

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masalah *stunting* di Indonesia yaitu menurut pelaporan yang di keluarkan oleh UNICEF diperkirakan sebanyak 7,8 juta anak berusia dibawah 5 tahun mengalami *stunting*, sehingga UNICEF meposisiikan Indonesia masuk ke dalam 5 besar negara dengan dengan jumlah anak dibawah 5 tahun yang mengalami *stunting* tinggi. Menurut Riskesdas 2018 prevalensi anak *stunting* masih tergolong tinggi yaitu 30,8% (Latifa 2018).

Masalah gizi kronis yang umumnya dialami oleh balita adalah *stunting*. *Stunting* dapat terjadi pada masa awal kehamilan hingga masa awal kelahiran. Namun *stunting* baru dapat dilihat ketika anak berusia 2 tahun. Dari data terbaru saat ini, prevalensi *stunting* di Indonesia masih tergolong tinggi yaitu 30,8% (Kemenkes RI, 2018). Walaupun prevalensi *stunting* di Indonesia mengalami penurunan, namun prevalensi *stunting* belum sampai mencapai target WHO itu di bawah 20% (Iswahyudi, Arindani, and Muhdar 2023).

Berdasarkan data World Health Organization (WHO) prevalensi balita *Stunting* di Asia Tenggara yang tartinggi yaitu Timor Leste dengan rata- rata prevalensi sebesar 50,2%, pada urutan kedua yaitu India sebesar 38,4%. Indonesia berada pada urutan ketiga negara dengan prevalensi tertinggi balita *stunting* 36,4% , pada tahun 2005 sampai 2017, sementara thailand memiliki rata- rata prevalensi terndah balita dengan *stunting* yaitu hanya sebesar 10,5% di Asia Tenggara. Prevalensi balita sangat pendek dan pendek pada usia 0- 59 bulan di Indonesia tahun 2017 adalah 9,8% dan 19,8%. Kondisi ini meningkat dari tahun sebelumnya yaitu prevalensi balita sangat pendek sebesar 8,5% dan balita pendek sebesar 19%. Provinsi dengan prevalensi tertinggi balita sangat pendek dan pendek pada usia 0- 59 bulan tahun 2017 adalah Nusa tenggara Timur (Aldi and Alkaff 2022).

Menurut data Riskesdas 2018 prevalensi balita yang sangat pendek di Indonesia adalah 11,5% dan sebesar 19,3% untuk balita pendek. Berdasarkan data Riskesdas 2018 prevalensi untuk balita sangat pendek di Aceh sebesar 16% dan pendek sebesar 21%. Provinsi Aceh adalah provinsi yang memiliki prevalensi balita *stunting* dengan jumlah tertinggi. Aceh menduduki peringkat tiga Nasional untuk jumlah *stunting* balita yaitu 37,3%, angkah di bawah provinsi Nusa Tenggara Timur serta Sulawesi Barat.(Aldi and Alkaff 2022).

Berdasarkan uraian di atas maka Balita yang mengalami masalah stunting sangat penting untuk diberikan makanan tinggi zinc. Nutrisi zinc penting untuk kesehatan manusia khususnya balita karena zinc terlibat dalam berbagai katalis, ion pengatur atau elemen struktural protein (Choliq, Nasrullah, and Mundakir 2020). Namun tantangannya adalah sebagai menyuguhkan makanan tinggi zinc tersebut dalam bentuk Crackers sehingga dapat menarik untuk dimakan. Ada beberapa golongan bahan pangan yang mengandung sumber zinc dalam bahan makanan yang diperoleh dari golongan pangan hewani dan nabati. Salah satu bahan pangan dari golongan nabati yang dijadikan sumber zinc yaitu biji labu kuning.

