

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Stunting adalah permasalahan gizi kronis yang disebabkan oleh asupan gizi yang kurang dalam waktu cukup lama akibat pemberian makanan yang tidak sesuai dengan kebutuhan gizi. Stunting terjadi mulai janin masih dalam kandungan dan baru nampak saat anak berusia dua tahun. Kekurangan gizi pada usia dini meningkatkan angka kematian bayi dan anak, menyebabkan penderitanya mudah sakit dan memiliki postur tubuh tak maksimal saat dewasa (Louis et al., 2022).

Kekurangan gizi dalam waktu lama itu sejak janin dalam kandungan hingga usia dua tahun atau biasa disebut periode emas yang terjadi selama 1000 Hari Pertama Kehidupan. Gizi ibu hamil perlu mendapat perhatian karena berpengaruh pada perkembangan janin dalam kandungan. Status gizi ibu hamil dan menyusui, status kesehatan dan asupan gizi yang baik selama masa kehamilan hingga tahun pertama kehidupan anak berperan dalam pembentukan fungsi otak sehingga membantu memeperkuat sistem imun 1000 PHK kecukupan gizi sangat berpengaruh terhadap perkembangan kecukupan gizi sangat berpengaruh terhadap perkembangan fisik dan kognitif. Gangguan pertumbuhan dalam kandungan dapat menyebabkan berat badan tidak seimbang, berkaitan dengan kandungan zat gizi dalam makanan yang tidak sesuai, yaitu karbohidrat, protein, lemak, mineral dan vitamin merupakan salah satu penyebab terjadinya stunting (Kurnia, 2019).

Hasil Riskesdas 2018, prevalensi balita stunting di Indonesia adalah sebesar 30,8% terdiri dari 19,3% pendek dan 11,5% sangat pendek (Kemenkes RI, 2018). Provinsi dengan prevalensi stunting terbesar adalah Nusa Tenggara Timur yaitu 42,6%. Kota Kupang merupakan salah satu kabupaten /kota yang masuk dalam kota prioritas penanganan stunting. Hasil Pemantauan Status Gizi di Kota Kupang tahun 2018 balita pendek atau stunting sebanyak 3.446 balita yang terdiri dari 1.753 pendek dan 1.693 sangat pendek .(Hendrika et al., 2023).

Kelor (*Moringa oleifera*) adalah tanaman yang banyak dijumpai di daerah tropis dan subtropis. Tanaman kelor memiliki peran penting terhadap pencegahan penyakit metabolik dan infeksi karena beberapa penyakit berpotensi sebagai sumber utama zat gizi dan elemen terapeutik, termaksud anti inflamasi, antibodi dan memacu sistem imun,

antibody mengingat kandungan zat besi 35,91% dan protein 40% yang cukup tinggi yang memiliki potensi terapai suplementasi untuk anak-anak stunting (Dewanti et al., 2016).

Ikan lele merupakan ikan air tawar yang banyak dibudidayakan sehingga tersedianya cukup stabil. Ikan lele sering menjadi pilihan dalam keanekaragaman bahan makanan dikarenakan kandungan asam amino yang lengkap. Kandungan gizi tepung ikan lele per 100 gram adalah energi 413 kkal, lemak 9 gram, protein 65 gram, karbohidrat 27 gram, kalsium 285 gram dan fosfor 1,1 miligram (Nastiti & Christyaningsih, 2019).

Crackers termasuk ke dalam biskuit dengan jenis adonan keras yaitu jenis adonan yang memiliki air yang lebih banyak dari lemak (Manley, 200 dalam Mutiara Kiranawati et al., 2021). Crackers adalah suatu produk pangan yang memiliki kandungan karbohidrat tinggi sehingga dapat dikonsumsi sebagai sarapan maupun makanan selingan. Crackers cukup diminati masyarakat dan dapat dikonsumsi dari berbagai kalangan usia (Ernisti dkk., 2018 dalam Rukua et al., 2022). Untuk itu peneliti tertarik membuat crackers yang dimodifikasi menggunakan tepung daun kelor dan tepung ikan lele

Tinggi kadar kalsium dalam daun kelor sangat dibutuhkan oleh balita yang sedang dalam masa pertumbuhan. Asupan kalsium dan protein akan menghasilkan tulang yang lebih padat dan kuat. Kesehatan tulang ditandai dengan ukuran sel tulang yang lebih besar. Pada anak dengan kekurangan asupan kalsium kepadatan tulang menjadi berkurang. Kandungan kalsium pada daun kelor tinggi dapat menjadikan salah satu cara untuk meningkatkan tinggi badan. Kandungan energi, protein dan kalsium pada daun kelor membuat tanaman tersebut sebagai pilihan bahan makanan tambahan yang dapat mengurangi stunting pada anak khususnya pada 1000 hari pertama kehidupan (Hanif & Berawi, 2022).

