

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kurang Energi Protein (KEP) merupakan kondisi malnutrisi yang terjadi akibat rendahnya asupan energi dan protein dalam pola makan sehari-hari, sehingga tidak mampu memenuhi angka kecukupan gizi. Asupan zat gizi menjadi salah satu faktor utama yang secara langsung memengaruhi terjadinya KEP. Secara umum, bentuk klinis berat dari KEP meliputi marasmus, kwashiorkor, dan marasmus-kwashiorkor. Upaya pencegahan dan penanganan KEP dapat dilakukan melalui pemberian makanan bergizi seimbang, terutama yang mengandung cukup protein dan karbohidrat (Roslinawati, 2022). Menurut data (WHO) Pada tahun 2024, prevalensi kekurangan gizi global pada anak-anak di bawah usia 5 tahun berada pada angka 6,6%. Menurut data SSGI 2024 prevelensi anak gizi kurang nasional 6,2%, sedangkan Provinsi Nusa Tenggara Timur 12,3% , Kota Kupang 12,0 % (Kemenkes, 2024). Hal ini menunjukkan bahwa prevalensi gizi kurang di NTT melebihi prevalensi Nasional.

Kurang Energi Protein (KEP) merupakan salah satu penyebab utama masalah gizi, sementara protein memiliki peran penting dalam proses pertumbuhan serta perbaikan sel-sel tubuh yang rusak. Oleh karena itu, diperlukan upaya pencegahan yang tepat, salah satunya melalui pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang tinggi protein untuk membantu mencegah terjadinya KEP pada anak. Sumber protein dapat diperoleh dari pangan lokal, seperti kacang merah yang kaya akan protein nabati, serta kacang hijau yang juga mengandung protein tinggi dan serat. Pemanfaatan bahan pangan lokal ini menjadi solusi yang efektif, terutama di Nusa Tenggara Timur yang memiliki ketersediaan sumber pangan yang melimpah. Keanekaragaman pangan lokal yang kaya nutrisi dapat dimanfaatkan sebagai alternatif utama dalam memenuhi kebutuhan gizi masyarakat, sekaligus mengurangi ketergantungan pada pangan dari luar daerah yang belum tentu mudah dijangkau. Selain itu, penggunaan

kacang merah dan kacang hijau juga berperan dalam meningkatkan ketahanan pangan, mengurangi ketergantungan pada impor, serta mendukung upaya pencegahan KEP pada balita (Hakim & Fitriani, 2024).

Kacang merah mengandung banyak nutrisi, seperti protein, asam folat, kalsium, dan serat yang tinggi. Kacang merah dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan gurih sampai makanan manis. Dalam 100 gram kacang merah mengandung 17,37 gram protein, 1,46 gram lemak, dan 7,86 gram serat yang terdiri atas serat larut sebesar 1,36 gram dan serat tak larut sebesar 5,77 (Ramadiani, 2024).

Kacang hijau (*Phaseolus Radiatus*) memiliki kandungan nutrisi diantaranya karbohidrat yang merupakan komponen terbesar dari kacang hijau yaitu sebesar 62-63%. Kandungan lemak pada kacang hijau adalah 0,7-1 gr/kg kacang hijau segar yang terdiri atas 73% lemak tak jenuh dan 27% lemak jenuh, sehingga aman dikonsumsi. Berdasarkan jumlahnya, protein merupakan penyusun utama kedua setelah karbohidrat. Kacang hijau mengandung 20-25% protein. Protein pada kacang hijau mentah memiliki daya cerna sekitar 77% (Erty Suksesty et al., 2020)

Mochi merupakan kue tradisional asal Jepang yang dibuat dari tepung ketan putih. Produk ini berbentuk bulat, bertekstur semi basah, memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, namun relatif rendah protein. Untuk meningkatkan nilai gizi, khususnya kandungan protein, diperlukan penambahan bahan pangan yang kaya protein, seperti tepung kacang merah dan tepung kacang hijau. Tepung kacang merah mengandung protein sebesar 22,10 gram per 100 gram, sedangkan tepung kacang hijau memiliki kandungan protein sekitar 22,9 gram per 100 gram. Kombinasi kedua bahan tersebut berpotensi meningkatkan nilai gizi mochi serta memberikan pengaruh yang efektif dalam upaya perbaikan status gizi anak usia balita (Lustiani, 2024).

