

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Kekurangan Energi Protein (KEP) bermanifestasi sebagai kekurangan energi dan protein pada asupan makanan harian atau timbul dari keadaan tertentu. Seorang anak diberi label memiliki Kekurangan Energi Protein ketika berat badan mereka turun di bawah ambang batas WHO-NCHS boot-for-usia (BB/U). Biasanya, mereka yang menderita KEP berasal dari keluarga yang kurang beruntung secara ekonomi (Kaushik et al. 2009). Akar malnutrisi terkait dengan aksesibilitas, distribusi, dan ketersediaan pangan, serta faktor-faktor seperti kemiskinan, pendidikan, kesadaran, dan praktik masyarakat. Nasib gizi yang tidak memadai, terutama kekurangan Energi Protein (KEP), tetap menjadi tantangan nutrisi utama yang dihadapi oleh banyak individu (Wellinsani 2019).

Data dari Riskesdas (2018) mengungkapkan bahwasanya prevalensi status gizi yang tidak memadai dan kekurangan di NTT mencapai 17,7%, dengan pemecahan menunjukkan malnutrisi sebesar 13,8% dan malnutrisi berat sebesar 3,9%. Angka ini mengkhawatirkan sebab melampaui standar nasional, yang menunjukkan bahwasanya 17% balita Indonesia menderita kekurangan gizi dan kekurangan gizi. Nusa Tenggara Timur menunjukkan insiden KEP yang sangat tinggi, didorong oleh data demografis yang menunjukkan bahwa, menurut Badan Statistik Pusat (BPS) pada tahun 2006, ada 652.000 balita pada populasi yang lebih luas yaitu 4,35 juta, terhitung sekitar 15% dari populasi. Menurut Pantauan dinas Health pada Juni 2008, 79% balita ditimbang secara teratur, dengan 16,6% diklasifikasikan sebagai kurus (Fahrul, 2023).

Informasi gizi yang tersedia di provinsi NTT tidak mencukupi, namun tetap cukup tinggi guna menjamin eksplorasi keanekaragaman pangan. Diversifikasi pangan berfungsi sebagai strategi penting guna meningkatkan ketahanan pangan dengan memanfaatkan kekayaan sumber makanan lokal. Di antara harta lokal ini, pisang raja tananam menonjol sebagai sumber karbohidrat dan protein yang luar biasa. Aplikasi kuliner pisang raja terutama berkisar pada penggunaannya sebagai camilan atau suguhan yang menyenangkan. Manfaat penting dari tepung pisang yang berasal dari pisang raja ialah kesederhanaannya pada pemrosesan,

memungkinkannya diubah menjadi produk kuliner yang berharga. Variasi pisang yang diperiksa pada penelitian ini ialah pisang raja kuning (*Musa paradisiaca* forma khas). (C.Y.K. Putri, Pranata, dan Swasti 2019)

Setiap pisang matang ialah harta karun nilai gizi, menawarkan 99 kalori, 1,2 gram protein, 0,2 gram lemak, 25,8 gram karbohidrat, dan 0,7 gram serat.

Profil nutrisi yang disajikan di atas menyoroiti bahwasanya pisang kaya nutrisi dan memainkan peran penting pada menangkal berbagai penyakit, terutama Kekurangan Energi Protein (KEP) di antara anak-anak yang sangat membutuhkan energi protein, yang bertujuan guna mengurangi prevalensi defisit gizi di Provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT). (Welsh 2019)

Kacang merah, varietas kacang-kacangan yang menyenangkan, membanggakan kandungan karbohidrat yang tinggi sambil mempertahankan profil rendah lemak dan tingkat serat yang terpuji. Serat yang ditemukan pada kacang merah berukuran 2,1 g per 100 g zat. Terkenal sebab Indeks Glikemik (IG) yang sangat rendah yaitu 26 GL, kacang merah menonjol sebagai yang paling minimal pada respons glikemik di antara kacang-kacangan. Di luar serat yang menguntungkan dan atribut IG rendah, kacang merah juga merupakan sumber protein yang penting, menyediakan 11 g per 100 g bahan (Zaddana et al. 2021).

Kelezatan roti (kreasi kuliner dari oven) dihargai oleh banyak orang, disajikan sebagai suguhan yang menyenangkan atau bahkan sebagai alternatif nasi tradisional. Soes bisa dikategorikan sebagai kue-kue lezat yang dibuat dari tepung, pada bentuk makanan ringan yang memiliki interior berlubang, memiliki kerenyahan yang memuaskan, dan menikmati umur simpan yang panjang (Bab and America 2002).