Salah satu sumber protein yaitu ikan merupakan sumber protein hewani dapat membantu pertumbuhan sel otak sehingga ikan sering dianggap sebagai makanan penunjang kecerdasan contohnya ikan lele. Daging ikan memiliki kandungan gizi kalsium, fosfor, protein dan lemak. Kalsium berfungsi sebagai pembentukan tulang dan gigi. (Riestamala et al., 2021).

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh penambahan tepung daun kelor dan tepung ikan lele terhadap sifat organoleptik dan nilai gizi pada crackers.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui pengaruh penambahan tepung kelor dan tepung ikan lele terhadap sifat organoleptik dan nilai gizi crackers.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui pengaruh penambahan tepung kelor dan tepung ikan lele terhadap nilai gizi crackers
- b. Mengetahui pengaruh penambahan tepung kelor dan tepung ikan lele terhadap sifat organoleptik crackers

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Peneliti**

Meningkatkan wawasan dan pengalaman tentang penerapan Ilmu Teknologi Pangan dengan menghasilkan produk yang dapat dijadikan salah satu cemilan alternatif dalam rangka penanganan stunting

### **2. Bagi Masyarakat**

Menambah wawasan dan pengetahuan mengenai pemanfaatan pangan lokal dalam penanganan masalah gizi khususnya stunting

### **3. Bagi Institusi**

Penelitian ini sebagai salah satu sumber informasi bagi mahasiswa yang dapat digunakan sebagai bahan acuan dalam penelitian

## E. Keaslian Penelitian

**Tabel 1.**  
**Keaslian Penelitian**

No	Nama Peneliti,tahun	Judul	Hasil penelitian	Persamaan dan Perbedaan
1	Yuliana Salman (dkk., 2019)	Analisis Kandungan Zat Gizi Makro Biskuit Dengan Formulasi Tepung Ikan Lele Dan Tepung Kedelai Dalam Upaya Mencegah Stunting	Hasil penelitian ini menunjukkan formulasi P1 yang dibuat dengan formulasi tepung terigu 70%,tepung ikan lele 15% dan 15% tepung kedelai merupakan formulasi yang disukai panelis.	<b>Persamaan:</b> sama-sama menggunakan tepung ikan lele <b>Perbedaan:</b> Pada peneliti sebelumnya produk yang dihasilkan biskuit sedangkan peneliti crackers
2	Thobagus Muhammad Nu'man & Asrul Bahar (2021)	Tingkat Kesukaan Dan Nilai Gizi Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Katuk Dan Tepung Daun Kelor Untuk Ibu Menyusui.	Hasil penelitian ini menunjukkan Formulasi F4 tepung daun katuk 5% tepung daun kelor 10% merupakan formula si yang disukai panelis.	<b>Persamaan:</b> Produk yang diteliti sama menggunakan tepung daun kelor <b>Perbedaan:</b> Pada peneliti tersebut sasaran peneliti adalah ibu menyusui sedangkan penulis sasarannya bayi.
3	Sidabutar,Lily Meilan (dkk.,2018)	Analisa Kandungan Gizi Dan Daya Terima Crackers Dengan Pemanfaatan Tepung Daun Kelor Dan Tepung Ikan Lele	Hasil penelitian ini menunjukkan A2 tepung daun kelor dan tepung ikan lele 20% : 45% merupakan formulasi yang disukai panelis	<b>Persamaan:</b> Pada penelitian sebelumnya dan peneliti sekarang sama- membuat crackers <b>Perbedaan:</b> Pada peneliti sebelumnya menganalisis kandungan gizi dan daya terima crackers sedangkan penulis meneliti tingkat kesukaan crackers

