

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kekurangan Energi Protein atau biasa dikenal dengan istilah KEP merupakan suatu keadaan kurang gizi yang terjadi akibat kurangnya asupan energi dan protein dalam menu makan sehari-hari atau akibat dari penyakit tertentu, sehingga kebutuhan gizi tubuh tidak terpenuhi. Kondisi ini dapat berpengaruh pada daya tahan tubuh yang semakin menurun, pertumbuhan fisik dan perkembangan mental terganggu, dan juga meningkatnya kerentanan terhadap penyakit (Sitorus dkk, 2024). Kekurangan energi protein (KEP) termasuk salah satu dari empat permasalahan gizi utama di Indonesia. Kondisi ini banyak dijumpai pada kelompok rentan, terutama balita usia 0–59 bulan serta ibu hamil dan menyusui. Berdasarkan durasi serta tingkat keparahannya, KEP dibedakan menjadi dua kategori, yaitu derajat ringan hingga sedang (gizi kurang) dan derajat berat atau malnutrisi energi protein (gizi buruk). Pada gizi kurang, tanda klinis spesifik umumnya belum tampak, namun pertumbuhan anak terganggu dan tubuh terlihat kurus. Sebaliknya, gizi buruk ditandai dengan munculnya gejala klinis yang jelas serta perubahan biokimia dalam tubuh (Wijayanto, 2023).

Berdasarkan Hasil Studi Status Gizi Indonesia tahun 2021, tercatat prevalensi balita dengan gizi kurang sebesar 7,1%. Provinsi Nusa Tenggara Timur menempati peringkat ke-7 dari 35 Provinsi di Indonesia dengan persentase balita gizi kurang mencapai 10,1%. Walaupun angka tersebut menunjukkan adanya penurunan dibandingkan sebelumnya, kondisi gizi kurang di Nusa Tenggara Timur masih tergolong masalah serius karena belum memenuhi standar WHO, yaitu berada pada rentang -3 SD sampai dengan <-2 SD. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa target pencapaian status gizi di provinsi tersebut belum tercapai (Kemenkes RI. (2021).

Kacang tanah termasuk pangan fungsional yang kaya akan koenzim Q10, bermanfaat untuk menjaga kesehatan jantung serta membantu melancarkan pembuluh darah yang tersumbat. Biji ini memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, yaitu terdiri atas 40–48% minyak nabati tanpa kolesterol, sekitar 25% protein, dan 18% karbohidrat. Selain itu, kacang tanah juga menyimpan berbagai vitamin (E, B-kompleks, A, dan K), serta mineral penting seperti zat besi, fosfor, kalsium, lesitin, dan kolin. Tidak hanya itu, kacang tanah

juga diperkaya dengan zink, kalium, serta mineral antioksidan (mangan, selenium, dan tembaga), disertai komponen bioaktif berupa flavonoid, resveratrol, dan serat pangan. Dengan komposisi gizi tersebut, kacang tanah berperan dalam menunjang pola hidup sehat bagi semua kelompok usia. Pada anak-anak, kandungan nutrisinya berkontribusi terhadap pertumbuhan dan pemenuhan gizi, sedangkan bagi orang dewasa maupun lanjut usia, kacang tanah mendukung pemeliharaan serta kestabilan kesehatan tubuh (Muflihunna dkk, 2024).

Ikan tuna merupakan sumber pangan yang kaya akan zat gizi makro, zat gizi yaitu lemak dan protein yang sangat cocok dikonsumsi oleh anak-anak dengan masalah gizi. Umumnya, ikan tuna diolah sebagai lauk, namun penyajian yang monoton sering kurang diminati oleh balita. Penggunaan dan penelitian terkait minyak ikan tuna masih terbatas. Padahal, sari ikan tuna mengandung asam lemak omega-3 dan protein yang tinggi. Selain itu ikan tuna juga mengandung Eicosapentaenoic Acid/ EPA dan Docosahexaenoic Acid/ DHA yang bermanfaat bagi tubuh, terutama dalam mendukung perkembangan sel dan meningkatkan volume otak (Satiti & Wahyuningrum, 2024).

Cookies merupakan kue kering yang berbahan dasar tepung terigu, biasanya diperkaya dengan susu skim dan mentega, sehingga memiliki tekstur renyah dan mudah dipatahkan. Dalam pembuatannya, cookies juga dapat dimodifikasi dengan mengganti Sebagian tepung terigu menggunakan tepung kacang tanah dan tepung ikan tuna. Kandungan protein dalam 100 gram tepung kacang tanah yaitu sebanyak 27,9 gram, sedangkan kandungan protein dalam 100 gram tepung ikan tuna yaitu sebanyak 23,38 gram. Kombinasi kedua bahan tersebut mampu meningkatkan nilai gizi *cookies* serta memberikan efek positif dalam membantu memperbaiki status gizi anak balita (Rumida dkk, 2023).

