

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kekurangan Energi Protein (KEP) merupakan keadaan kurang gizi yang disebabkan oleh rendahnya konsumsi energi dan protein dalam makanan sehari-hari atau disebabkan oleh gangguan penyakit tertentu, sehingga tidak memenuhi angka kecukupan gizi (Nurwijayanti, 2016). Berdasarkan data RISKESDAS tahun 2018, melaporkan prevalensi KEP di Indonesia berdasarkan pengukuran berat badan terhadap usia sebesar 17,7% dengan presentase kategori gizi kurang (underweight) sebesar 13,0% dan kategori gizi buruk sebesar 3,9%. Sedangkan target dari RPJMN (Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional) tahun 2019 adalah 17%. Keadaan ini berpengaruh pada masih tingginya angka kematian bayi, klasifikasi KEP menurut WHO 2018 %: KEP Ringan : BB/U 70 – 80 %, KEP Sedang: BB/U 60 – 70 %, KEP Berat : BB/U < 60 %. Prevalensi tertinggi terdapat pada anak-anak umur di bawah lima tahun (balita), ibu mengandung dan menyusui (Alfianalkhwani, 2020).

Penanganan KEP pada balita yaitu memperbaiki status gizi balita melalui pemenuhan asupan makanan yang memenuhi dengan memberikan makanan tambahan berupa formula yang mengandung cukup kalori, vitamin, dan protein, serta komponen gizi yang lain. Komponen makanan harus tinggi kalori, tinggi protein, dan cukup vitamin serta mineral, dan dihidangkan dalam bentuk yang mudah dicerna (Nurwijayanti, 2016).

Kacang hijau (*Vigna radiate L*) merupakan salah satu komoditas pangan di Provinsi Nusa Tenggara Timur. Kacang hijau tergolong bahan makanan dengan kandungan protein yang cukup tinggi yaitu 23,7 g/100 gram bahan. Protein yang tinggi di dalam kacang hijau inilah yang akan dimanfaatkan untuk membantu masyarakat provinsi nusa tenggara timur terjadinya stunting. Hasil produksi kacang hijau pada tahun 2005 di NTT sebanyak 16.696 ton (Natara, 2019).

Kacang tanah merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat kita. Kacang tanah dapat diolah menjadi bermacam-macam produk, misalnya kacang goreng, kacang bawang, ampang, enting-enting, rempeyek dan tepung. Kacang tanah mempunyai nama ilmiah *Arachis hypogea L*. Buah kacang tanah berbentuk polong. Biji kacang

tanah memiliki warna yang bermacam-macam yakni putih, merah, ungu, dan kesumba. Kandungan gizi pada biji kacang tanah baik bagi kesehatan tubuh manusia. Kacang tanah merupakan sumber protein nabati, energi, lemak, karbohidrat, kalsium, zat besi, dan vitamin B1. Kandungan protein biji kacang tanah merupakan parameter yang menentukan kualitas nutrisi biji dan berkorelasi negatif dengan kandungan minyak biji dan persentase oleat (Salingkat, 2019). Biji kacang mengandung 40–48% minyak, 25% protein, dan 18% karbohidrat dan vitamin B kompleks (Salingkat, 2019).

Biskuit merupakan jenis makanan ringan yang mudah didapat dan digemari oleh anak-anak khususnya balita. Biskuit adalah produk *bakery* yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa substitusinya, minyak/lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan. Tingkat konsumsi biskuit di Indonesia rata-rata mencapai 24,22 ons\ 0,1 Kg pertahunnya dan nilainya selalu naik mengingat konsumen biskuit hampir dari semua usia (balita sampai lansia). Biskuit ini dapat dimodifikasi dengan penambahan bahan pangan baik hewani maupun nabati. Bahan pangan yang ditambahkan dalam biskuit sebaiknya adalah pangan yang mudah didapat di lingkungan sekitarnya, sudah umum di konsumsi dan memberikan nilai gizi yang baik, jenis pangan yang bisa di tambahkan seperti tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah (Nurdjanah, 2011).

