

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

BB/U <- 2 SD telah terbukti bagian dari partikel energi dari setiap bagian makanan sehari-hari yang telah selama mungkin dirasakan. Bagian yang diukur malnutrisi sinonim terjadinya penurunan energi protein (KEP). Kehilangan energi protein (KEP) sering terjadi pada anak kecil. Karena masih dalam tahap awal perkembangan dan memiliki taraf hidup yang sangat rendah dibandingkan orang lanjut usia, bayi merupakan kelompok orang yang paling mungkin mengalami gizi buruk. Anak-anak yang memiliki energi protein rendah (KEP) dapat mengalami ketegangan otot hamstring, peningkatan kerentanan terhadap infeksi, dan penurunan kecerdasan. Anak di zaman dini merasakan perlakuan negatif dari terjadinya penurunan energi kurang banyak dari umur yang lebih muda dari usia-usianya. Penting harus ditindak lanjuti dengan membentuk pola makan yang setara memicu cepatnya tercapai target sehat mendapatkan hasil seminimalnya pertumbuhan sedini-dininya. (Wicaksana dan Rachman 2018)

Ada dua jenis masalah gizi ganda di Indonesia: kurang gizi dan lebih gizi. Energi protein (KEP) jarang didapatkan di kalangan anak-anak karena kurangnya asupan dari berbagai arah menjadikan masalah dalam makanan sehari-harinya orang Indonesia yang tekun kunjung terselesaikan. (Anggraeni dan Christyaningsih 2016). Berdasarkan hasil Kajian Status Gizi Indonesia Tahun 2021, ditemukan kasus gizi tidak teratur sebesar 7,1%, sedangkan persentase gizi tidak teratur di wilayah Timur dengan indikator BB/TB sebesar 10,7% (SSGI 2021).

Macam-macam output digilingnya kacang hasilnya bentuk yang manis-manis juga ada yang guri-gurih. Digilingnya kacang sebagai bentuk olahan yang tanamannya tersebar dimana-mana bagian Indonesia. Saking banyaknya menjadikan nya bagian kedua setelah kacang kedelai bagian dari sumber pangan tiap-tiap yang ada menduduki di berbagai pihak. tanaman ini juga bagian nya mudah-mudahan ditangani melakukan tindakan penggilingan. kemudahan yang dihasilkan dan juga produknya yang sedap-sedap memunculkan keinginan para konsumen lahan-lahan yang stabil jadi pendukung juga yang membuat berbagai bagian kandungan kacang berprotein senilai 27,9 gram yang sudah dibuktikan.

Perbandingan-perbandingan lemak-lemak pada kacang dan kedelai yang bisa dijadikan keunggulan pada kacang dengan nilai yang telah diukur sebesar 42,7 dalam hitungan gram yang diolah dari hasil 100 gram bahan baku. lalu hasil ini mengalahkan berat kedelai dengan nilai ukurnya 16,7 dalam skala gram dalam hasil olahan-olahan 100 gram pada bagian bahan baku. Kemenangan ini diakibatkan terdapat komponen penting yang menempel langsung pada kacang tanah yang menjadikan nya sebagai protein yang membantu penunjang pertumbuhan terus-terusan bisa juga mengatasi pengurangan sebuah energi protein (Safitri 2020).

Nugget merupakan makanan yang populer di seluruh dunia, terutama di Indonesia. Nugget tersedia secara luas di supermarket dan toko serba ada. Namun, nugget yang paling umum dikonsumsi di negara ini adalah ikan dan ayam, sedangkan yang paling tidak populer adalah tempe jarang. Oleh karena itu para peneliti ingin melakukan penelitian tentang efek kacang tanah pada nugget tempe untuk membantu mengurangi hilangnya energi protein (Nurhayatun, Sari, & Pibriyanti 2020).

B. Rumusan Masalah

Apa pengaruh pemberian kacang tanah terhadap organoleptik sifat dan nilai gizi nugget tempe?

C. Tujuan Penelitian

a. Tujuan umum

Untuk mengetahui sifat organoleptik dan nilai gizi nugget tempe berbasis kacang tanah ?

b. Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan kacang tanah terhadap sifat organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) nugget tempe.
2. Untuk mengetahui nilai gizi nugget tempe yang ditambahkan kacang tanah.

D. Manfaat

1. Bagi masyarakat

Untuk mengetahui pengaruh penambahan kacang tanah terhadap sifat organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) nugget tempe.

2. Bagi institusi

Untuk mengetahui pengaruh penambahan kacang tanah terhadap sifat organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) nugget tempe.

3. Bagi peneliti

Untuk mengetahui pengaruh penambahan kacang tanah terhadap sifat organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) nugget tempe.

E. Keaslian penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama peneliti, judul	Desain penelitian	Hasil	Persamaan dan perbedaan
1.	Nur Diana Safitri (Sadewa and Murtini 2020) Pembuatan Tempe Menggunakan Prinsip Kacang Tunggak Dan Kacang Tanah Sebagai Sumber Protein Tinggi.	Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan enam tahap yaitu 100% kacang tunggak: 0% kacang tanah, 80% kacang tunggak: 20% luas areal, 60% kacang tanah, 40% luas areal. sampel, 40% sampel tunggak: 60%, 20% sampel tunggak: 80% sampel tanah, 0% sampel tunggak: 100% sampel tanah, dan empat kali pengulangan.	Temuan penelitian menunjukkan bahwa proporsi kacang tanah semakin menurun, sehingga menurunkan jumlah kadar protein pada saat yang bersamaan. 20% tunggak dan 80% tanah merupakan perlakuan terbaik dengan hasil percobaan organoleptik. intensitas warna putih sebelum kuat-derasing, aroma khas tempe, aroma asam, kekompakan, rasa gurih pasca-derasing rasa kacang tanah pasca-derasing intensitas warna coklat pasca-derasing, roma khas tempe pasca-derasing, aroma asam	Persamaan : Produk yang diteliti sama-sama menggunakan kacang tanah Perbedaan : Pada peneliti tersebut produk yang diteliti adalah tempe sedangkan peneliti adalah nugget tempe

pasca-derasing , dan kekompakan pasca-derasing yang kuat.

2. Intan Listiani , Wiwik Wijaningsih , Ana Yuliah Rahmawati. (Listiani, Wijaningsih, dan Rahmawati 2022)
- Pengaruh Nugget Kacang Merah dan Hati Ayam Terhadap Organoleptik, Kekerasan, dan Kadar Zat Besi
- Rancangan percobaan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan tiga tahap yaitu rasio ayam hati, kacang merah, dan daging ayam, yaitu:
A(25gr:75gr:100gr);
B(50gr:50gr:100gr);
C(75gr:25gr:100gr);
kontrol
- Terdapat perbedaan formulasi nugget ayam antara kacang merah dan hati ayam dibandingkan dengan kadar zat besi. ($p=0,000$), organoleptik kecuali atribut warna, dan tidak terdapat perbedaan signifikan terhadap tekstur atau kekerasan ($p=0,746$). Formula yang direkomendasikan yaitu formula C dengan sumbangan zat besi sebanyak 35%, kekerasan 22,3 m/g/s, dan kesukaan sebesar 3,68 dengan kategori suka.
- Persamaan : Produk yang diteliti sama yaitu nugget
- Perbedaan : Pada peneliti tersebut produk nugget dibuat dengan bahan kacang merah, sedangkan penulis menggunakan bahan kacang tanah.