BAB I PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Tanda utama malnutrisi pada masa awal kehidupan adalah *stunting*, yang diakibatkan oleh defisit nutrisi kronis. *Stunting* memiliki berbagai penyebab, dan posisi sosial ekonomi memiliki dampak. Prevalensi status gizi di antara anak-anak Indonesia yang berusia 0-59 bulan adalah 15,8%, menurut statistik SKI (2023). Intervensi langsung dan tidak langsung termasuk di antara langkah-langkah yang telah diambil pemerintah. Individu yang berpartisipasi dalam inisiatif 1000 HPK, seperti wanita hamil, ibu menyusui, dan anak-anak usia 0–2 tahun, menjadi target utama pemerintah untuk intervensi. Remaja, wanita usia reproduksi, dan anak-anak antara usia 24-59 bulan diberikan perhatian khusus. (Fitri dkk., 2022).

Suatu provinsi di Indonesia dengan prevalensi *stunting* lebih dari 20% adalah Nusa Tenggara Timur (NTT). Data dari provinsi SKI (2023) menunjukkan bahwa 26,2% anak di NTT yang berusia antara 0 hingga 59 bulan memiliki status gizi yang buruk. Berdasarkan datanya, *stunting* merupakan sebuah masalah serius yang berpotensi terhadap sumber daya manusia dimasa depan, sehingga diperlukan prediksi untuk mencegah *stunting* dan dengan demikian diharapkan pengaruhnya pada perkembangan dan kesejahteraan anak dapat dihindari (Septian dkk., 2024).

Kekurangan protein dan energi masih menjadi faktor penyebab terjadinya *stunting* sehingga perlu adanya upaya untuk mencegah masalah gizi tersebut, seperti pemberian makanan tambahan (PMT) atau selingan yang mengandung protein tinggi yang dapat mengatasi masalah *stunting*. Protein bisa didapatkan dari bahan pangan lokal salah satunya ikan teri sebagai protein hewani dan kacang tunggak sebagai protein nabati.

Karena seluruh bagian tubuhnya dapat dimakan dan karena tulangnya mengandung jumlah kalsium yang signifikan, ikan teri memiliki kualitas yang baik (Sukmawati dkk., 2022). Produksi ikan teri di Nusa Tenggara Timur dengan hasil pada tahun 2016 mencapai 2.414,95 ton (Badan Pusat Statistik

Nusa Tenggara Timur 2015-2016). Berdasarkan TKPI 2020 kandungan gizi ikan teri per 100 gram yaitu energi 170 kkal ; protein 33,4 gram ; lemak ; 30,0 gram ; fosfor 1500 mg ; besi 3,6 mg dan kalsium 1200 mg.

Genus *Vigna* mencakup spesies Kacang tunggak (*Vigna unguiculata*), yang tergolong dalam kelompok catjang, kadang-kadang dikenal sebagai cowpea (Bete et al., 2020). 331 kkal kalori, 24,4 gram protein, 1,9 gram lemak, 56,6 gram karbohidrat, 399 mg fosfor, 13,9 mg besi, dan 481 mg kalsium adalah beberapa nutrisi yang terdapat dalam 100 gram kacang tunggak, menurut TKPI 2020 (Kemenkes RI, 2020).

Snack bar camilan berbentuk persegi panjang yang terbuat dari bahan utama sereal atau kacang-kacangan, bahan dasar ini kemudian di olah menjadi tepung sebelum digunakan. *Snack bar* ini juga merupakan makanan ringan yang mudah dikonsumsi oleh balita karena rasanya manis dengan kelembutan pada teksturnya. *Snack bar* memiliki kandungan lemak, kalsium dan energi tinggi yang baik bagi tubuh (Sukmawati dkk., 2022).

Merujuk pada penjelasan sebelumnya, peneliti terdorong untuk melaksanakan penelitian dengan memanfaatkan bahan pangan lokal di Nusa Tenggara Timur untuk mencegah masalah *stunting* dengan judul "Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri Dan Tepung Kacang Tunggak terhadap Daya Terima *Snack Bar*"

B. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka yang menjadi rumusan masalah adalah bagaimana pengaruh substitusi tepung ikan teri dan tepung kacang tunggak terhadap daya terima *snack bar*?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui sejauh mana pengaruh penggantian tepung ikan teri dan tepung kacang tunggak terhadap tingkat penerimaan *snack bar*.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengkaji pengaruh penggantian tepung ikan teri dan tepung kacang tunggak terhadap tingkat penerimaan *Snack bar* dilihat dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa.

