

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Untuk mencapai pertumbuhan dan perkembangan yang optimal, penting untuk mempertimbangkan masa keemasan, yang sering dikenal sebagai fase perkembangan vital bagi anak-anak. Jika seorang anak memiliki nutrisi yang tepat selama masa emas ini, yang berlangsung sejak lahir hingga 59 bulan, pertumbuhan dan perkembangannya dapat meningkat secara relevan. Anak-anak yang mendapatkan gizi yang tidak mencukupi dapat mengalami masalah dengan pertumbuhan dan perkembangan mereka, yang mungkin berdampak negatif pada masa depan mereka dengan menyebabkan kekurangan dalam perkembangan fisik, mental, dan kognitif mereka. Salah satu masalah potensial adalah bahwa anak-anak muda mungkin mengalami kekurangan gizi, kadang-kadang dikenal sebagai wasting. Seorang anak dianggap kekurangan gizi atau wasting jika tinggi dan berat badannya berada di bawah kisaran yang direkomendasikan, yaitu -2 standar deviasi dari kurva pertumbuhan WHO. Selain asupan makanan, yang mungkin sebagai penyebab langsung wasting, ada juga faktor langsung seperti penyakit menular dan faktor tidak langsung termasuk gaya hidup, pola asuh keluarga, dan kebersihan lingkungan. (Fatin, 2024) .

Menurut Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan (BKPK), 6,4% anak Indonesia berusia 0-59 bulan mengalami kekurangan berat badan, menurut Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023, sementara di provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT) mencapai 9,4%.(Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan, 2023)

Tingginya tingkat pemborosan dapat dihindari dengan memastikan bahwa seluruh asupan nutrisi yang mencakup total kalori, protein, lemak, vitamin, dan mineral yang tepat terpenuhi. Tubuh membutuhkan makanan kaya nutrisi seperti biji-bijian dan sereal untuk kekuatan, ikan dan kacang-kacangan untuk protein hewani atau nabati, serta biji-bijian dan sayuran untuk vitamin dan mineral. Memanfaatkan sumber daya pangan asli yang ada di 38 provinsi di seluruh Indonesia adalah salah satu dari banyak upaya yang dilakukan pemerintah untuk menghentikan meningkatnya total sampah di negara ini. Mengingat ikan lele dan

kacang hijau mengandung asam amino penting yang membantu perkembangan dan perbaikan jaringan tubuh yang rusak, menggunakan makanan lokal seperti ini dapat membantu mencegah pemborosan pada anak-anak. (Wulandari dkk., 2022)

Salah satu spesies ikan air tawar yang paling populer di masyarakat adalah ikan lele. Pada tahun 2022, Provinsi Nusa Tenggara Timur mengdatakan 396 ton ikan lele, komoditas ikan air tawar (Badan Pusat Statistik Nusa Tenggara Timur, 2022). Sembilan puluh kkal kalori, 18,7 GR protein, 1,1 GR lemak, 126 mg fosfor, dan 2 mg zat besi semuanya terkandung pada 100 GR ikan lele. (Alviani, 2021).

Kacang hijau merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang dapat dikategorikan sebagai sumber protein yang hampir sempurna (Sine, 2021). Pada tahun 2023, produksi kacang hijau di Provinsi Nusa Tenggara Timur mencapai 8.245 ton (Badan Pusat Statistik Provinsi Nusa Tenggara Timur, 2023). 100 GR kacang hijau kering mengandung 319 mg fosfor, 7,5 mg zat besi, 22,9 GR protein, 1,5 GR lemak, dan 323 kkal kekuatan.

Biskuit dapat dinikmati oleh berbagai kalangan masyarakat sebagai camilan. Biskuit disukai karena keragamannya, harganya terjangkau, kemampuannya menghadirkan rasa kenyang yang cukup, dan rasanya yang lezat jika dipadukan dengan minuman hangat. Selain itu, karena kadar airnya yang rendah, biskuit dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama (Salman dkk., 2019). Berdasarkan informasi latar belakang yang sudah dijelaskan di atas, peneliti memutuskan untuk meneliti dampak penggantian tepung ikan lele dengan tepung kacang hijau terhadap penerimaan biskuit.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana penerimaan biskuit (warna, gerakan, rasa, dan aroma) berubah ketika tepung biasa digunakan sebagai pengganti tepung lele)?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan dari studi ini adalah untuk mengetahui komponen gizi dan tes penerimaan biskuit yang dibuat dengan menggunakan tepung kacang hijau sebagai pengganti tepung ikan lele.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk menandingi tepung kacang hijau dengan tepung ikan lele, tentukan daya terima biskuit dengan menganalisis peringatan, rasa, gerakan, dan aroma biskuit.
- b. Pemberian skor kualitas biskuit yang didatakan dari ikan lele dan kacang hijau.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

- a. Mempelajari cara membuat biskuit dengan tepung ikan lele dan tepung kacang hijau.
- b. Memperoleh pengetahuan lebih lanjut tentang teknologi pangan, terutama yang berkaitan dengan pemanfaatan tepung ikan lele dan tepung kacang hijau.

2. Bagi Masyarakat

- a. Sangat penting untuk meningkatkan nilai ekonomi dan kegunaan kacang hijau dan ikan lele yang diolah sebagai tepung.
- b. Komunitas baru dapat menggunakannya sebagai panduan untuk biskuit yang menggunakan tepung kacang hijau sebagai pengganti tepung ikan lele.
- c. Berpotensi meningkatkan kesadaran masyarakat akan gizi dan pangan.

3. Bagi Akademis

Data dan sumbangan pemikiran bagi lembaga pangan, gizi dan kesehatan sangat diharapkan dari studi ini, terutama dalam pemanfaatan tepung kacang hijau dan tepung ikan lele dalam produksi biskuit sebagai tambahan sumber pangan bagi balita kurus.

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Studi

No	Nama Peneliti	Judul Studi	Data
1.	Afifah dkk., (2020)	Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Pati Resisten, Komponen Gizi, dan Daya Terima Kue Kering yang Dibuat dengan Tepung Kacang Hijau (<i>Vigna radiata</i>) dan Tepung Pisang Enzimatik Modifikasi (<i>Musa paradisiaca</i>)	Data studi menunjukkan formulasi terbaik terdapat pada 85% tepung kepok termodifikasi enzimatik dan 15% tepung kacang hijau
2.	Lova dkk., (2024)	Analisis Komponen Gizi dan Daya Terima Cookies Pergantian Tepung Ikan Gabus dan Tepung Kacang Hijau	Data studi menunjukkan formula terbaik yaitu formula P3 dimana tepung terigu 60%, tepung ikan gabus 20% dan tepung kacang hijau 20%
3.	Asmira dkk., (2019)	Peran pergantian tepung alpukat (<i>Persea americana</i> mill) dan tepung ikan lele (<i>Clarias gariepinus</i> Burchell) terhadap kadar protein dan kualitas organoleptik biskuit makanan pendamping ASI bayi.	Data studi sebelumnya yaitu formula B dimana alpukat 10% dan tepung ikan lele 20%