

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Defisiensi Energi Protein (KEP), Defisiensi Vitamin A (KVA), Anemia Defisiensi Besi, dan Gangguan Defisiensi Yodium (GAKY) merupakan permasalahan gizi yang paling banyak terjadi di Indonesia. Dari keempat permasalahan gizi tersebut, PEM menjadi penyebab timbulnya penyakit dan terlebih lagi menjadi penyebab kematian. Kekurangan Energi Protein, atau PEM, adalah masalah gizi paling serius di dunia. Mengingat anak usia di bawah lima tahun sering menderita penyakit kekurangan energi protein, maka yang dimaksud dengan “defisiensi energi protein” adalah mereka yang mengalami gizi buruk akibat kekurangan energi dan protein dalam makanan sehari-hari atau penyakit tertentu (Sawitri & Septiana, 2023). Berdasarkan data Riskesdas (2018), Indonesia melaporkan tingkat kelaparan dan kesehatan masyarakat sebesar 17,7%, dimana 3,9% diantaranya mengalami gizi buruk dan 13,8% mengalami kekurangan gizi. Berdasarkan kriteria WHO, kondisi ini menunjukkan bahwa gizi buruk dan gizi buruk masih menjadi masalah kesehatan masyarakat tingkat tinggi di Indonesia.

Menurut provinsi, persentase balita gizi buruk dan balita gizi kurang tertinggi di NTT (29,5%) dan terendah di Kepulauan Riau 13% (Kemenkes RI, 2018). Secara empiris diyakini bahwa masalah kurang gizi, gizi buruk dan busung lapar yang melanda anak dan balita di Provinsi Nusa Tenggara Timur diakibatkan karena kurangnya atau ketiadaan bahan pangan pokok untuk memenuhi kebutuhan hidup setiap hari di tingkat rumah tangga secara cukup baik mutu maupun jumlahnya. Keterbatasan persediaan pangan pokok masyarakat di Provinsi Nusa Tenggara Timur yang akhirnya mengalami kurang gizi, gizi buruk sampai pada terjadinya busung lapar juga diakibatkan bencana kekeringan yang berkepanjangan, krisis ekonomi yang belum pulih, serta lambatnya Intervensi pemerintah dalam mendeteksi secara cepat dan tepat perkembangan kesehatan masyarakat dan ketersediaan pangan masyarakat terutama di daerah rawan pangan. Faktor penyebab lain diperkirakan karena perubahan pola konsumsi makanan, asupan zat-zat gizi makanan, adanya penyakit infeksi yang di derita ibu hamil, anak dan balita, kondisi sosial budaya, antara lain; rendahnya tingkat pendidikan dan lemahnya etos kerja masyarakat. Masalah KEP di NTT akibat kekurangan asupan energi dan protein sangat parah sehingga dapat dicegah dengan

konsumsi makanan kaya energi dan protein secara teratur seperti sorgum dan kacang tanah (Lestari, 2011)

Sorgum merupakan tanaman sereal tropis yang dapat tumbuh dengan baik di Indonesia. Kelebihan dari tanaman sorgum adalah toleran terhadap kekeringan dan memiliki nutrisi yang relatif lebih tinggi bila dibandingkan dengan sereal lain seperti jagung dan beras (Zubair, 2016). Menurut Badan Pusat Statistik, wilayah di Indonesia yang merupakan daerah penghasil sorgum diantaranya adalah Jawa Tengah, Jawa Timur, Nusa Tenggara Barat, dan Nusa Tenggara Timur. Penggunaan sorgum sebagai bahan pangan merupakan upaya diversifikasi pangan yang dapat menjadi solusi dari ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap tepung terigu yang nilai konsumsinya terus meningkat setiap tahun (Riyanto dkk., 2020a).

Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) merupakan tanaman sereal yang dapat ditanam dan dikembangkan, khususnya di daerah marginal dan kering di Indonesia, seperti Nusa Tenggara Timur, Nusa Tenggara Barat, dan Jawa Timur. Keunggulan sorgum terletak pada fleksibilitas agroekologinya yang luas dan perlindungan dari musim kemarau. Karena nilai gizinya yang tinggi, tanaman sorgum dapat dijadikan bahan pangan atau alternatif pakan ternak yang sangat baik. Tanaman ini sudah cukup lama dikembangkan dan dikenal oleh para peternak Indonesia, khususnya di kawasan Kepulauan Nusa Tenggara. Tanaman ini dikenal dengan nama cantel di Jawa tetapi disebut jagung rote di NTT. Tanaman sorgum ini juga menjadi makanan pokok masyarakat NTT, khususnya di tiga kabupaten (Kabupaten Timor Tengah Utara, Belu, dan Malaka) di daratan Pulau Timor. Tanaman ini menjadi pilihan selain padi dan jagung. Biasanya ditanam berdampingan dengan tanaman pangan lainnya. (Nik & Rusae, 2017).

Tanaman polong-polongan *Arachis hypogaea* tumbuh hampir di seluruh wilayah Provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT). Setelah kedelai, kacang tanah merupakan sumber protein nabati yang baik. Kacang tanah jenis ini juga dikenal dengan nama Pua Kase (Kupang), Uta Najor (Lembata), Kacang Tanah (Rote-Ndao), Manila (Sabu Raijua), Fue Kase (Timor Tengah Utara (TTU), dan TTS), dan lain-lain. nama (Mundita, 2013). Dari luas panen 12.437 Ha, NTT akan menghasilkan kacang tanah kering sebanyak 12.476 ton pada tahun 2021 dengan produktivitas 10,03 ku/ha. Produksi kacang tanah mengalami peningkatan sebesar 31,32 persen sejak tahun 2020 karena peningkatan luas panen sebesar 19,01 persen dan

produktivitas sebesar 12,69 persen. Namun, selama sepuluh tahun terakhir, produksi kacang tanah, luas panen, dan produktivitas di NTT semuanya cenderung menurun sebesar 1,53% per tahun (Badan Pusat Statistik Provinsi Nusa Tenggara Timur, 2021). Di NTT, kacang tanah tersedia dalam dua warna: kacang putih dan kacang merah. (Naisali, 2023).

