

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Gizi kurang adalah suatu keadaan yang dapat dilihat secara antropometri dengan menggunakan indeks BB/TB dengan ambang batas -3 SD sampai dengan <-2 (Pertiwi, 2020). Menurut UNICEF ada dua penyebab langsung terjadinya gizi kurang pada balita yaitu kurangnya asupan gizi dari makanan dan akibat terjadinya penyakit yang mengakibatkan infeksi. Faktor lain yang mengakibatkan terjadinya kasus gizi kurang yaitu Faktor ketidaktersediaan pangan yang bergizi dan terjangkau oleh masyarakat, perilaku dan budaya dalam pengolahan pangan dan pengasuhan anak, pengelolaan yang buruk dan perawatan kesehatan yang tidak memadai (Purhadi *et al.*, 2019)

Menurut World Health Organization (WHO), prevalensi global yang mengalami gizi kurang pada tahun 2020 adalah 45,4 juta balita (8%). Berdasarkan Data Survei Kesehatan Indonesia Tahun 2023 status gizi balita di Indonesia pada tahun 2021 mencakup gizi kurang 7,1% dan Pada tahun 2023 mengalami penurunan yaitu 6,4% (Rahmayani, 2025). Menurut Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2023 pravelensi balita gizi kurang (*wasting*) di Provinsi NTT, yaitu sebesar 9,0% (Adu *et al.*, 2025).

Gizi kurang didefinisikan sebagai kekurangan makanan yang dibutuhkan untuk memenuhi standar gizi. Ketahanan pangan keluarga, merupakan kemampuan keluarga untuk memenuhi kebutuhan pangan anggota rumah tangga dari segi jumlah, mutu, dan ragam sesuai dengan budaya lokal (Rahmayani, 2025). Diversifikasi pangan berbasis pangan lokal seperti kacang hijau dan kacang merah merupakan strategi penting dalam mendukung pemenuhan kebutuhan gizi balita gizi kurang. Kacang hijau sebagai sumber protein nabati kaya akan serat, vitamin dan mineral bereperan penting dalam menjaga kesehatan pencernaan, mengatur kadar gula darah dan mengurangi resiko penyakit kronis pada gizi kurang, sedangkan Kacang merah sebagai sumber protein nabati, zat besi, dan energi

membantu memperbaiki status gizi serta mencegah kehilangan berat badan yang sering terjadi pada gizi kurang. Pemanfaatan kedua bahan lokal ini dalam bentuk olahan seperti kue lumpur kacang hijau dan kacang merah tinggi protein dapat menjadi menu bergizi, terjangkau, dan mudah diterima masyarakat. Dengan demikian, diversifikasi pangan lokal tidak hanya mendukung terapi gizi penderita gizi kurang, tetapi juga memperkuat ketahanan pangan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat setempat.

Kacang hijau memiliki kandungan protein yang cukup tinggi yaitu sebesar 22,9% dan merupakan sumber mineral yang penting antara lain kalsium dan fosfor. Kacang hijau memiliki kandungan gizi yang lumayan tinggi dibandingkan dengan jenis kacang-kacangan lainnya (Yanti, 2019). Tepung kacang hijau adalah produk olahan dari kacang hijau yang telah dihaluskan menjadi bentuk serbuk. Setiap 100 gram tepung kacang hijau terdapat protein 22 gram, energi 345 kkal, lemak 1,2 gram, karbohidrat 62,9 gram, air 10 gram, kalsium 125 gram, fosfor 320 mg, vitamin A 157 SI, vitamin B1 0,64 mg dan Vitamin C 6 mg (Muhlshoh *et al.*, 2024).

Kacang merah merupakan pangan sumber protein yang dikonsumsi luas di seluruh dunia. Kacang merah juga sumber zat gizi yang lain seperti lemak (15,80%), serat pangan (3,60%) dan karbohidrat (49,00%) (Fauziyah *et al.*, 2017). Kacang merah merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang kaya akan kandungan gizi terutama karbohidrat dan protein selain serat. Kandungan serat yang baik pada kacang merah dapat membantu melancarkan pencernaan dan mencegah penyakit kanker. Kacang merah tergolong bahan pangan yang dapat menunjang peningkatan gizi, dalam 100 g kacang merah kering terdapat karbohidrat 24,7 g, protein 10,0 g, lemak 1,0 g, serat 3,5 g, kalsium 0,50 g, besi 10,30 g, fosfor 0,43 g, dan energi sebesar 144 kkal (Agusta & Ayu, 2020).

Kue lumpur merupakan kue yang sangat mudah dibuat karena bahannya mudah untuk didapatkan di pasaran. Aroma dari kue lumpur ini wangi jadi tidak heran jika masyarakat Indonesia sangat menyukai kue yang satu ini. Karakteristik kue lumpur berbentuk bulat, tekstur lembut, berwarna kuning, kulit terdapat kerak kecoklatan. Bahan– bahan yang digunakan dalam

pembuatan kue lumpur yaitu tepung terigu, gula pasir, santan, margarine, telur, vanili (Apriadi & Ekasani, 2023).

Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis melakukan penelitian membuat kue lumpur dengan memanfaatkan bahan pangan lokal di provinsi Nusa Tenggara Timur untuk mengatasi masalah gizi kurang dengan judul “Daya Terima dan Nilai Gizi Kue Lumpur dengan Substitusi Tepung Kacang Merah dan Tepung Kacang Hijau untuk Balita Gizi Kurang”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumus masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana pengaruh substitusi dari tepung kacang hijau dan tepung kacang merah terhadap daya terima kue lumpur.?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengevaluasi daya terima dan nilai gizi kue lumpur dengan substitusi tepung kacang hijau dan tepung kacang merah untuk balita gizi kurang.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis pengaruh substitusi tepung kacang hijau dan tepung kacang merah terhadap daya terima kue lumpur (warna, aroma, tekstur, rasa).
- b. Menganalisis pengaruh substitusi tepung kacang hijau dan tepung kacang merah terhadap kandungan gizi kue lumpur (energi, protein, lemak, karbohidrat).

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi masyarakat

Menambahkan wawasan ilmu pengetahuan dalam lingkungan ilmu Kesehatan Masyarakat khususnya mengenai pemanfaatan pangan lokal dalam penanganan masalah gizi kurang.

2. Manfaat bagi peneliti Selanjutnya

Meningkatkan wawasan dan pengalaman tentang penerapan ilmu teknologi pangan dengan menghasilkan produk yang dapat di jadikan salah satu lternatif formula dalam rangka penanganan masalah gizi kurang

3. Bagi institusi

Hasil dari penelitian ini diharapkan bisa menjadi sumber informasi ilmiah mengenai substitusi tepung kacang hijau dan tepung kacang hijau sebagai makanan selingan balita giizi kurang untuk mencegah atau mengatasi gizi kurang.

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama penelitian	Judul penelitian	Desain penelitian	Variabel penelitian	Hasil
	(Felia <i>et al.</i> , 2023)	Inovasi Kue Lumpur Berbahan Dasar Pisang Ambon Dan Tepung Kacang Hijau	Jenis penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) pembuatan kue lumpur pisang ambon dan tepung kacang hijau dengan 3 perlakuan.	Variable bebas: pembuatan kue lumpur pisang ambon dan tepung kacang hijau dengan 3 perlakuan dengan proporsi P1: 70%:30%, P2: 80%:20%, P3: 90%:10%. Variable terikat : mutu sensorik kue lumpur meliputi (warna,aroma,tekstur,rasa) dan kandungan zat kimia (air,lemak, protein, karbohidrat,abu) pada kue lumpur.	Produk terbaik berdasarkan Hasil analisis dengan mutu sensori diperoleh pada kue lumpur dengan perlakuan 90% puree pisang ambon dan 10% tepung kacang hijau, 2) hasil uji kriteria produk kue lumpur terbaik menunjukkan memiliki kandungan air 38,26%, lemak 4,98%, protein 6,24%, karbohidrat 48,50%, dan abu 1,24%, 3)

No	Nama penelitian	Judul penelitian	Desain penelitian	Variabel penelitian	Hasil
2.	(Rianti, 2022)	Penambahan pure ubi bit terhadap karakteristik kue lumpur	Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen dengan desain penelitian RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan 5 perlakuan	Variable bebas; penelitian ini melakukan 5 perlakuan dengan penambahan pure ubi bit 5%, 10%, 15%, 20% dan 25% dari total berat tepung terigu Variable terikat : mutu organoleptik meliputi (warna, aroma, tekstur, rasa) dan kandungan zat gizi meliputi (energi, protein, lemak, karbohidrat, serat).	Berdasarkan hasil pengamatan, didapatkan hasil penambahan puree umbi bit 25% dari total berat tepung terigu mendapatkan persentase kesukaan paling tinggi. Zat gizi dalam 100 gram kue lumpur dengan penambahan puree umbi bit 25% yaitu energi 226.38 kkal, protein 6.45 g, lemak 8.25 g, karbohidrat 33.06 g dan serat 0.84 mg

No	Nama penelitian	Judul penelitian	Desain penelitian	Variabel penelitian	Hasil
3.	(Novianty, 2023)	Penilaian Organoleptik dan Estimasi Kandungan Gizi Kue Cubit Berbahan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L), Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L)	Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu true- eksperimental dengan desain penelitian RAL (Rancangan Acak Lengkap)	Variable bebas : penelitian ini melakukan 4 perlakuan yaitu penggunaan tepung terigu, tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang merah sebanyak F0 (100% : 0% : 0%), F1 (70% : 15% : 15%), F2 (50% : 25% : 25%) F3 (30% : 35% : 35%). Variable terikat : Uji hendonik meliputi (warna,aroma,tekstur,rasa) dan kandungan zat gizi meliputi (energi,protein,lemak,karbohidrat,serat)	Produk kue cubit tepung ubi jalar ungu, tepung kacang merah disukai berdasarkan parameter keseluruhan yaitu F3 dengan nilai rerata uji hedonik 4,06 dengan estimasi kandungan gizi per 100 gram yaitu energi 207,5 kkal, protein 7,8 gram, lemak 5,5 gram, karbohidrat 39,6 gram dan serat 2,4 gram. Adapun kontribusi gizi kue cubit terhadap kecukupan gizi orang dewasa yaitu 10,1% energi, 12,6% protein, 9,5% lemak, 12,3% karbohidrat dan 8,4% serat. Masyarakat terutama yang mengalami obesitas dianjurkan mengonsumsi kue cubit ini dalam satu sajian 100 gram