Biji labu kuning adalah bagian dari golongan bahan pangan nabati yang selama ini jarang dimanfaatkan dalam olahan pangan, sebagian besar masyarakat hanya memanfaatkan buahnya saja untuk diolah menjadi makanan seperti sayur, kolak atau dodol. Pengolahan pangan alternatif bertujuan untuk meningkatkan mutu bahan makanan yang jarang dimanfaatkan seperti biji labu kuning dengan mengunggulkan nilai gizinya. Kandungan gizi yang terdapat dalam 100 g biji labu kuning yaitu energi 559 Kkal, protein 30,23 g, lemak 49,09 g, karbohidrat 10,71 g, zink 7,81 mg (United states department of agriculture, 2019). Dalam perkembangan biji labu kuning dimanfaatkan sebagai cemilan seperti kuaci. Berikut beberapa penelitian yang mengolah biji labu kuning menjadi minyak dan susu biji labu kuning (Iswahyudi, Arindani, and Muhdar 2023).

Berdasarkan uraian diatas, peneliti mempunyai inisiatif untuk melakukan penelitian dengan memanfaatkan biji labu kuning untuk diolah menjadi Crackers . Dipilihnya produk Crackers ini karena produk Crackers ini sebagai salah satu cemilan yang di sukai dan di gemari oleh kalangan masyarakat. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ Penambahan tepung biji labu kuning dalam pembuatan crackers sebagai alternatif cemilan sumber zinc”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di latar belakang, masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh penambahan tepung biji labu kuning dalam pembuatan crackers sebagai alternatif cemilan sumber zinc berdasarkan warna, aroma, rasa, tekstur?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pemanfaatan tepung biji labu kuning dalam pembuatan crackers sebagai alternatif cemilan sumber zinc.

2. Tujuan Khusus

- Mengetahui daya terima organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) crackers yang di buat dari tepung biji labu kuning
- Menghitung kandungan gizi crackers yang di olah tepung biji labu kuning

D. Manfaat penelitian

1. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan kepada masyarakat untuk lebih memberdayakan penganekaragaman dalam pengolah pangan yang ada dan mudah di dapat.

2. Bagi peneliti

Menambah pengetahuan dan membuka wawasan bagi peneliti tentang penggunaan jenis pangan lokal tepung biji labu kuning sebagai alternatif cemilan sumber zinc.

3. Bagi Institusi Jurusan Gizi

Memberikan masukan dan sumbangan pikiran bagi institusi jurusan gizi di bidang pangan dan gizi untuk lebih memperdayakan penganekaragaman produk pangan.

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Nama peneliti (th)	Judul penelitian	Hasil	Persamaan	Perbedaan
(Iswahyudi, Arindani, and Muhdar 2023)	Pemanfaatan tepung biji labu kuning dalam pembuatan pie susu sebagai alternatif cemilan sumber zink	Rendemen tepung biji labu kuning yang dihasilkan yaitu 64%. kadar air biji labu kuning yaitu 5,23% sehingga menghasilkan rendemen yang lebih banyak. Kadar lemak tepung biji labu kuning sebesar 70%. Kadar zink tepung biji labu kuning sebesar 70%. Kadar karbohidrat tepung biji labu kuning sebesar 0 %.	Sama-sama menggunakan bahan yang sama yaitu tepung biji labu kuning	Penelitian adalah Pemanfaatan tepung biji labu kuning dalam pembuatan pie susu sebagai alternatif cemilan sumber zink

Christina Erawati Mumpuni(2021)	Pengaruh Formulasi Tepung Ikan Haruan, Tepung Buah Dan Biji Labu Kuning Pada Biskuit Terhadap Kandungan Gizi Dan Daya Terima	Kadar protein yang paling tinggi terdapat pada perlakuan P2 dengan nilai rata – rata 7,90%, sedangkan yang paling rendah terdapat pada perlakuan P0 dengan nilai rata – rata 7,73%. Berdasarkan uji statistik analisis sidik ragam (One Way Anova) nilai $p > 0.05$ maka kadar protein pada setiap perlakuan tidak berbeda nyata	Sama-sama menggunakan bahan yang sama yaitu tepung biji labu kuning	Perbedaan dari penelitian ini yaitu pembuatan biskuit terhadap kandungan gizi dan daya trima
---------------------------------------	---	---	--	---