B. Rumusan Masalah

Bagaimana daya terima (warna,tekstur,aroma,rasa) dan nilai gizi dari produk *cookies* dengan formulasi tepung kacang tanah dan tepung ikan tuna sebagai PMT untuk balita KEP?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui dampak variasi campuran tepung kacang tanah dan tepung ikan tuna dengan tingkat penerimaan *cookies* oleh panelis.

2. Tujuan khusus
 - a. Menilai sejauh mana perbedaan komposisi tepung kacang tanah dan tepung ikan tuna mempengaruhi daya terima *cookies* berdasarkan karakteristik warna, aroma, tekstur dan rasa.
 - b. Menganalisis pengaruh formulasi tepung kacang tanah dan tepung ikan tuna terhadap komposisi zat gizi makro pada produk *cookies*.

D. Manfaat Penelitian

1. Pengembangan ilmu

Sebagai sumber rujukan akademik dalam pemanfaatan kombinasi tepung kacang tanah dan tepung ikan tuna untuk menghasilkan pangan lokal yang dapat dijadikan makanan tambahan bagi penderita Kekurangan Energi Protein (KEP).

2. Masyarakat

Formulasi ini dapat dijadikan alternatif makanan tambahan yang mudah diolah, terjangkau, dan bernutrisi tinggi untuk mendukung program perbaikan gizi Masyarakat.

3. Peneliti

Peningkatan pengetahuan dan keahlian peneliti dapat memperdalam pemahaman tentang formulasi pangan yang bergizi dan fungsional, terutama difokuskan sebagai langkah intervensi untuk meningkatkan kualitas gizi dan kesehatan balita.

E. Keaslian penelitian

Tabel 1. keaslian penelitian

No	Nama peneliti	Judul penelitian	Hasil penelitian	Persamaan penelitian	Perbedaan penelitian
1	(Maulida, 2023)	Formulasi dan daya terima food bar berbasis pisang, kacang hijau, dan kacang tanah sebagai alternatif pangan darurat	Evaluasi daya terima produk food bar berbahan baku pisang,kacang hijau dan kacang tanah sangat baik dan ketiga formula dapat diterima oleh panelis. Formula food bar yang terpilih yaitu formula F3 dengan proporsi pisang: kacang hijau: kacang tanah = (40%: 40%: 20%)	Sama-sama melakukan penelitian berbasis pangan lokal	Penelitian sebelumnya meneliti tentang daya terima <i>food bar</i> berbasis pisang,kacang hijau dan kacang tanah dan yang menjadi perbedaan adalah penelitian ini hanya untuk meneliti daya terima dan nilai gizinya dari tepung kacang tanah dan tepung ikan tuna
2	(Ardian dkk, 2022)	Analisis kandungan gizi dan daya terima <i>cookies</i> berbahan dasar tepung bekatul dan tepung ikan tuna	Perlakuan F2 merupakan formula terpilih dengan takaran saji (tepung bekatul : tepung ikan tuna = 40% : 60%)	Secara bersamaan melakukan penelitian berbasis pangan lokal dan daya terima terhadap <i>cookies</i>	Penelitian sebelumnya yaitu meneliti analisis kandungan gizi dan daya terima <i>cookies</i> berbahan dasar tepung bekatul dan

		untuk balita gizi kurang	memiliki energi sebesar 200 kkal, protein sebesar 5 gram, lemak sebesar 10 gram, dan karbohidrat sebesar 10 gram		tepung ikan tuna dan peneliti sekarang hanya meneliti daya terima <i>cookies</i> dan nilai gizi berbahan dasar tepung kacang tanah dan tepung ikan tuna
3	(Maulid dkk, 2023)	pembuatan kue baruasa dengan penambahan tepung tulang ikan tuna (Thunnus sp)	Penelitian hasil dari pengujian hedonik olahan kue baruasa yang lebih disukai panelis yaitu pada perlakuan P0 dan P3 penambahan tepung tulang ikan tuna, dengan proporsi 50%	Sama-sama melakukan penelitian menggunakan bahan dari pangan lokal untuk pembuatan produk yang sama yaitu <i>cookies</i>	Bahan yang diformulasikan penelitian sebelumnya adalah hanya menggunakan tepung tulang ikan tuna. sedangkan bahan yang diformulasikan dalam penelitian ini adalah tepung kacang tanah dan tepung ikan tuna