

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kurang Energi Protein (KEP) merupakan kondisi kekurangan gizi yang disebabkan oleh asupan energi dan protein yang rendah dalam pola makan sehari-hari serta adanya gangguan kesehatan tertentu, masalah gizi lain yang masih menjadi tantangan di Indonesia selain KEP adalah kekurangan gizi. Kekurangan gizi adalah keadaan gizi yang dinilai berdasarkan indikator Berat Badan menurut Umur (BB/U) yang memiliki z-score antara -3 SD hingga kurang dari -2 SD.(Eka et al., 2020).

Data World Health Organization (WHO) menunjukkan bahwa sekitar 54% angka kematian pada anak disebabkan oleh KEP (Eka et al., 2020). Menurut Data Survei Kesehatan Indonesia (SKI) tahun 2023 (Kementrian Kesehatan, 2023). Anak yang berstatus gizi kurang di Indonesia sebanyak 22,9%, data dari sumber yang sama menunjukkan anak yang berstatus gizi kurang di Provinsi Nusa Tenggara Timur sebanyak 29,7%. (Kementrian Kesehatan, 2023)

Kekurangan protein dalam tubuh menjadi salah satu faktor penyebab masalah KEP, sehingga perlu adanya upaya yang harus dilakukan untuk mencegah masalah gizi tersebut, salah satunya yaitu dengan pemberian PMT atau makanan selingan yang tinggi protein. Hal ini dapat membantu mencegah masalah gizi KEP pada anak. Protein bisa di dapatkan pada pangan lokal salah satunya ikan cakalang sebagai sumber protein hewani dan kacang merah sebagai sumber protein nabati.

Ikan cakalang dapat ditemukan di seluruh lautan pada iklim tropis dan subtropis. Ikan ini menjadi sasaran penangkapan karena memiliki nilai ekonomi yang cukup besar (Santoso dkk., 2023). Produksi ikan cakalang di Provinsi Nusa Tenggara Timur termasuk tinggi dengan hasil penangkapan pada tahun 2022 sebanyak 8.712 ton (BPS Provinsi NTT, 2024) . Kandungan gizi ikan cakalang dalam 100 gram adalah energi 107 kkal, protein 19,6 gram, lemak 0,7 gram, karbohidrat 5,5 gram, vitamin A 386 mcg, fosfor 242 mg dan zat besi 2,9 mg (Kementrian Kesehatan, 2023)

Kacang merah merupakan bahan makanan yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat. Kacang merah mudah ditemukan di pasar tradisional dan supermarket. Kacang merah sering digunakan sebagai sayur (acar atau sup), dalam campuran salad, roti dan dalam minuman. kacang merah mudah ditemukan dan memiliki harga yang terjangkau dibandingkan kacang tanah dan kacang almond yang relatif lebih mahal dan sulit didapat (Putri, 2023) Produksi kacang merah di Provinsi Nusa Tenggara Timur termasuk tinggi dengan hasil panen pada tahun 2020 sebanyak 11.480 kuintal (BPS Provinsi NTT, 2021). Kandungan gizi pada kacang merah dalam 100 gram adalah energi 314 kkal, protein 22,1 gram, lemak 1,1 gram, karbohidrat 56,2 gram, kalsium 502 mg, fosfor 429 mg, zat besi 10,3 mg dan serat 4,0 gram (Kementrian Kesehatan, 2023)

Bakso merupakan salah satu jenis makanan yang terbuat dari daging dan tepung. Makanan ini biasanya disajikan dengan kuah dan mie. Bakso merupakan daging olahan yang sangat diminati oleh masyarakat luas. Tingginya tingkat konsumsi bakso disebabkan nilai gizi yang terkandung di dalam daging lebih banyak dibandingkan bahan makanan lainnya. Mengingat tingginya permintaan bakso, hal ini mendorong masyarakat untuk memproduksi bakso buatan sendiri untuk dijual. Pangan yang dikonsumsi konsumen harus terjamin keamanannya, sehingga perlu adanya standardisasi termasuk standardisasi untuk bakso, hal ini dikarenakan bakso merupakan makanan yang paling diminati oleh konsumen. Aspek keamanan pangan harus diperhatikan dalam proses pembuatannya. Pangan siap saji harus diproduksi secara baik untuk mencegah kontaminasi biologis. Pencemaran biologis yang dimaksud adalah yang dapat membahayakan dan mengganggu serta dapat membahayakan kesehatan (Rosyidi dkk., 2021).