Keunggulan soes kering kering dipengaruhi oleh percampuran bahan yang dipilih. Menggabungkan tepung kapok pisang dan tepung kacang merah, di samping pengukuran air yang tepat, diantisipasi guna menghasilkan soes kering kering yang diterima dengan baik oleh para pencicip. Mengambil dari wawasan ini, para peneliti memutuskan guna memulai eksplorasi memakai pisang raja dan kacang merah sebagai elemen dasar guna membuat nadi, yang mengarah pada minat mereka pada mengejar penelitian berjudul: “Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Dan Kacang Merah Dalam Sifat Organoleptik Soes”

B. Rumusan Masalah

Mengingat konteks yang disebutkan di atas, formulasi masalah berkisar pada bagaimana dimasukkannya pisang kapok dan tepung kacang merah mempengaruhi karakteristik organoleptik tadi.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk menyelidiki dampak penggantian tepung pisang dan tepung kacang merah pada tingkat preferensi soes.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk melihat bagaimana dampak penggantian tepung pisang kepok dan kacang merah pada sifat organoleptik Soes (warna, aroma, tekstur dan rasa).
- b. Untuk melihat komposisi gizi soes yang digantikan tepung pisang kepok dan kacang merah .

D. Manfaat Penelitian

a. Bagi Masyarakat

Sebagai sumber daya bagi masyarakat terkait cara membuat soes kering memakai tepung pisang sebagai pengganti tepung dan kacang merah, dan guna meningkatkan pemahaman terkait pemanfaatan pangan lokal.

b. Bagi Institusi

Penelitian ini bisa berfungsi sebagai sumber yang berharga bagi siswa, memberi mereka bahan referensi guna studi masa depan.

c. Bagi Peneliti

Meningkatkan pemahaman dan keahlian pada pemanfaatan Ilmu Teknologi Pangan dengan menciptakan produk yang berfungsi sebagai alternatif yang layak guna formula, yang ditujukan khusus guna mengatasi masalah gizi seperti Malnutrisi Energi Protein (PEM).

E. Keaslian penelitian

Tabel 1.Keaslian Penelitian

No	Nama Peneliti	Judul	Hasil Penelitian
1	Mariatul Kiptiah,Nuryati,Raden Rizkky Amalia ,Maida Hayati	Substitusi tepung pisang kapok pada pembuatan produk soes kering pisang kapok	Temuan menunjukkan bahwasanya menurut preferensi panelis guna atribut warna, aroma, rasa, dan tekstur, soes kering kering disukai dengan formulasi yang terdiri dari 25% tepung pisang dedak dan 75% tepung terigu, menunjukkan nilai kadar air 4%, 1,5% kadar abu, dan 0,5% kandungan serat, yang tidak sesuai dengan SNI 01-2973-1992, di samping kandungan lemak 4,19%.
2	Rahma Sari Tisa , Priawantiputri Witri , Rosmana Dadang , Indrihapsari Agustina ,Fred Agung Suprihartono	Analisis mutu churros daun kelor dan tepung kacang merah sebagai alternatif makanan Selingan bagi remaja putri anemia	Temuan dari analisis laboratorium, membandingkan formula teratas, menunjukkan bahwasanya satu porsi churros (40 gr) dari formula (50%) bisa memenuhi 114% dari kebutuhan zat besi guna remaja, sementara kebutuhan protein tetap tidak mencukupi, sebab hanya mencakup 54% dari asupan protein yang direkomendasikan guna remaja.

3	Sapti, Mujiyem Pancapalaga, Wehandaka Widari, Widari Rambat	Komposisi Tepung Kacang Merah (<i>Phaseolus Vulgaris L.</i>) Dengan Tepung Terigu pada Karakteristik Kue Soes (<i>Choux Paste</i>) Kering Kacang Merah	Temuan menunjukkan bahwasanya percampuran tepung kacang merah dan tepung terigu sangat mempengaruhi atribut organoleptik warna, aroma, rasa, dan tekstur, serta aspek fisik rendering dan daya mekar, dan karakteristik kimia kadar air dan kandungan protein pada kue yang terbuat dari kacang kering. Perawatan yang dipilih ialah a2 (campuran tepung kacang merah dan tepung terigu dengan perbandingan 1:1).
---	--	--	---