

# BAB 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

*Stunting* merupakan istilah dari badan kerdil/pendek, dimana anak usia dibawah 5 tahun mengalami kondisi gagal tumbuh akibat kekurangan gizi kronis dan infeksi berulang yang terjadi selama masa periode 1.000 Hari Pertama Kehidupan (HPK) yaitu dari janin hingga anak berusia 24 bulan. Anak dikatakan *stunting* jika hasil pengukuran antropometri dari panjang atau tinggi badan per usianya dibawah -2 SD (*The Global Nutrition Report*, 2014). Dampak yang dialami oleh anak yang mengalami *stunting* adalah terganggunya pertumbuhan fisik dan otak. *Stunting* berdampak pada tingkat kecerdasan, mudah terjangkit penyakit dan penurunan produktifitas (Megawati & Wiramihardja, 2019).

Berdasarkan data Survei Kesehatan Indonesia (SKI) yang dirilis oleh Kementerian Kesehatan pada tahun 2023, prevalensi *stunting* di Indonesia masih dikatakan tinggi yaitu sebesar 21,5%. Angka ini masih jauh bila dibandingkan dengan target penurunan *stunting* pada tahun 2024 sebesar 14% (RPJMN, 2020). Prevalensi *stunting* di Provinsi Kalimantan Selatan pada tahun 2023 mengalami kenaikan yaitu dari 24,6% pada tahun 2022 menjadi 24,7% pada tahun 2023 (SKI, 2023). Sedangkan di kota Banjarbaru prevalensi *stunting* berdasarkan data SKI (2023) yaitu sebesar 12,4%.

*Stunting* disebabkan oleh beberapa faktor, faktor langsung kejadian *stunting* adalah kurangnya asupan makan dan penyakit menular (infeksi). Balita *stunting* memiliki tingkat asupan energi, protein, lemak lebih rendah dibandingkan balita tidak *stunting* (Azmy & Mundiastuti, 2018). Jika penyebab *stunting* terus dibiarkan tanpa diperbaiki, seperti asupan balita, dalam jangka pendek dapat mengakibatkan kejadian kematian, kesakitan dan kecacatan sedangkan dalam jangka panjang dapat mengakibatkan perkembangan motorik dan kognitif terhambat yang dapat mempengaruhi produktivitas ketika dewasa serta meningkatkan risiko menderita penyakit tidak menular (Kemenkes RI, 2018).

Asupan zat gizi pada masa balita akan menentukan pertumbuhan dan perkembangan anak di masa yang akan datang. Kurang konsumsi energi dapat meningkatkan terjadinya *stunting* 4,048 kali lebih besar pada balita. Balita yang kurang konsumsi protein memiliki risiko 1,6 kali menderita *stunting* karena tingkat konsumsi zat gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat, zat besi dan seng) pada

balita *stunting* cenderung lebih rendah dibandingkan balita yang tidak *stunting* (Azmy & Mundiastuti 2018). Balita yang kurang konsumsi lemak memiliki risiko lebih besar mengalami *stunting*, yakni 1,7 kali lipat. Pada balita kebutuhan mineral mikro yang penting salah satunya adalah zat besi. Asupan zat besi pada anak usia 12-23 bulan terbukti mampu memproteksi kejadian *stunting*. Konsumsi zat besi harus terpenuhi pada semua kelompok umur. Pada fase kehamilan, remaja dan balita adalah kelompok yang rentan mengalami defisiensi. Rendahnya asupan zat besi dapat menghambat aktifasi sistem imun tubuh sehingga berakibat mudahnya terjadi inflamasi jika terpapar penyakit infeksi dan inflamasi yang terjadi secara berulang-ulang akan berisiko berkontribusi pada kejadian *stunting* (Sirajuddin dkk., 2020). Upaya yang dapat dilakukan untuk memperbaiki kondisi *stunting* salah satunya adalah dengan memperbaiki pola makan atau asupan zat gizi anak yang sesuai dengan angka kecukupan gizi anak. Salah satu bahan pangan lokal yang kaya akan protein dan zat besi adalah ikan gabus (*Channa Striata*) dan daun kelor (*Moringa Oleifera*).

Ikan gabus (*Channa Striata*) adalah salah satu ikan yang tersebar di seluruh Indonesia, terutama di Sumatera, Jawa, dan Kalimantan. Ikan gabus memiliki kadar protein albumin yang sangat tinggi dan kaya asam amino esensial, yaitu lisin, dan metionin (Mumpuni & Khasanah, 2021). Ikan gabus memiliki kandungan protein yang cukup tinggi protein pada ikan gabus segar dapat mencapai 25,1% sebanyak 6,244% dari protein tersebut merupakan albumin. Albumin pada ikan gabus ini sangat penting untuk pembentukan sel serta pembentukan jaringan yang baru (Suhan, 2014).

