

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Defisiensi energi protein (KEP) merupakan suatu kondisi gizi buruk yang disebabkan oleh tidak terpenuhinya kebutuhan gizi akibat tidak mencukupinya asupan energi dan protein dalam makanan sehari-hari. (Rahmawati, 2019). Pengaturan gizi untuk penyembuhan anak penderita PEM harus didasarkan pada pengetahuan, pengalaman dan keterampilan yang cukup untuk memahami aspek kuantitas dan kualitas makanan yang dimakan serta siapa yang menyediakan makanan tersebut (perhatikan peran ayah dan ibu).

Dana Anak-anak Perserikatan Bangsa-Bangsa (UNICEF) memperkirakan sekitar 27% anak-anak di bawah usia 5 tahun, atau sekitar 146 juta orang, menderita PEM di seluruh dunia. Berdasarkan hasil Riskesdas (2018), prevalensi gizi buruk semakin meningkat, dengan status gizi buruk di NTT sebesar 17,7%, dimana 13,8% diantaranya menderita gizi buruk dan 3,9% melaporkan gizi buruk. Angka ini masih tergolong tinggi karena melebihi standar nasional. Artinya, 17 liter masyarakat Indonesia mengalami gizi buruk dan gizi buruk. Data menunjukkan prevalensi berat badan kurang diurutkan dari yang tertinggi hingga terendah. Prevalensi tertinggi terdapat di Provinsi Nusa Tenggara Timur dan terendah di Provinsi Jambi. (Bappenas, 2012).

Prevalensi kekurangan energi protein (KEP) pada anak kecil masih tinggi. Oleh karena itu, pemerintah sangat mementingkan penanggulangan permasalahan gizi kurang energi protein (PEM) di Indonesia, khususnya dalam mengatasi masalah kekurangan energi protein (CEP) di NTT. Salah satu pilihannya adalah dengan memanfaatkan bahan-bahan lokal yang kaya energi dan protein, seperti jagung, sisa tahu, dan ikan tongkol, serta mengolahnya menjadi nugget. Ini juga merupakan cara untuk mencegah PEM.

Jagung (*Zea mays L*) merupakan jenis rumput/rumput tahunan bertangkai tunggal, meskipun cabang anakan dapat muncul pada genotipe dan lingkungan tertentu (Rochani, 2007). Jagung dapat dijadikan sumber pati yang berkualitas tinggi. Jagung juga merupakan biji-bijian dan kaya akan serat yang dibutuhkan tubuh.

Manfaat kesehatannya antara lain pencegahan kanker, pemeliharaan kadar kolesterol dan gula darah, penurunan tekanan darah tinggi, kekuatan tulang, pembentukan tulang, pemeliharaan pertumbuhan, kesehatan tulang, dan kesehatan tulang normal. (Hartini et al.,

2021). kandungan gizi dalam 100 gram jagung mengandung energi 366g protein 9,8 g lemak, 7,3 g karbohidrat 69,1 (TKPI,2017).

Ampas tahu merupakan sisa penyaringan pembuatan tahu dan masih memiliki kandungan protein yang baik karena tidak semua protein terekstraksi dengan baik pada saat pembuatan tahu. Serat kedelai yang terdapat pada daging buah tahu memiliki efek fungsional seperti meningkatkan berat tinja, menurunkan kadar kolesterol, dan menurunkan kadar gula darah. Dengan begitu, ampas tahu tetap mengandung protein yang memberikan efek positif bagi tubuh (Sakti et al., 2022). kandungan gizi dalam ampas tahu mengandung 414g energi, 26,6g protein, 18,3g lemak, 41,3g karbohidrat (TKPI,2017).

Nugget merupakan produk olahan daging yang digiling, diberi bumbu, dikukus, dibentuk, dilapisi tepung roti, dan digoreng dengan minyak. Nugget biasanya banyak mengandung ayam, tapi bisa juga diganti dengan ikan. Pada dasarnya nugget ikan mirip dengan nugget ayam, hanya bahan yang digunakan saja yang berbeda. Salah satu jenis ikan yang bisa dijadikan nugget ikan adalah ikan tuna (Pratiwi et al., 2016).

Berdasarkan penjelasan di atas, peneliti berpendapat penting untuk melakukan penelitian tentang formulasi pangan lokal yang kaya energi dan protein (jagung, tahu sisa, tuna) sebagai jajanan anak kecil menurut saya ada. Hal ini banyak ditemukan di Nusa Tenggara Timur (NTT).

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka rumusan masalah penelitian ini adalah "bagaimana pengaruh substitusi tepung jagung dan tepung ampas tahu terhadap daya terima nugget ikan tongkol?"