Salah satu alternatif yang menarik adalah substitusi tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah, sebagai bahan utama dalam pembuatan biskuit. Kacang hijau dikenal memiliki nilai gizi protein yang tinggi. Oleh karena itu kacang hijau sangat baik untuk meningkatkan berat badan pada balita. Tingginya kandungan protein pada kacang hijau juga dapat mencegah balita mengalami defisiensi protein, Selain kandungan protein, kacang hijau juga memiliki asam lemak tak jenuh, mineral seperti kalsium, fosfor serta vitamin B1. Kalium dan fosfornya dapat berfungsi untuk memperkuat tulang dan gigi pada bayi (Effendy, 2022).

Untuk itu penelitian ingin memanfaatkan kacang hijau dan kacang tanah sebagai salah satu pangan lokal, penelitian ini dapat mendukung pengembangan pangan lokal di Indonesia khususnya NTT. Oleh karena itu, penulis menganggap perlu dilakukan penelitian tentang pemanfaatan komoditas pangan provinsi NTT yang kaya akan zat protein dalam hal ini kacang hijau dan kacang tanah dalam bentuk biskuit agar dapat membantu mengatasi permasalahan KEP yang ada di provinsi NTT.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka penulis dapat merumuskan masalah penelitian sebagai berikut “Bagaimana pengaruh substitusi kacang hijau dan kacang tanah terhadap daya terima biskuit dalam mengatasi KEP”?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai oleh penulis dalam melakukan penelitian ini yaitu:

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah terhadap daya terima dalam pembuatan biskuit untuk mengatasi KEP.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui daya terima biskuit berdasarkan warna, aroma, tekstur, dan rasa dengan penambahan tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah.
- b. Untuk mengetahui nilai kandungan gizi biskuit dengan penambahan tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Untuk menerapkan disiplin ilmu khususnya Ilmu Teknologi Pangan dan Gizi dalam kehidupan bermasyarakat untuk membantu pemerintah mengatasi masalah gizi yang ada di masyarakat.

2. Bagi Masyarakat

Menambah wawasan ilmiah dan pengetahuan dan lingkungan ilmu kesehatan masyarakat khususnya mengenai pemanfaatan pangan lokal dalam penanganan masalah gizi.

3. Bagi Institusi

Sebagai salah satu sumber informasi bagi mahasiswa yang dapat di gunakan sebagai bahan acuan dalam penelitian selanjutnya.

E. Keaslian Peneliti

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama peneliti	Judul	Hasil	Persamaan dan perbedaan
1	Siti Nurwita Lahmudin Abdjul, Dr. Ir. Nana Sutisna Achyadi, MP, Dr. Ir Hasnelly, MSIE (2017)	Perbandingan Tepung Kacang Tanah (<i>Arachis Hypogaea, L.</i>) dengan Tepung Ubi Jalar Merah (<i>Ipomoea batatas, L.</i>) Dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Biskuit Gluten Free	Dari hasil pengujian organoleptik didapatkan sampel terpilih yaitu pada perlakuan m1n1 perbandingan tepung kacang tanah dengan tepung ubi jalar merah (M) 30%	Persamaan : Hasil yang dihasilkan peneliti yaitu sama-sama menghasilkan biskuit. Perbedaan: Tempat penelitian Variabel penelitian Bahan tambahan yang digunakan .
2	Agus Budi Supriyanto,Christine F. Mamuaja & Thelma D.J. Tuju (2015)	Substitusi Tepung Kacang Hijau (<i>Phaseolus Radiathus L.</i>) Dalam Pembuatan Biskuit Kimpul (<i>Xanthosoma Sagittifolium (L)Schott</i>)	Berdasarkan hasil yang diperoleh dari uji organoleptik bahwa perlakuan paling disukai oleh panelis adalah biskuit pada perlakuan B yaitu tepung kimpul 60% dan tepung kacang hijau 40%	Persamaan : Hasil yang dihasilkan peneliti yaitu sama-sama menghasilkan biskuit. Perbedaan : Tempat penelitian, variabel penelitian dan bahan tambahan yang digunakan.