

BAB 1

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Gizi yang buruk, seringnya infeksi, dan kurangnya stimulasi sosial berkontribusi terhadap terjadinya stunting, gangguan tumbuh kembang, pada anak (Ruswati et al., 2021). Sedangkan stunting merupakan kondisi kekurangan gizi di mana pertumbuhan balita lebih pendek dari rata-rata tinggi badan rata-rata. Status gizi ibu hamil, keadaan sosial ekonomi, dan makanan yang dikonsumsi bayi selama masa pertumbuhan hanyalah beberapa dari sekian banyak faktor yang berkontribusi terhadap kondisi gizi kronis pada balita (Rachman et al., 2021). Indonesia merupakan salah satu negara dengan tingkat hambatan terbesar ketiga di Asia Tenggara, yaitu sebesar 36,4% pada tahun 2005-2017 (Dinas Kesehatan Republik Indonesia, 2018). Berdasarkan temuan Riskesdas (2018), prevalensi stunting bervariasi di seluruh Indonesia. Berdasarkan kriteria WHO, Nusa Tenggara Timur memiliki angka kejadian stunting sebesar 42,7%, menjadikannya salah satu dari dua provinsi dengan angka kejadian sangat tinggi melebihi 40% (Olo et al., 2021).

Berdasarkan temuan Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2021, Nusa Tenggara Timur menempati urutan pertama prevalensi balita stunting yang masih dianggap sebagai masalah akut sesuai standar WHO. Kota Kupang menempati peringkat 21 dari 22 kabupaten kota NTT untuk prevalensi balita stunting menurut data (Khasanah dkk., 2023). Bunga pisang (*Musa paradisiaca*) merupakan salah satu aset potensial untuk menghasilkan bahan pangan kaya serat pangan lain yang lebih bermanfaat dan bernilai ekonomi tinggi, karena pemanfaatan langsung serat dari sayuran masih kurang diminati orang pada umumnya. Bunga pisang

menyediakan berbagai makronutrien bermanfaat, termasuk protein, karbohidrat, dan lemak total, untuk memenuhi kebutuhan makanan yang membantu menurunkan kolesterol, meningkatkan kekebalan, dan mencegah kanker. Bunga pisang juga mengandung flavonoid yang mempunyai kemampuan melawan kaum revolusioner bebas, dan mencegah anak-anak yang lahir ke dunia menghadapi rintangan (Panji, 2012). Menurut Wattimena dkk. (2013), bunga pisang mengandung fosfor, kalsium, zat besi, berbagai vitamin B1, vitamin C, dan banyak serat. Abon merupakan salah satu aplikasi pengolahan bunga pisang. Produk yang memiliki segudang manfaat bagi kesehatan ini terbuat dari parutan daging bunga pisang (Fanyalita, 2018).

Sebagai bahan makanan tradisional yang terkenal, bunga pisang terbukti dapat meningkatkan produksi ASI (ASI). Namun masyarakat belum mengetahui manfaat bunga pisang, terutama kemampuannya dalam memperlancar produksi ASI sehingga dapat mencegah stunting. Malnutrisi kronis, penyakit menular seperti pneumonia, asma bronkial, dan obesitas merupakan beberapa masalah yang akan menimpa bayi dan anak yang tidak mengonsumsi ASI secara eksklusif. Selain itu, ada permasalahan jangka panjang yang bahkan dapat memicu terjadinya stunting pada anak, seperti gangguan tumbuh kembang. Oleh karena itu, pemberian ASI penting untuk mencegah hambatan pada anak (Zelharsandy dan Soleha, 2024).

Ikan merupakan sumber pangan yang umumnya dibutuhkan dan dikonsumsi masyarakat, karena memiliki kandungan protein yang tinggi. Protein berfungsi sebagai bahan pembangun, pengatur, dan pengganti jaringan atau bagian tubuh. Selain itu, protein juga dapat menjadi sumber energi dan mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan tubuh manusia. Menurut Apriani dkk. (2017), tubuh manusia mudah mencerna ikan karena kekurangan jaringan ikat. Tuna tuna (*Euthynnus affinis*)

merupakan salah satu ikan yang memiliki banyak potensi. Memiliki kandungan protein tinggi hingga 26%, kandungan lemak rendah 2%, asam lemak omega-3, dan banyak garam mineral penting. Menurut Sitompul dkk. (2020), ikan tuna dinikmati banyak orang dan memiliki nilai ekonomi.

Daging suwir adalah salah satu jenis makanan yang diawetkan yang terbuat dari ikan, ayam, dan daging sapi yang dipotong-potong atau dipisahkan seratnya. Camilan atau lauk yang siap disantap adalah daging suwir. Masyarakat umum sudah mengetahui produk ini sejak lama. Menurut Panjaitan dkk. (2019), abon merupakan daging yang diolah menjadi kering, renyah, gurih, dan teksturnya bagus. Hal ini dinikmati oleh orang-orang dari segala usia, termasuk anak-anak, remaja, dewasa, dan orang tua. Pembuatan abon merupakan salah satu pilihan untuk penanganan ikan, mengharapkan hasil yang melimpah pada saat panen, memperluas jangka waktu kegunaan daging yang realistis, dan untuk variasi produk serta daging yang dimusnahkan dapat bertahan cukup lama dan juga masuk akal. Saat membuat abon daging, bahan utama daging sapi mahal sehingga beralih ke abon ikan yang harganya jauh lebih murah. Abon yang telah diolah banyak dijumpai pada industri pengolahan makanan, dan hanya sedikit orang yang pernah melakukannya. Daging suwir biasanya digunakan sebagai bahan makanan dan penyedap pada roti dan makanan ringan (Pratama, 2016).

