BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Kurang Energi Protein (KEP) merupakan manifestasi dari gangguan gizi yang timbul akibat rendahnya konsumsi energi dan protein dalam pola makan harian, serta dapat dipengaruhi oleh kondisi kesehatan tertentu. Selain KEP, persoalan gizi lain yang masih menjadi isu krusial di Indonesia adalah defisiensi gizi. Status ini diidentifikasi melalui indikator Berat Badan terhadap Umur (BB/TB), dengan rentang z-score antara -3 SD hingga kurang dari -2 SD (Nurina dkk., 2020).

Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) mencatat bahwa Kurang Energi Protein (KEP) menjadi faktor penyebab sekitar 54% kasus kematian pada anak (Nurina dkk., 2020). Menurut Data Survei Kesehatan Indonesia (SKI) tahun 2023 anak yang berstatus gizi kurang di Indonesia sebanyak 22,9%, data dari sumber yang sama menunjukkan anak yang berstatus gizi kurang di Provinsi Nusa Tenggara Timur sebanyak 29,7% (Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan., 2023).

Kekurangan protein dalam tubuh menjadi salah satu faktor penyebab masalah KEP, sehingga perlu adanya upaya yang harus dilakukan untuk mencegah masalah gizi tersebut, salah satunya yaitu dengan pemberian PMT atau makanan selingan yang tinggi protein. Hal ini dapat membantu mencegah masalah gizi KEP pada anak. Protein bisa didapatkan pada pangan lokal salah satunya ikan cakalang sebagai sumber protein hewani dan kacang merah sebagai sumber protein nabati.

Cakalang merupakan jenis ikan yang tersebar luas di perairan tropis dan subtropis di berbagai belahan dunia. Spesies ini banyak dieksploitasi karena memiliki nilai ekonomi yang relatif tinggi (Santoso dkk., 2023). Provinsi Nusa Tenggara Timur tercatat sebagai salah satu daerah dengan tingkat produksi ikan cakalang yang cukup signifikan, dengan volume tangkapan mencapai 8.712 ton pada tahun 2022 (Badan Pusat Statistik Provinsi Nusa Tenggara Timur, 2024). Dalam setiap 100 gram daging ikan cakalang terkandung nilai gizi yang cukup beragam, yakni energi sebesar 107 kilokalori, protein sebanyak 19,6 gram, lemak 0,7 gram, dan karbohidrat 5,5 gram. Ikan ini juga mengandung sejumlah mikronutrien penting seperti vitamin A sebesar 386 mikrogram, fosfor 242 miligram, serta zat besi sebanyak 2,9 miligram (Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan., 2023).

Kacang merah merupakan salah satu sumber pangan yang telah akrab dalam kehidupan sehari-hari masyarakat. Ketersediaannya cukup melimpah, baik di pasar tradisional maupun

pusat perbelanjaan modern. Kacang ini sering dimanfaatkan dalam berbagai olahan, mulai dari hidangan berkuah seperti sup dan acar, campuran salad, hingga isian roti dan minuman. Dari segi aksesibilitas dan harga, kacang merah relatif lebih mudah dijangkau dan terjangkau dibandingkan jenis kacang lainnya seperti kacang tanah dan kacang almond, yang harganya cenderung lebih tinggi serta ketersediaannya terbatas (Ramadhanti dkk., 2023). Pada tahun 2020, produksi kacang merah di Provinsi Nusa Tenggara Timur menunjukkan angka yang cukup signifikan, yaitu sebesar 11.480 kuintal (Badan Pusat Statistik Provinsi Nusa Tenggara Timur, 2021). Dalam setiap 100 gram kacang merah, terkandung beragam zat gizi penting, di antaranya energi sebesar 314 kilokalori, protein sebanyak 22,1 gram, lemak 1,1 gram, serta karbohidrat mencapai 56,2 gram. Kacang ini juga menyimpan kandungan mineral yang cukup tinggi, seperti kalsium 502 miligram, fosfor 429 miligram, zat besi 10,3 miligram, serta serat pangan sebesar 4 gram (Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan., 2023).