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan memformulasikan pangan lokal yang ada di Nusa Tenggara Timur untuk mengatasi masalah Kurang Energi Protein dengan judul.

Pemanfaatan tepung kacang merah dan tepung kacang hijau dalam pembuatan mochi untuk pencegahan Kurang Energi Protein (KEP) pada balita.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh substitusi tepung kacang merah dan tepung kacang hijau terhadap daya terima dan kandungan gizi mochi?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh pemanfaatan tepung kacang merah dan tepung kacang hijau dalam pembuatan mochi untuk pencegahan Kurang Energi Protein (KEP) pada balita.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung kacang merah dan tepung kacang hijau terhadap daya terima mochi dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa.
- b. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung kacang merah dan tepung kacang hijau terhadap kandungan gizi mochi.

D. Manfaat Penelitian

1. Peneliti

Meningkatkan pengetahuan dan keahlian peneliti dapat memperdalam pemahaman tentang formulasi pangan yang bergizi dan fungsional, terutama difokuskan untuk mengatasi masalah gizi balita.

2. Masyarakat

Formulasi ini dapat dijadikan alternatif makanan tambahan yang mudah diolah, terjangkau, dan bernutrisi tinggi untuk mendukung program perbaikan gizi.

3. Akademik

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan referensi dan literatur tambahan dalam bidang ilmu gizi, khususnya terkait pengembangan pangan lokal dan uji daya terima produk pangan.

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian penelitian

No	Nama peneliti	Judul penelitian	Desain Penelitian	Variabel Penelitian	Hasil penelitian
1	(Wifa, 2024)	Daya Terima dan Kandungan Gizi Kue Mochi Substitusi Tepung Kacang Merah dan Penambahan Sari Daun Katuk	Uji Kruskal-Wallis. Menggunakan 6 formula atau perlakuan meliputi substitusi tepung kacang merah dan penambahan daun katuk sebanyak (5%:5%), (10%:5%), (15%:5%), (5%:10%), (10%:10%), dan (15%:10%)	Variabel bebas : substitusi tepung kacang merah dan penambahan sari daun katuk Variable terikat : daya terima dan kandungan gizi,	Berdasarkan hasil uji kandungan gizi produk terpilih adalah F1 dengan substitusi tepung kacang merah sebanyak 5%.
2	(Agustin, Karyantina, et al., 2022)	Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Mochi Bit (<i>Beta vulgaris</i>)	Rancangan Acak Lengkap (RAL). Dengan faktor pertama	Variabel bebas : variasi rasio tepung kacang hijau dengan tepung ketan serta persentase	Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa tingkat kadar protein tertinggi yaitu pada formulasi prosentase tepung

No	Nama peneliti	Judul penelitian	Desain Penelitian	Variabel Penelitian	Hasil penelitian
		<i>L.</i>) dengan Variasi Rasio Tepung Kacang Hijau (<i>Vigna radiata L.</i>) Tepung Ketan	adalah rasio tepung kacang hijau dan tepung ketan (10%, 20%, 30%).	ekstrak bit yang digunakan dalam pembuatan mochi. Variable terikat : berkaitan dengan sensoris mochi yang terdiri dari warna, aroma, tekstur dan rasa	kacang hijau 30%. Perlakuan ini menghasilkan warna 3,700 (coklat tua), <i>flavor</i> tepung kacang hijau 3,153 (langu), tekstur lembut 2,653 (agak lembut), tekstur kekenyalan 2,693 (agak kenyal), tekstur kelengketan 2,347 (agak lengket), kesukaan keseluruhan 2,533 (agak suka).
3	(Sonjaya, N. R. C., Hapsari, D. R., & Rohmayanti, 2022)	Sifat Sensori dan Kimia Mochi dengan Substitusi Tepung Kedelai	Rancangan Acak Lengkap (RAL). Dengan menggunakan dua faktor (faktor pertama adalah tiga perbandingan tepung ketan putih dan tepung kedelai 95:5, 90:10 dan 85:15.	Variabel bebas : perbandingan tepung ketan dan lama pengukusan. Variable terikat : sifat organoleptik, sifat kimia produk.	Berdasarkan hasil perlakuan yang paling banyak disukai panelis adalah formulasi tepung ketan 85%. Mochi terpilih memiliki kadar air 39,44%, kadar abu 0,91%, kadar lemak 1,1%, kadar karbohidrat 47,38% dan kadar protein 10,72%.