- b. Untuk menganalisis kandungan gizi dari produk snack bar yang mengalami substitusi dengan tepung ikan teri dan tepung kacang tunggak.

D. Manfaat penelitian

1. Bagi masyarakat

sebagai cara untuk meningkatkan kesadaran dan pemahaman komunitas tentang pemanfaatan bahan makanan daerah sambil memberikan informasi tentang cara membuat *snack bars* dengan tepung kacang hijau dan pengganti tepung ikan teri.

2. Bagi institusi

Studi ini bisa dijadikan sebagai bahan referensi yang bermanfaat bagi mahasiswa dalam mendukung maupun memperkaya studi mereka di masa mendatang.

3. Bagi peneliti

Guna meningkatkan pemahaman dan keahlian tentang pemanfaatan Ilmu teknologi pangan dan gizi dengan menciptakan produk yang bertujuan untuk mengatasi masalah gizi

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No.	Nama Peneliti	Judul	Desain Penelitian	Variabel Penelitian	Hasil Penelitian
1.	(Sukmawati dkk., 2022)	Tingkat penerimaan serta kandungan protein dan kalsium pada <i>snack bar</i> yang disubstitusi dengan ikan teri dan tepung kacang merah	Rancangan Acak Lengkap(RAL) 3 Perlakuan	<ol style="list-style-type: none"> Variabel bebas Proporsi tepung ikan teri dan tepung kacang merah F1:10%: 20% F2:15%:30% F3:20% :40% Variabel terikat Penilaian organoleptik(warna,aroma,tekstur,rasa) 	Snack bar Formula F1 (10%:20%), yang dibuat dengan mengganti tepung teri dengan tepung kacang merah, adalah yang paling disukai oleh panelis dalam hal warna, rasa, tekstur, dan aroma. Snack bar ini, yang mengandung tepung teri dan tepung kacang merah, memiliki 14,54g protein per 100g. Selain itu, snack bar dalam F1 yang mengganti tepung kacang merah dengan tepung teri memiliki 561,5 mg kalsium per 100g.
2.	(Dewi dkk., 2022)	Evaluasi mutu <i>snack bar</i> berbahan dasar tepung kacang tunggak dan ikan bandeng sebagai camilan kaya zat besi untuk remaja putri	Rancangan Acak Lengkap(RAL) 3 perlakuan	<ol style="list-style-type: none"> Variabel bebas Proporsi tepung tepung tunggak dan tepung ikan bandeng F1 :90%:10% F2 :80%:20% F3 :70%:30% Variabel terikat Penilaian organoleptik(warna,aroma,tekstur,rasa) 	Rasio F1 (90%:10%) adalah yang terbaik di antara semua faktor keseimbangan, menurut hasil uji organoleptik. Keseimbangan antara tepung kacang hijau dan ikan bandeng tidak memiliki dampak yang nyata pada warna (p 0,181), aroma (p 0,227), rasa (p 0,055), atau tekstur (p 0,293), menurut penelitian statistik. Dengan konsentrasi besi sebesar 0,18602 gram, rasio F1 memiliki tingkat besi tertinggi dan memenuhi 14,3% dari kebutuhan harian yang dianjurkan (RDA) untuk

No.	Nama Peneliti	Judul	Desain Penelitian	Variabel Penelitian	Hasil Penelitian
3.	(Mardiyah dkk., 2022)	Evaluasi Sensorik dan Kandungan Gizi Snack Bar dengan Substitusi Tepung Ikan Teri (<i>Stolephorus sp.</i>) sebagai Pilihan Alternatif Camilan	Rancangan Acak Lengkap(RAL) 3 perlakuan	<ol style="list-style-type: none"> Variabel bebas Proporsi tepung ikan teri P1 :15% P2 :25% P3 :35% Variabel terikat Penilaian organoleptik(warna,aroma,tekstur,rasa) 	<p>besi. Tingkat protein dalam komposisi nutrisi F1, F2, dan F3 masing-masing adalah 8,06 gram, 8,89 gram, dan 9,6 gram.</p> <p>Keterterimaan konsumen terhadap snack bar yang diproduksi dengan substitusi tepung teri berbeda secara signifikan dari kontrol (tanpa penambahan teri) dalam hal rasa, aroma, warna, dan kualitas tekstur, menurut temuan penelitian. Karena mendapat penilaian tertinggi untuk rasa, aroma, dan tekstur, P2 (25%) dipilih sebagai perlakuan. Menurut analisis proksimat, perlakuan yang dipilih P2 (25%) memiliki kandungan sebagai berikut: 8,27% kelembaban, 2,06% abu, 18,63% protein, 15,44% lemak, dan 55,60% karbohidrat.</p>