Bakso goreng (basreng) merupakan sebuah makanan selingan atau cemilan yang kaya akan nutrisi diantaranya ialah protein, lemak, energi dan karbohidrat. Proses pembuatan basreng sangat diperhatikan untuk menjaga kualitas. Basreng dibuat dari bakso yang diiris tipis lalu di goreng renyah. Bakso goreng kini disajikan sesuai dengan perkembangan tren makanan yang digemari masyarakat. Manfaat dari bakso goreng ialah umur simpan yang lama dan kandungan gizi yang baik bagi tubuh (Agustin., 2020).

Berdasarkan penjabaran di atas, penulis terdorong untuk mengangkat sebuah penelitian yang berfokus pada upaya pemanfaatan pangan lokal di wilayah Nusa Tenggara Timur dalam mengatasi permasalahan Kurang Energi Protein (KEP). Penelitian ini mengusung judul "Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah terhadap Daya Terima Basreng Ikan Cakalang.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap daya terima basreng ikan cakalang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi dampak penambahan tepung kacang merah terhadap tingkat daya terima serta kandungan zat gizi makro pada produk basreng ikan cakalang.

2. Tujuan khusus
  - a. Mengkaji pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap tingkat daya terima basreng ikan cakalang, ditinjau dari aspek organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan cita rasa.
  - b. Menganalisis pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap komposisi zat gizi makro pada produk basreng ikan cakalang.

D. Manfaat penelitian

1. Bagi peneliti

Meningkatkan Pemahaman dan keahlian dalam teknologi pangan, khususnya dalam penciptaan produk alternatif untuk mengatasi masalah gizi Kurang Energi Protein (KEP).
2. Masyarakat

menambah pengetahuan bagi masyarakat mengenai masalah gizi Kurang Energi Protein (KEP) dan pemanfaatan pangan lokal seperti kacang merah dan ikan cakalang.
3. Akademis

Hasil dari penelitian ini diharapkan bisa menjadi sumber informasi ilmiah mengenai kombinasi penggunaan tepung dari kacang merah dan ikan cakalang sebagai pemanfaatan pangan lokal sebagai alternatif makanan tambahan bagi penderita Kurang Energi Protein (KEP).

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Desain Metodologi Penelitian	Variabel Penelitian	Hasil Penelitian
1	Anggraini, & Andriani. 2020	“Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Gabus melalui Penambahan Tepung Kacang Merah”	Rancangan Acak Lengkap (RAL) 3 perlakuan	- Variabel bebas Proporsi tepung kacang merah FA : 20% FB : 30% FC : 40% - Variabel terikat Penilaian organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur)	Hasil penelitian mengindikasikan bahwa penambahan tepung kacang merah memberikan dampak signifikan terhadap atribut warna dan tekstur pada nugget ikan gabus. Namun, variabel ini tidak menunjukkan pengaruh yang berarti terhadap aspek aroma dan cita rasa. Integrasi tepung kacang merah ke dalam formulasi nugget turut meningkatkan kandungan karbohidrat, protein, lemak, serta kadar air produk. Di sisi lain, penambahan tepung komposit berkontribusi terhadap peningkatan kadar serat. Adapun varian formula FA tercatat sebagai yang paling disukai berdasarkan penilaian warna, rasa, dan tekstur
2	Rahmawati & Irawan, 2021	“Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Organoleptik, Fisik dan Kimia Nugget Ayam Kampung”	Rancangan Acak Lengkap (RAL) 4 perlakuan	- Variabel bebas Proporsi tepung kacang merah P1 : 5% P2 : 10% P3 : 15% P4 : 20% - Variabel terikat Penilaian organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur)	Penelitian ini memperlihatkan bahwa penambahan tepung kacang merah pada nugget ayam kampung hingga taraf 20% memberikan pengaruh yang signifikan secara statistik ($P < 0,05$) terhadap aspek aroma dan rasa, yang masing-masing memperoleh skor 2,60. Selain itu, perlakuan tersebut juga meningkatkan daya ikat air hingga 54,73% serta kadar protein sebesar 20,01%. Namun demikian, tidak terdapat pengaruh yang berarti ($P > 0,05$) terhadap parameter warna, nilai pH, dan kadar air