

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia masih menghadapi masalah gizi salah satunya adalah *stunting*. *Stunting*, atau kondisi gagal tumbuh pada anak akibat kekurangan gizi kronis, merupakan salah satu masalah kesehatan masyarakat yang paling mendesak di Indonesia dan global. Kondisi ini ditandai dengan tinggi badan anak yang lebih pendek dibandingkan standar usianya, mencerminkan kegagalan pertumbuhan kumulatif sejak masa kehamilan hingga usia dua tahun pertama kehidupan (Yarmaliza, *et al.* 2025).

Berdasarkan survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2024 angka *stunting* di Indonesia 19,8%. Ini berarti prevalensi *stunting* nasional telah menurun dari 21,5% pada tahun 2023 menjadi 19,8% pada tahun 2024, melampaui target Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) sebesar 20,1%. Data yang sama menunjukkan bahwa Provinsi Nusa Tenggara Timur (37%) di mana angka ini jauh lebih tinggi dari angka nasional (Kemenkes RI, 2024).

Persoalan *stunting* memerlukan perhatian yang lebih besar, dikarenakan dampaknya terhadap kehidupan anak-anak bisa sangat luas dan bertahan lama, berpotensi menghambat pertumbuhan fisik dan kognitif mereka jika tidak ditangani dengan hati-hati. *Stunting* dapat berdampak buruk pada kapasitas belajar karena perkembangan kognitif yang memiliki gangguan. Seiring berjalannya waktu, hal ini dapat sangat mempengaruhi kehidupan seseorang di masa dewasa seperti, membatasi prospek pendidikan, pilihan pekerjaan, dan potensi pendapatannya adanya upaya yang harus dilakukan untuk mencegah masalah gizi tersebut, salah satunya yaitu dengan makanan selingan yang tinggi protein, salah satunya produk nugget ayam dengan penambahan jamur tiram dan wortel. Hal ini dapat membantu mencegah masalah *stunting*.

Protein bisa didapatkan pada pangan lokal salah satunya ayam sebagai sumber protein hewani, jamur tiram dan wortel sebagai sumber protein nabati. Daging ayam, merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak

digemari masyarakat Indonesia, karena harganya yang relatif lebih murah, selain itu juga mudah didapat. Daging ayam mengandung asam amino esensial yang penting untuk pembentukan jaringan tubuh, pertumbuhan tinggi badan, dan perbaikan sel juga mengandung zat besi, zinc, dan vitamin B kompleks (B6, B12) yang mendukung metabolisme energi (Wibowo, dkk., 2021).

Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) adalah salah satu variasi jamur yang sekarang menjadi pilihan makanan sehat. Selain lezat dan penuh nutrisi, jamur tiram juga memiliki potensi pasar yang besar. Jamur tiram menawarkan rasa yang nikmat dan juga memiliki gizi yang tinggi karena mengandung protein nabati serta asam amino yang hampir lengkap, termasuk asam amino esensial yang penting bagi tubuh yang membantu metabolisme energi. Jamur tiram kaya vitamin B (niasin, riboflavin) yang membantu metabolisme energi dan mengandung serat pangan untuk mendukung kesehatan saluran cerna dan penyerapan zat gizi (Rahman *et al.*, 2025).

Wortel memberikan banyak manfaat bagi anak untuk mencegah *stunting*. Manfaat wortel untuk mencegah dan menangani *stunting* adalah sebagai sumber zat besi wortel yang diperlukan untuk pembentukan sel darah merah dan mencegah anemia, mengandung protein yang penting untuk pertumbuhan dan perkembangan sel tubuh anak, kaya serat dalam wortel membantu pencernaan dan penyerapan nutrisi dengan baik dalam tubuh anak dan kaya beta-karoten (provitamin A) yang berperan dalam pertumbuhan sel, kesehatan mata, dan imunitas (Rahayu *et al.*, 2024).