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang memformulasikan pangan lokal yang ada di Nusa Tenggara Timur untuk mengatasi masalah KEP dengan judul Pengaruh Penambahan Kacang Merah terhadap Daya Terima Bakso Ikan Cakalang.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah pada peneilitan ini adalah bagaimana pengaruh penambahan kacang merah terhadap daya terima bakso ikan cakalang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh penambahan kacang merah terhadap daya terima dan nilai gizi makro bakso ikan cakalang.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui pengaruh penambahan kacang merah terhadap daya terima bakso ikan cakalang dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa.
- b. Untuk mengetahui pengaruh penambahan kacang merah terhadap kandungan gizi makro bakso ikan cakalang.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti

Meningkatan Pemahaman dan keahlian dalam teknologi pangan, khususnya dalam penciptaan produk alternatif untuk mengatasi masalah gizi Kurang Energi Protein (KEP).

2. Masyarakat

menambah pengetahuan bagi masyarakat mengenai masalah gizi Kurang Energi Protein (KEP) dan pemanfaatan pangan lokal seperti kacang merah dan ikan cakalang.

3. Akademis

Hasil dari penelitian ini diharapkan bisa menjadi sumber informasi ilmiah mengenai kombinasi penggunaan kacang merah dan ikan cakalang sebagai pemanfaatan pangan lokal sebagai alternatif makanan tambahan bagi penderita Kurang Energi Protein (KEP).

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1. keaslian penelitian

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Desain Metodologi Penelitian	Variabel Penelitian	Hasil Penelitian
1	(Agusta dan Ayu, 2020)	Nilai Gizi dan Karakteristik Organoleptik Ikan Gabus dengan Penambahan Kacang Merah Nugget	Rancangan Acak Lengkap (RAL) 4 Perlakuan	<ol style="list-style-type: none"> Variabel bebas Proporsi ikan gabus dan kacang merah KG1 : 30% KG2 : 40% KG3 : 50% KG4 : 60% Variabel terikat Nilai gizi dan karakteristik organoleptik 	Hasil penelitian menunjukkan bahwa proporsi daging ikan gabus dan kacang merah berpengaruh nyata terhadap kadar air, abu, lemak, protein, dan serat, serta penilaian organoleptik secara deskriptif dan hedonik terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, dan penilaian secara keseluruhan nugget. Perlakuan terbaik adalah KG1 (70:30). Nugget perlakuan KG1 memiliki kadar air 60,25%, abu 2,43%, lemak 2,54%, serat 2,47%, dan protein 16,75%, dengan deskripsi warna bagian dalam putih kekuningan, warna bagian luar kuning kecokelatan, sangat berasa khas ikan gabus, sangat beraroma khas ikan gabus, serta tekstur yang sangat kenyal.
2	(Sulistiyati dan Lam, 2022)	Karakteristik Organoleptik Otak-Otak Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) Dengan Fortifikasi Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris)	Rancangan Acak Lengkap (RAL) 4 Perlakuan	<ol style="list-style-type: none"> Variabel bebas Proporsi tepung kacang merah F0 : 0% F1 : 7,5 % F2 : 10% F3 : 12,5% Variabel terikat Karakteristik Organoleptik Otak-Otak Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) 	Hasil penelitian terbaik didapatkan oleh perlakuan C (fortifikasi tepung kacang merah 10%) dengan nilai hedonik kenampakan 3,48, hedonik aroma 3,29, hedonik rasa 3,37, dan hedonik tekstur 3,19.

No	Nama Peneliti	Judul Peneliti	Desain Metodologi Penelitian	Variabel Penelitian	Hasil Penelitian
3	(Rahman dkk., 2024)	Pengaruh penambahan Isolate Soy Protein (isp) terhadap sifat fisikokimia dan hedonik bakso ikan lele (<i>Clarias sp.</i>)	Rancangan Acak Lengkap dengan (RAL) 5 Perlakuan	Variabel bebas: Proporsi <i>Isolate Soy Protein</i> (ISP): F0 : 0% F1 : 3% F2 : 5% F3 : 7% F4 : 9% Variabel terikat: sifat fisikokimia dan hedonik bakso ikan lele (<i>Clarias sp.</i>)	Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa bakso ikan lele dengan penambahan ISP yang mendapat penilaian terbaik oleh panelis adalah perlakuan A2 (80%: 50%) aroma 5 (suka), tekstur 5 (suka), rasa 5 (suka), warna 5 (suka) serta memiliki kandungan air di kisaran (56,72% 62,89%), abu (2,08% 2,55%), lemak (0,53% 0,88%), protein (12,27% 15,39%), karbohidrat (21,87% 24,81%), dan EMC (2,85% -5,02).