

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kekurangan Energi Protein (KEP) adalah masalah gizi utama yang sering terjadi dan banyak ditemukan pada balita di Indonesia (Depkes, 2011). Masalah gizi kekurangan energi protein (KEP) merupakan masalah gizi yang disebabkan dari status gizi kurang dan status gizi buruk dan kurangnya konsumsi makanan yang mengandung energi dan protein. Masalah gizi di Indonesia yang masih menjadi fokus utama untuk diatasi, terutama KEP, adalah gizi kurang dan gizi buruk. Gizi kurang diukur berdasarkan indikator Berat Badan menurut Tinggi Badan (BB/TB) dengan z-score antara $-3SD$ hingga $<-2SD$. Berdasarkan data dari *World Health Organization* (WHO) memperlihatkan angka kematian pada balita yang disebabkan masalah kekurangan energi protein sebesar 54% (Nurina, dkk 2020).

Hasil Studi Status Gizi Indonesia Tahun 2021, menemukan masalah balita gizi kurang sebanyak 7,1%. Nusa Tenggara Timur, menduduki urutan ke-7 dari 35 Provinsi di Indonesia, dengan proporsi angka balita gizi kurang sebesar 10,1%. Meskipun masalah gizi tersebut di Nusa Tenggara Timur mengalami penurunan tetapi masih menjadi masalah gizi akut karena belum sesuai standar dari WHO. Hal ini menunjukkan bahwa provinsi Nusa Tenggara Timur belum mencapai target status gizi yang baik (SSGI 2021).

Kacang merah merupakan jenis kacang-kacangan yang mudah ditemukan dan tersedia dalam jumlah banyak di pasar tradisional, sehingga harganya sangat terjangkau. Kacang merah ini biasanya diolah dengan cara direbus,

dikukus, atau digunakan sebagai bahan sayuran. Seiring dengan perkembangan teknologi pengolahan pangan yang semakin maju, kacang-kacangan kini tidak hanya diolah secara konvensional, tetapi juga dapat diubah menjadi produk baru untuk menambah nilai gizi dan menciptakan rasa yang berbeda (Sari dkk, 2019). Kacang merah per 100 g memiliki nilai kandungan gizi energi: 314 kkal, protein: 22,1 g, lemak:1,1 g dan karbohidrat: 56,2 g (TKPI 2017). Selain protein nabati, protein hewani juga berperang penting dalam penanganan masalah gizi kekurangan energi protein, salah satunya ikan cakalang.

Ikan cakalang termasuk dalam kelompok ikan tuna yang memiliki kandungan gizi tinggi, tetapi harganya lebih terjangkau dan mudah didapatkan. Daging ikan cakalang mengandung 73,03% air, 20,15% protein, 3,39% lemak, 1,94% abu, dan 2,35% karbohidrat. Selain itu, daging ikan cakalang juga mengandung 15 jenis asam amino, yang terdiri dari sembilan asam amino esensial dan enam asam amino non-esensial (Budi dkk. 2018). Nilai gizi ikan cakalang adalah: Energi: 107 kkal, Protein: 19.6 gram, Lemak: 0.7gram, Karbohidrat: 5.5 gram (TKPI 2017).

Cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang memiliki tekstur yang lunak, renyah dan ketika dipatahkan memiliki tekstur yang kurang padat (BSN, 2011). *Cookies* juga merupakan salah satu produk pangan yang praktis dan cukup populer, yang memiliki jangka waktu penyimpanan yang cukup panjang. Produk *cookies* menjadi salah satu produk pangan yang dimanfaatkan media untuk membantu memenuhi kebutuhan manusia (Ghozali dkk., 2013 dalam penelitian Nu'man dan Bahar 2021).

Pada masalah gizi kekurangan energi protein, sering terjadi pada golongan anak balita yang kurang mendapatkan asupan energi dan protein seperti ikan bagi penduduk dataran pegunungan dan keluarga yang kurang mampu. Penduduk dataran pegunungan dan keluarga kurang mampu tentunya kurang mendapatkan ikan karena susah mendapatkannya dan ada keluarga yang pendapatan ekonominya kurang. Berdasarkan pembahasan di atas, peneliti berpendapat perlunya dilakukan kajian mengenai formulasi pangan lokal sebagai alternatif jajanan anak usia dibawah 5 tahun dengan cara memanfaatkan pangan lokal (kacang merah dan ikan cakalang) di Provinsi Nusa Tenggara Timur.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh substitusi tepung kacang merah dan tepung ikan cakalang terhadap daya terima cookies?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung kacang merah dan tepung ikan cakalang terhadap daya terima *cookies*

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung kacang merah dan tepung ikan cakalang terhadap daya terima *cookies* dari aspek warna.
- b. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung kacang merah dan tepung ikan cakalang terhadap daya terima *cookies* dari aspek aroma.
- c. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung kacang merah dan tepung ikan cakalang terhadap daya terima *cookies* dari aspek tekstur.
- d. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung kacang merah dan tepung ikan cakalang terhadap daya terima *cookies* dari aspek rasa.

