

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Gizi buruk adalah suatu kondisi dimana berat badan menurut umur (BB/U) seseorang tidak sesuai dengan usia yang diharapkan. 1 Malnutrisi dapat terjadi pada anak usia 2 hingga 5 tahun. Hal ini terjadi karena anak kecil menerapkan pola makan yang mirip dengan pola makan keluarganya dan mulai melakukan aktivitas fisik tingkat tinggi. Kecerdasan anak dan sumber daya manusia di masa depan dapat dipengaruhi oleh kekurangan gizi selama masa bayi, karena hal itu terkait dengan perkembangan otak. (Diniyyah & Nindya, 2017)

Usia kelahiran adalah saat anak-anak paling rentan terhadap masalah gizi. Salah satu penyebab langsung terjadinya gizi buruk dipengaruhi oleh asupan makanan. Asupan energi, protein, dan lemak yang rendah berarti pemanfaatan nutrisi yang kurang optimal dan kerentanan terhadap infeksi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana konsumsi energi, protein, dan lemak dapat memengaruhi risiko malnutrisi pada bayi usia 24 hingga 59 bulan. (Diniyyah & Nindya, 2017)

Beras merah (*Oryza nivara*) adalah salah satu jenis beras selain beras putih, beras hitam dan beras ketan, yang memiliki warna merah disebabkan oleh senyawa antosianin. Beras merah umumnya hanya dikonsumsi tanpa melalui proses penyosohan tetapi hanya digiling menjadi beras pecah kulit. Beras merah memiliki kandungan gizi per 100 gram berupa protein 7,5 g, lemak 0,9 g, karbohidrat 77,6 g, kalsium 16 mg, fosfor 160 mg, zat besi 0,3 g, vitamin B1 0,21 mg, dan antosianin.

Kelor merupakan tanaman yang banyak tumbuh di Indonesia dan memiliki banyak manfaat, antara lain kandungan protein yang tinggi, betakaroten, vitamin C, serta mineral terutama zat besi dan kalsium. (Fatmawati, 2020)

Bakso menjadi favorit banyak orang. Ada banyak produk bakso dengan kualitas berbeda-beda di pasaran. Kekentalan bakso merupakan salah satu kriteria yang paling sering digunakan untuk menilai baik atau buruknya bakso. Bakso yang kenyal disukai oleh sebagian orang, sedangkan bakso yang keras dan lunak cenderung tidak menggugah selera. Artinya, ada nilai-nilai kekerasan tertentu yang disukai banyak orang. (Pramuditya & Yuwono, 2014)

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka yang menjadi rumusan masalahnya adalah Penggunaan bahan pangan tepung beras merah dan tepung kelor yang akan diolah menjadi bakso dengan judul penelitian “Pengaruh Penambahan Tepung Beras Merah Dan Tepung Kelor terhadap sifat organoleptik bakso Dalam Mengatasi Masalah Gizi kurang Pada Balita”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung tepung beras merah dan tepung kelor terhadap sifat organoleptik bakso.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui sifat organoleptik bakso penambahan tepung beras merah dan tepung kelor
- b. Untuk mengetahui nilai gizi bakso penambahan tepung beras merah dan tepung kelor.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Mendapat pengalaman langsung serta meningkatkan pengetahuan dalam pemanfaatan tepung beras merah dan tepung kelor

2. Bagi Institusi

- a. Menjadi sumber acuan bagi peneliti selanjutnya.
- b. Sebagai bahan ajar dalam menunjang proses belajar mengajar.

3. Bagi Masyarakat

Meningkatkan wawasan dan pengalaman tentang penerapan ilmu teknologi pangan dengan menghasilkan produk yang dapat dijadikan salah satu alternatif formula dalam rangka penanganan masalah gizi kurang khususnya pada balita.

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama peneliti, (Tahun)	Judul	Hasil	Perbedaan dan persamaan
1	Arief Muliawan, Maria Ulfah, Erista Adi Setya	Pembuatan Bakso Analog Berbahan Dasar Tepung Kedelai (Glycine max L. Merrill) dengan Pencampuran Tepung Tapioka dan Tepung Beras Merah (Oryza rufipogon)	perbandingan tepung kedelai, tepung tapioka dan tepung beras merah dan lama pemasakan berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, aktivitas antioksidan, kadar pati dan tekstur bakso analog serta kesukaan tekstur, namun tidak berpengaruh terhadap kesukaan warna, aroma dan rasa bakso analog yang dihasilkan. Bakso analog yang paling disukai dihasilkan dengan perbandingan tepung kedelai, tepung tapioka dan tepung beras merah (40%:40%:20%) dan lama waktu pemasakan 15 menit, dengan skor kesukaan 4,34 (netral), kadar air 48,09%, kadar abu 14,17%, kadar protein 19,03%, kadar lemak 39.95%, aktivitas antioksidan 75,6%, kadar pati 30,70% dan nilai kekerasan 1080,5 g.	Persamaan :sama-sama menambahkan tepung beras merah pada produk bakso Perbedaan :metode.
2	Fathir Mohamad Alfatih, 2022	Efektifitas penambahan tepungdaunkelor yang berbedaterhadap kualitasfisikbaks oayam	Pemberiantepungdaunkelor yang berbeda pada baksoayamtidakberpengaruhnya, P1 2,5 %, P2 5% dan P3 7,5 %.	Persamaan :sama-samamenggunakan bahanutamatepungdaunkelor Perbedaan :metode.

3	Sekar Indraswar i* 1 , Ratih Kurniasari 1 , Al Mukhlis Fikri1	Karakteristik Organoleptik Dan Kandungan Gizi Bakso Ikan Kembung Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor	). Perlakuan terbaik yaitu perlakuan 711 dengan proporsi ikan kembung 95 g dan tepung daun kelor 5 g. Substitusi tepung daun kelor secara nyata mempengaruhi karakteristik organoleptik bakso ikan kembung di setiap kategori (p	Persamaan: sama- sama membuat produk bakso Perbedaan : Metode dan hasil, dalam pembuatan produk.
---	--	--	---	--