Produk *snack bar* sangat diminati masyarakat karena bentuknya yang praktis sehingga dapat dimakan, dengan kandungan nilai gizi yang lengkap dan memiliki keamanan pangan yang baik sehingga awet untuk disimpan. *Snack bar* adalah makanan ringan atau makanan ringan berbentuk batangan yang biasanya terdiri dari tepung dan bahan pengisi seperti kacang-kacangan, buah kering, selai, atau madu. Kafe merupakan makanan krisis berupa stik kuat yang mengandung cukup kalori, protein, lemak dan berbagai suplemen yang dibutuhkan oleh tubuh. (Triyanutama, 2020b)

Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti menganggap penting untuk melakukan penelitian yang memformulasikan pangan local sebagai bahan alternative makanan selingan balita dalam bentuk *snack bar* dengan cara pemanfaatan pangan local (sorgum dan kacang tanah) yang ada di Provinsi Nusa Tenggara Timur dengan judul “**Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Dan Tepung Kacang Tanah Pada Pembuatan Snack Bar**”

B. Rumusan Masalah

Bagaimana daya terima dan kandungan gizi *Snack bar* yang di substitusi tepung sorgum dan tepung kacang tanah ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui tingkat kesukaan dan nilai gizi *snack bar* yang di substitusi tepung sorgum dan tepung kacang tanah

2. Tujuan Khusus

- 1) Untuk mengetahui daya terima *snack bar* (warna,aroma,tekstur dan rasa)
- 2) Untuk mengetahui nilai gizi *snack bar* yang disubstitusi tepung sorgum dan tepung kacang tanah

D. Manfaat Penelitian

1) Bagi masyarakat

Menambah wawasan ilmu pengetahuan tentang bahan pangan yang dapat diolah dengan cara penambahan bahan pangan lainnya seperti kacang-kacangan yang menghasilkan suatu produk pangan yang bernilai nutrisi yang tinggi bagi penderita KEP

2) Bagi institusi

Sebagai tambahan pengetahuan tentang formulasi bahan pangan dan buku bacaan di perpustakaan kampus poltekkes kemenkes kupang khususnya jurusan gizi

3) Bagi peneliti

Meningkatkan wawasan dan pengalaman tentang penerapan ilmu teknologi pangan dengan menghasilkan produk yang dapat dijadikan salah satu alternatif formulatif dalam rangka penanganan penderita KEP

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama peneliti	Judul	Desain metodologi penelitian	Variabel	Hasil penelitian
1.	(Simanjuntak dkk., 2022)	Snack bar sorgum dan kacang merah rendah indeks glikemik sebagai makanan selingan tinggi serat penderita diabetes melitus	Desain studi eksperimental	<u>Variabel bebas</u> Formulasi tepung sorgum dan kacang merah 65% : 35% 70% : 30% 80% : 20% <u>Variabel terikat</u> uji organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur)	Hasil yang paling disukai yaitu 70% :30% menunjukkan ada perbedaan yang bermakna pada aspek rasa, sedangkan pada aspek warna dan tekstur tidak ada perbedaan yang bermakna

2	(Fitria dkk., 2022)	Snack bar kacang tanah dan tepung ubi jalar sebagai pangan darurat	Experimen rancangan acak lengkap	<u>Variabel bebas</u> Formulasi kacang tanah dan tepung ubi jalar 70% : 30%(F1) 60% : 40%(F2) 50% : 50%(F3) <u>Variabel terikat</u> Uji organoleptik (warna,aroma, rasa,tekstur,dan overal) Uji proksimat (kandungan zat gizi makro serta kadar air dan kadar abu	hasil uji hedonik menunjukkan bahwa snack bar dengan organoleptik terbaik adalah F1 (70%:30%) dengan rata-rata skor hedonik parameter overal 6.09.
3.	(Riyanto dkk., 2020b)	Pengaruh substitusi tepung sorgum putih pada pembuatan fig bar terhadap daya terima	Eksperimen	<u>Variabel bebas</u> Substitusi sorgum 50% 60%	Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa fig bar dengan substitusi tepung sorgum putih sebesar 50% merupakan produk yang paling

		konsumen	70%	<u>Veriabel terikat</u> Daya terima konsumen	disukai pada semua aspek yang diuji dengan retang nilai dari 3,77 hingga 4,10
4	(Ningrum, 2016)	Karakteristik Snack Bar Dengan Substitusi Kacang Tanah Dan Kacang Merah	Experimen rancangan acak lengkap	<u>Variabel bebas</u> Substitusi kacang tanah dan kacang merah P1 : 100% :0% P2 : 75% : 25% P3 : 50% : 50% P4 : 25% : 75% P5 : 0% : 100% <u>Veriabel terikat</u> Daya terima konsumen	Perlakuan terbaik pada penelitian ini yaitu perlakuan P2 (75% kacang tanah : 25% kacang merah) dengan karakteristik meliputi rasa 4.68 (sangat suka), aroma 4,43 (suka), warna 4,66 (sangat suka), tekstur 4,38 (suka), penerimaan keseluruhan 4,83 (sangat suka), mutu tekstur 2,72 (sangat renyah), mutu rasa 2,83 (manis gurih) serta air 13,71%, abu 1.77%, protein 16,43%, lemak, 17,77% dan karbohidrat 50,18%.