Nugget merupakan produk olahan daging giling yang ditambahkan bahan pengikat dan dicampur dengan bumbu-bumbu kemudian diselimuti oleh putih telur (*batter*) dan tepung panir (*breadcrumbing*) kemudian dilakukan pre-frying lalu dikemas dan dibekukan untuk mempertahankan mutu. Nugget ayam semakin dikenal sebagai makanan olahan daging bergizi tinggi dan ketersediaannya di supermarket-supermarket relatif banyak dan semakin disukai konsumen (Ratulangi & Rimbing, 2021).

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan memanfaatkan pangan lokal yang ada di Nusa Tenggara Timur untuk mengatasi masalah *stunting* dengan judul Pengembangan Produk Olahan Nugget Ayam dengan Penambahan Jamur Tiram untuk Mencegah *Stunting*.

A. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana pengembangan produk olahan nugget ayam dengan penambahan jamur tiram dan wortel dalam mencegah *stunting*?

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Menganalisis daya terima dan nilai gizi nugget ayam dengan penambahan jamur tiram dan wortel untuk mencegah *stunting*

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk menganalisis daya terima nugget ayam dengan penambahan jamur tiram dan wortel meliputi aroma, warna, tekstur dan rasa
- b. Untuk menganalisis nilai gizi olahan nugget ayam dengan penambahan jamur tiram dan wortel meliputi energi, protein, lemak, karbohidrat.

C. Manfaat Penelitian

1. Institusi

Hasil dari penelitian ini diharapkan bisa menjadi sumber informasi ilmiah mengenai kombinasi penggunaan olahan nugget ayam dengan penambahan jamur tiram dan wortel sebagai pemanfaatan pangan lokal sebagai alternatif makanan tambahan bagi penderita *stunting*.

2. Peneliti selanjutnya

Memberikan gambaran mengenai prosedur formulasi takaran yang tepat serta instrumen uji organoleptik (warna, aroma, tekstur, rasa) yang valid untuk produk nugget komposit.

3. Masyarakat

Menambah wawasan ilmu pengetahuan dalam lingkup ilmu kesehatan masyarakat khususnya mengenai pemanfaatan pangan lokal dalam penanganan masalah *stunting*.

D. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama Peneliti	Judul Peneliti	Desain	Variabel Penelitian	Hasil Penelitian
Metodologi Penelitian					
1.	(Fazil, Ayu, dan Zalfiatri 2022)	Pembuatan nugget ikan kembung dengan penambahan jamur Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Kembung (<i>Rastrelligersp</i>) dengan Penambahan Jamur Tiram	Metode penelitian menggunakan rancangan acak lengkap (RAL)	1. Variabel bebas formula ikan kembung penambahan jamur tiram KJ1= 70%:30% KJ2= 60%:40% KJ3=50%:50% 2. Variabel terikat karakteristik uji organoleptik (warna, aroma, , tekstur dan rasa) serta sifat kimia (Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat)	Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan ikan kembung dan jamur tiram berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, protein, dan serat kasar, serta penilaian deskriptif sensoris seperti warna sebelum dan sesudah digoreng, aroma sebelum dan sesudah digoreng, tekstur sebelum digoreng, kekenyalan dan rasa setelah digoreng serta penilaian hedonik secara keseluruhan. Perlakuan terbaik adalah KJ3 (rasio ikan kembung dan jamur tiram 50:50) dengan kadar air 56,45% abu 1,11%, protein 15,40%, dan 2,98% kandungan serat kasar.

4

No	Nama Peneliti	Judul Peneliti	Desain Metodologi Penelitian	Variabel Penelitian	Hasil Penelitian
2.	(Susanti, 2020)	Pengaruh penambahan wortel terhadap tingkat kesukaan nugget ayam	Metode penelitian eksperimen menggunakan rancangan acak	1. Variabel bebas formulasi nugget dengan penambahan wortel P1:15% P2:25% P3:35% 2. Variabel terikat mutu organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa)	Hasil penelitian menunjukkan terdapat perbedaan nyata (P0.05) pengaruh presentase penambahan wortel terhadap tingkat kesukaan rasa nugget ayam. Pada uji lanjut didapatkan bahwa perlakuan terbaik adalah perlakuan ketiga (35%) dengan skor NP 0,93. Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa penambahan wortel sampai 35% pada aspek rasa, bau, tekstur nugget ayam masih bisa diterima dan disukai konsumen.