

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kekurangan vitamin A (KVA) adalah ketidak cukupan vitamin A dalam tubuh yang sering terjadi karena kurangnya asupan vitamin A baik dari sumber hewani yang mengandung vitamin A siap pakai maupun dari sumber nabati yang mengandung provitamin A. Kondisi ini umum terjadi terutama pada anak-anak di negara berkembang. Kekurangan vitamin A dapat mengakibatkan masalah serius seperti gangguan penglihatan (rabun senja) dan meningkatkan risiko terhadap penyakit serta kematian akibat infeksi seperti campak dan diare pada anak-anak (Maryuningsih R.D, 2021). Menurut Kemenkes RI, (2019) asupan harian yang direkomendasikan untuk vitamin A adalah sekitar 400–600 RE (*retinol equivalents*) per orang.

Data WHO menunjukkan bahwa KVA memengaruhi sekitar 85 juta (7 persen) anak usia sekolah dan merupakan masalah kesehatan pada lebih dari setengah negara di dunia, terutama di Afrika dan Asia Tenggara. Sementara itu di Indonesia 1 dari 2 balita kemungkinan besar mengalami KVA. KVA dapat menyebabkan berbagai penyakit yang tergolong sebagai nutrition related diseases, menyerang berbagai macam anatomi dan fungsi dari organ tubuh, seperti menurunkan sistem kekebalan tubuh, menurunkan epitelisme sel-sel kulit, menyebabkan terjadinya gagal tumbuh, serta risiko tinggi terhadap xerophthalmia dan kebutaan. Asupan vitamin A pada anak yang tidak tercukupi dapat meningkatkan prevalensi terhadap stunting (badan pendek/ kerdil), underweight (berat badan rendah), dan wasting (badan kurus) lebih tinggi dibandingkan anak yang memperoleh vitamin A secara cukup. Riskesdas (2018) melaporkan data prevalensi di Indonesia untuk stunting sebesar 30,8 persen, underweight sebesar 17,7 persen, dan wasting sebesar 10,2 persen. KVA juga dapat memicu dampak yang lebih serius yaitu dapat menyebabkan gangguan penglihatan (rabun senja) dan meningkatkan risiko penyakit serta mortalitas akibat infeksi seperti campak dan diare pada usia anak-anak.

Di seluruh dunia, sekitar 250.000-500.000 balita di negara berkembang mengalami kebutaan setiap tahun akibat kekurangan vitamin A (Risksdas 2018). Di Indonesia, terdapat sekitar 20-40 juta kasus kekurangan vitamin A yang lebih ringan, yang dapat mengakibatkan penurunan daya tahan tubuh pada anak-anak (Gurning dkk., 2022). Kondisi kekurangan vitamin A (KVA) di Indonesia melibatkan berbagai kelompok usia, dengan tingkat kejadian tertinggi terjadi pada anak-anak (sekitar 57%), diikuti oleh dewasa muda (sekitar 29%), dan dewasa (sekitar 16%) (Maryuningsih dkk., 2021). Meskipun cakupan pemberian vitamin A pada balita di Indonesia mencapai 76,68% pada tahun 2019, cakupan tersebut masih mengalami fluktuasi setiap tahun. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk meningkatkan cakupan pemberian kapsul vitamin A melalui program intervensi pada bulan Februari dan Agustus (Kemenkes 2020). Berdasarkan laporan Provinsi NTT tahun 2021, terdapat sekitar 7,4% bayi usia 6-11 bulan dan sekitar 8,7% anak balita usia 12-59 bulan yang tidak menerima suplemen vitamin A (Kemenkes 2020). Data tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar balita di NTT berpotensi mengalami Kekurangan Vitamin A (KVA).

Bolu kukus adalah salah satu makanan tradisional yang digemari oleh berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Berdasarkan penelitian oleh Nirmalawaty & Mahayani (2022), bolu kukus biasanya dibuat dari campuran tepung terigu, telur, gula pasir, mentega, dan baking powder. Tepung terigu, yang merupakan bahan baku impor dari gandum, mengandung gluten. Gluten adalah salah satu protein yang paling sering digunakan dalam industri makanan, dengan sifat elastis yang membuatnya ideal untuk menciptakan adonan berkualitas tinggi. Untuk mengurangi ketergantungan pada tepung terigu, bahan tersebut bisa digantikan dengan alternatif pangan lokal, seperti tepung ubi jalar.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka penulis dapat merumuskan masalah penelitian sebagai berikut: ” Bagaimana pengaruh substitusi tepung ubi jalar terhadap sifat organoleptik dan nilai gizi bolu kukus”.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1) Tujuan Umum**

Untuk mengetahui bagaimana pengaruh substitusi tepung ubi jalar terhadap sifat organoleptik dan nilai gizi bolu kukus.

## **2) Tujuan Khusus**

- a. Untuk mengetahui bagaimana pengaruh substitusi tepung ubi jalar terhadap sifat organoleptik (warna, aroma, tekstur, rasa).
- b. Untuk mengetahui nilai gizi bolu kukus yang paling disukai dari hasil uji organoleptik.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi peneliti**

Untuk menambah wawasan dan pengetahuan tentang pengaruh substitusi tepung ubi jalar berbagai perlakuan terhadap sifat organoleptik.

### **2. Bagi Institusi**

Sebagai salah satu sumber referensi bagi mahasiswa yang dapat dimanfaatkan sebagai pedoman untuk penelitian di masa mendatang.

### **3. Bagi Masyarakat**

Sebagai sumber informasi bagi masyarakat mengenai penggunaan tepung ubi jalar dalam hubungannya dengan pangan dan gizi.

## E. Keaslian Penelitian

Peneliti	Judul	Hasil penelitia	Persamaan dan Perbedaan
Siti Afifah Rambe Dan Wiwik Gusnita, 2021	Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas bolu kukus mekar	Hasil penelitian menunjukkan bahwa persentasi yang baik terdapat pada substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 10% terhadap bolu kukus mekar.	<b>Persamaan:</b> Sama-sama meneliti tentang substitusi ubi jalar. <b>Perbedaan:</b> Peneliti sebelumnya meneliti tentang ubi jalar ungu dalam pembuatan bolu kukus sedangkan penelitian sekarang meneliti ubi jalar ungu, kuning dan putih dalam pembuatan bolu kukus.
Ciagusbandiah Dan Rindiani, 2019	Cake tepung ubi jalar ungu sebagai makanan selingan yang mengandung Antioksidan	Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi kue pada P7, yang terdiri dari 88% tepung ubi ungu dan 12% gluten, adalah yang terbaik dengan kandungan antioksidan sebesar 10,91 mg/100 gram dan volume ekspansi kue sebesar 56,44%.	<b>Persamaan :</b> Sama-sama meneliti tentang substitusi ubi jalar. <b>Perbedaan :</b> Peneliti sebelumnya meneliti tentang kandungan antioksidan pada ubi jalar ungu pada pembuatan cake. Sedangkan penelitian sekarang meneliti kandungan gizi makro dan betakaroten ubi jalar ungu, kuning dan putih pada pembuatan bolu kukus.