Abon ikan baik dikonsumsi oleh semua kalangan karena mengandung banyak nutrisi terutama anak-anak yang masih dalam masa pertumbuhan dan baik untuk perkembangan otak karena mengandung protein dan kalsium yang tinggi, Omega 3, Omega 6 dan rendah kolesterol. (Aliyah dkk., 2015). Oleh karena itu peneliti tertarik untuk membuat abon ikan dengan menggunakan bunga pisang sebagai bahan makanannya.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh substitusi jantung pisang terhadap sifat organoleptik abon ikan?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh substitusi *jantung pisang* terhadap sifat organoleptik abon ikan.

2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui pengaruh substitusi *jantung pisang* terhadap sifat organoleptik abon ikan terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa .
- b. Mengetahui pengaruh substitusi *jantung pisang* terhadap nilai gizi abon ikan.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi masyarakat

- a. Menambah wawasan ilmiah dan pengetahuan dan lingkungan ilmu kesehatan masyarakat khususnya mengenai pemanfaatan pangan lokal dalam penanganan masalah Stunting.
- b. Sebagai sumber informasi kepada masyarakat tentang cara pembuatan Abon ikan dengan substitusi jantung pisang (Musa Paradisiaca)
- c. Menambah pengetahuan tentang teknologi pengolahan makanan.

2. Bagi institusi

Sebagai salah satu sumber informasi bagi mahasiswa yang dapat di gunakan sebagai bahan acuan dalam penelitian .

3. Bagi peneliti

Meningkatkan wawasan dan pengalaman tentang penerapan Ilmu Teknologi Pangan dengan menghasilkan produk yang dapat dijadikan salah satu alternatif formula dalam rangka penanganan masalah gizi khususnya Stunting.

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama Peneliti Judul	Desain penelitian	Hasil	Persamaan dan perbedaan
1	Aida Yuanita.,ddk (2014) Karakteristik Gizi abon Jantung pisang(<i>Musa p.</i>) Dengan penambahan Ikan layang (<i>Decapterus sp</i>)	Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang dilaksanakan sebanyak tiga kali. Dengan perbandingan perlakuan sebagai berikut: A1 (25 persen: 75 persen), A2 (50 persen: 50 persen), dan A3 (75 persen: 25 persen).	Berdasarkan temuan penelitian dapat disimpulkan bahwa panelis lebih menyukai abon dengan formulasi A2 (50 persen ikan dan 50 persen bunga pisang). Karena memenuhi standar SNI daging suwir, formulasi ini mempunyai nilai gizi yang tinggi.	Persamaan: keduanya menyelidiki dampak penggantian bunga pisang terhadap sifat organoleptik daging yang dimusnahkan. Perbedaan: Bahan yang digunakan dalam penelitian ini berbeda. Peneliti ini menggunakan ikan terbang, sedangkan peneliti lainnya menggunakan ikan tuna.
2.	Rafael (2018) Pengaruh Substitusi Dada Ayam Terhadap Sifat Organoleptik Abon Jantung Pisang	Penelitian yang digunakan yaitu penelitian RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan 3 perlakuan, yaitu P1 (40% : 60%), P2(50% : 50%),P3 (60% : 40%).	Hasil penelitian uji organoleptik daging hancur dengan penggantian dada ayam dan jantung pisang pada perlakuan P3 (60% : 40%) paling disukai ahli dibandingkan dengan P1 (40% : 60%) dan P2 (setengah) : setengah) Pada perlakuan P3 dengan penggantian dada ayam 60% dan 40% bunga pisang	Persamaan: keduanya menyelidiki dampak penggantian bunga pisang terhadap sifat organoleptik daging yang dimusnahkan. Perbedaan: Bahan yang digunakan dalam penelitian ini berbeda. Ilmuwan memanfaatkan ikan, sedangkan analis ini memanfaatkan daging ayam

			mempunyai manfaat pangan paling besar	
3.	Sulistiyati.,ddk (2022) Karakteristik organoleptik abon ikan tuna (Thunnus sp.) dengan penambahan jantung pisang	Penelitian ini menggunakan rancangan percobaan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga ulangan dan tiga kali penambahan bunga pisang taraf 20%, 25%, dan 30%. Uji organoleptik digunakan untuk mengetahui seberapa besar kesukaan panelis terhadap produk abon ikan. Kenampakan, tekstur, aroma, dan rasa merupakan empat parameter yang digunakan dalam uji organoleptik.	Penelitian ini menggunakan rancangan percobaan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga ulangan dan tiga kali penambahan bunga pisang taraf 20%, 25%, dan 30%. Uji organoleptik digunakan untuk mengetahui seberapa besar kesukaan panelis terhadap produk abon ikan. Kenampakan, tekstur, aroma, dan rasa merupakan empat parameter yang digunakan dalam uji organoleptik.	Persamaan: kedua penelitian menyelidiki bagaimana substitusi bunga pisang mempengaruhi sifat organoleptik daging suwir. Perbedaan: Bahan yang digunakan dalam penelitian ini berbeda. Peneliti ini menggunakan tuna, sementara yang lain menggunakan tuna.

--	--	--	--	--