- e. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung kacang merah dan tepung ikan cakalang terhadap daya terima *cookies* terhadap kandungan nilai gizi makro *cookies*.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi

1. Pengembangan ilmu

Sebagai sumber informasi ilmiah mengenai kombinasi tepung kacang merah dan tepung ikan tuna dalam pengembangan pangan lokal sebagai alternatif makanan tambahan bagi penderita Kekurangan Energi Protein (KEP).

2. Masyarakat

Meningkatnya pengetahuan ilmiah tentang kesehatan masyarakat khususnya pemanfaatan pangan lokal dalam penanganan masalah Kekurangan Energi Protein (KEP)

3. Peneliti

Meningkatkan Pemahaman dan keahlian dalam teknologi pangan, khususnya dalam penciptaan produk alternatif untuk mengatasi masalah gizi Kekurangan Energi Protein (KEP).

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama Peneliti,tahun	Judul Penelitian	Desain Penelitian	Variabel Penelitian	Hasil
1.	Mayka Permatasari & Veni Indrawati (2022)	Tingkat Kesukaan Dan Kandungan gizi <i>Crackers</i> substitusi Tepung Kacang Merah Dan Penambahan Daun Katuk untuk Ibu Menyusui.	Desain faktorial dengan 2 faktor, yaitu 3 kadar tepung kacang merah (20%, 30%, 40%).dan 2 kadar daun katuk (5%, 10%). Penentuan formula terbaik menggunakan metode de garmo.	Variabel Bebas: Proporsi tepung Kacang merah <ul style="list-style-type: none"> • P1 : 20% • P2 : 30% • P3 : 40% Variabel terikat: Uji organeleptik warna, aroma, tekstur, dan rasa	Proporsi F3 dengan substitusi tepung kacang merah 40% dan penambahan daun katuk 5% paling disukai dan mempunyai nilai rata-rata tertinggi dari aspek mutu hedonik warna, aroma, tekstur dan rasa Analisis kandungan gizi dari 100 gram Crackers perlakuan terpilih didapatkan hasil kandungan protein sebesar 17,96%, karbohidrat 68,11%, dan kalsium 95,80 mg.
2.	(Niron dkk. 2023)	Substitusi Tepung Sorgum Dan Tepung Kacang Merah Pada	Penelitian ini termasuk dalam jenis penelitian eksperimen yang	Variabel Bebas: Proporsi tepung Kacang merah <ul style="list-style-type: none"> • T1 : 10% 	Hasil penelitian menunjukkan .Cookies yang menjadi rekomendasi adalah T1

	Pembuatan <i>Cookies</i> .	menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL)	<ul style="list-style-type: none"> • T2 : 7.5% • T3 : 5% Variabel terikat: Uji organeleptik warna, aroma, tekstur, dan rasa	yaitu dengan tepung sorgum 10% dan tepung kacang merah 10% karena paling disukai dan memiliki nilai gizi makro paling tinggi diantara <i>cookies</i> yang lain.	
3.	Canti ddk.,(2022)	Evaluasi Kualitas Mi Kering dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Cakalang (<i>Katsuwonus pelamis</i>) sebagai Substitusi Sebagian Tepung Terigu	Penelitian ini termasuk dalam jenis penelitian eksperimen yang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL)	Variabel Bebas: Proporsi tepung ikan cakalang <ul style="list-style-type: none"> • F1 : 10% • F2 : 20% • F3 : 30% • F4 : 40% Variabel terikat: Uji organeleptik warna, aroma, tekstur, dan rasa	Rasio tepung ikan cakalang terbaik berdasarkan sifat fisik dan sensoris hingga 20%. Substitusi tepung ikan cakalang sebesar 20% menghasilkan mi kering dengan warna kuning, aroma, rasa, tekstur dan <i>after taste</i> yang masih dapat diterima panelis.
4.	(Mulia 2019)	Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Cakalang Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kandungan Zat Gizi Protein Dan Zat Besi Stik Bawang Sebagai Makanan Selingan	Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) terdiri dari 4 perlakuan dan 2 kali	Variabel Bebas: Proporsi tepung ikan cakalang <ul style="list-style-type: none"> • B : 40% • C : 30% • D : 20% Variabel terikat: Uji organeleptik warna,	Hasil uji organoleptik didapatkan perlakuan yang paling disukai oleh panelis pada perlakuan D: 20% (600g tepung terigu dan 150g tepung ikan cakalang).

Untuk Ibu Hamil
Anemia

ulangan.

aroma, tekstur, dan rasa
