% pada tahun 2023. Salah satu upaya untuk mengatasi *stunting* adalah dengan memperbaiki pola makan, terutama dengan memastikan asupan nutrisi yang tepat. Kalsium merupakan zat gizi penting yang berperan dalam proses pertumbuhan.

Oleh karena itu, konsumsi makanan yang kaya kalsium sangat diperlukan untuk pencegahan *stunting*. Maka penelitian ini dilakukan dengan pemanfaatan ikan teri asi dan wotel sebagai bahan tambahannya. Tujuannya adalah untuk mengetahui tingkat penerimaan dan kandungan gizi dari sempol ayam yang diformulasikan sebagai makanan tinggi kalsium.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Penelitian ini secara umum bertujuan mengidentifikasi karakteristik organoleptik dari sempol ayam yang di substitusi dengan ikan teri nasi dan wortel sebagai alternatif makanan yang kaya kalsium.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui tingkat kesukaan pada sempol ayam dengan penambahan ikan teri nasi dan wortel yang paling disukai
- b. Mengetahui zat gizi (kalsium, zat besi, energi, protein, lemak, dan karbohidrat) pada sempol ayam dengan penambahan ikan teri nasi dan wortel yang paling disukai berdasarkan TKPI.
- c. Mengetahui *food cost* dan harga jual sempol ayam dengan penambahan ikan teri nasi dan wortel yang paling di sukai.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

diketahui kandungan gizi yang tinggi pada sempol yang paling disukai sehingga produk sempol dapat dijadikan sebagai salah satu pilihan cemilan yang mengandung nilai gizi kalsium yang tinggi.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini bisa dijadikan referensi serta dapat dijadikan sebagai pengembang penelitian selanjutnya baik untuk memperdalam kajian yang sama atau untuk mengembangkan studi lainnya.

E. Ruang Lingkup

Mencangkup penerapan gizi institusi menganalisis penerimaan organoleptik (warna, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan) terhadap pembuatan sempol ayam yang ditambahkan ikan teri nasi dan wortel untuk meningkatkan asupan kalsium pada balita. Selain itu, penelitian ini juga meliputi kandungan energi, protein, lemak, karbohidrat, zat besi dan kalsium pada varian sempol yang paling disukai berdasarkan TKPI. Uji laboratorium dilakukan dengan melibatkan 75

panelis tidak terlatih, dengan tiga kali pengulangan. Pengujian organoleptik dilakukan di laboratorium uji cita rasa Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkarang pada bulan November 2024, sementara analisis kandungan gizi menggunakan TKPI pada bulan Maret 2025.