C. Tujuan penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung jagung dan tepung ampas tahu terhadap daya terima nugget ikan tongkol

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung jagung dan tepung ampas tahu terhadap daya terima nugget ikan tongkol dari aspek warna
- b. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung jagung dan tepung ampas tahu terhadap daya terima nugget ikan tongkol dari aspek aroma
- c. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung jagung dan tepung ampas tahu terhadap daya terima nugget ikan tongkol dari aspek tekstur

- d. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung jagung dan tepung ampas tahu terhadap daya terima nugget ikan tongkol dari aspek rasa
- e. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung jagung dan tepung ampas tahu terhadap nilai gizi makro nugget ikan tongkol

D. Manfaat Penelitian

1. Pengembangan ilmu

Sebagai sumber informasi ilmiah kombinasi residu jagung dan tofer dalam kaitannya dengan pengembangan pangan lokal sebagai alternatif makanan pendamping ASI bagi KEP TODDLER.

2. Masyarakat

Peningkatan ilmu pengetahuan di bidang kesehatan masyarakat khususnya terkait pemanfaatan pangan lokal untuk mengatasi masalah kekurangan energi protein (PEM)

3. Peneliti

Memperluas pengetahuan dan pengalaman penerapan teknologi pangan khususnya melalui produksi produk-produk yang dapat digunakan sebagai alternatif pengobatan masalah gizi Kurang Energi Protein (KEP).

E. keaslian penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama peneliti, tahun	Judul penelitian	Desain penelitian	Variabel penelitian	Hasil penelitian
1	(Fauzanin et al., 2013)	Pengaruh penggantian sebagai tepung dengan tepung jagung dalam produksi nugget ayam	Rancangan acak kelompok (RAK) dengan empat taraf perlakuan	Variabel bebas: proposi pergantian tepung terigu dengan tepung jagung P0: 0% P1:10% P2: 20% P3: 30% Variabel terikat: produksi,nugget daging ayam	Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggantian tepung terigu hingga 30% dengan tepung jagung pada produksi nugget tidak memberikan pengaruh nyata (P0,05) terhadap susut masak dan rendemen produksi nugget.Dapat disimpulkan bahwa penggantian tepung terigu dengan tepung jagung terbaik dicapai pada perlakuan P1 (penggantian 10%).
2	(Rahmahwati et al., 2016)	Pengaruh penggantian tepung dengan ampas tahu terhadap kekenyalan dan daya terima bakso	Rancangan Acak Lengkap(RAL) dengan taraf 4 perlakuan	Variabel bebas:tepung ampas tahu • P0:0% • P1:5% • P2:10% • P3:15% variabel terikat: tingkat kekerasan,daya terima bakso	Hasil uji penerimaan menunjukkan bahwa warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan yang paling disukai berada pada tingkat substitusi 5%, sedangkan warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan yang paling tidak disukai berada pada tingkat substitusi 5%. tingkat penggantian 15%.
3	(Anisa et al., 2016)	Pengaruh Substitusi Tepung Jagung Terhadap Total Mikroorganisme Dan Daya Terima Pada Bolu Kukus	Rancangan Acak Lengkap(RAL) dengan taraf 4 perlakuan	Variabel bebas: proporsi tepung jagung • P0:0% • P1:10% • P2:20% • P3:30%	Penelitian berdasarkan variasi substitusi menunjukkan bahwa jumlah mikroorganisme tertinggi terdapat pada kue kukus yang disubstitusi tepung jagung 10% (1,98 x 10 ⁴ CFU/ml).

			Variabel terikat: jumlah total mikroorganisme, daya terima bolu kukus		Temuan dari uji penerimaan didasarkan pada warna, aroma, rasa, dan tekstur, dengan substitusi 0% menjadi yang terbaik secara keseluruhan.
4	(PUTRI YANA et al., 2015)	Kekerasan dan daya terima nugget endapan tahu diganti dengan bubuk endapan tahu	Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan taraf 4 perlakuan	Variabel bebas: proporsi tepung ampas tahu <ul style="list-style-type: none"> • P0:0% • P1:10% • P2: 20% • P3:30% 	Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kekerasan nugget tidak dipengaruhi oleh substitusi tahu bubuk kering, dengan nilai $p = 0,667$. Kekerasan nugget tertinggi diperoleh pada substitusi 10%. Penerimaan nugget ayam dipengaruhi oleh substitusi tepung tahu dengan nilai $p = 0,000$ pada preferensi keseluruhan, dengan substitusi tepung tahu 10% paling disukai peserta.