Daun kelor kaya akan karbohidrat, protein, vitamin A, vitamin C, zat besi, kalsium dan kalium (Krisnadi, 2015). Daun kelor memiliki kandungan gizi yang tinggi, antara lain kandungan protein 22,7%, lemak 4,65%, karbohidrat 7,92% dan kalsium 350-50 mg (Nweze *et al.*, 2014). Penelitian lainnya menyebutkan daun kelor yang belum dikeringkan mengandung komponen mikro (mineral) dan makro (protein) yang lebih tinggi, yaitu (Protein; 28,66 g, Ca; 929,29 mg, P; 715,32 mg, Fe; 99,9 mg dan Zn; 2,32 mg) (Irwan, 2020). Pemanfaatan ikan gabus dan daun kelor melalui proses pengolahan pangan, salah satu produk yang dapat diolah untuk meningkatkan nilai komersial adalah keripik pangsit.

Keripik pangsit merupakan olahan makanan berbahan dasar tepung terigu dengan atau tanpa penambahan rempah dan bumbu lainnya, digoreng tanpa isian,

umumnya berwarna kuning kecoklatan dan berbentuk persegi atau segitiga (Kaswanto dkk., 2019). Keripik pangsit memiliki tekstur yang renyah dan rasa yang gurih sehingga cocok menjadi cemilan semua usia termasuk anak balita. Pada penelitian ini keripik pangsit akan ditambahkan ikan gabus dan daun kelor guna melengkapi zat gizi yang dibutuhkan balita *stunting*. Keripik pangsit ikan gabus dan daun kelor akan diolah dengan proses penggilingan dan pemanggangan. Proses pemanggangan dilakukan untuk mengurangi penggunaan minyak pada proses penggorengan agar mengurangi kadar lemak yang dikonsumsi (Fajar, 2015).

Penelitian mengenai pembuatan keripik pangsit dengan penambahan protein hewani seperti ikan gabus telah dilakukan sebelumnya oleh Alyanda (2022), yang memformulasikan tepung terigu dan ikan gabus dengan tujuan menciptakan keripik pangsit yang disukai dan menambah kandungan zat gizi pada keripik pangsit. Hasil produk keripik pangsit dengan penambahan ikan gabus sebanyak 35% merupakan formula terbaik aroma, rasa dan kandungan zat gizi. Sedangkan penelitian mengenai pembuatan kukis dengan penambahan tepung daun kelor telah dilakukan sebelumnya oleh Suwarni & Sudarsono (2023), yang memformulasikan tepung ubi jalar kuning, tepung ikan teri dan tepung daun kelor sebagai makanan tambahan anak dengan *stunting*. Hasil produk kukis dengan penambahan tepung daun kelor sebanyak 15% merupakan formula yang paling disukai panelis.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Zat Gizi dan Daya Terima Keripik Pangsit Panggang Ikan Gabus (*Channa Striata*) Dan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Alternatif Makanan Selingan Balita *Stunting*”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana perbedaan penambahan ikan gabus dan daun kelor pada bahan dasar keripik pangsit panggang terhadap kandungan zat gizi dan daya terima keripik pangsit untuk balita *stunting*?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari penelitian ini yaitu mengetahui kadar proksimat (air, abu, protein, lemak dan karbohidrat) dan zat besi serta daya terima pada hasil olahan keripik pangsit ikan gabus dan tepung daun kelor panggang sebagai alternatif makanan selingan balita *stunting*.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Mengidentifikasi kadar zat gizi (air, abu, protein, lemak, karbohidrat dan zat besi) keripik pangsit panggang ikan gabus dan tepung daun kelor pada semua perlakuan.
2. Mengidentifikasi daya terima keripik pangsit panggang ikan gabus dan tepung daun kelor pada semua perlakuan.
3. Menganalisis perbedaan kadar air keripik pangsit panggang ikan gabus dan tepung daun kelor pada semua perlakuan.
4. Menganalisis perbedaan kadar abu keripik pangsit panggang ikan gabus dan tepung daun kelor pada semua perlakuan.
5. Menganalisis perbedaan kadar protein keripik pangsit panggang ikan gabus dan tepung daun kelor pada semua perlakuan.
6. Menganalisis perbedaan kadar lemak keripik pangsit panggang ikan gabus dan tepung daun kelor pada semua perlakuan.
7. Menganalisis perbedaan kadar karbohidrat keripik pangsit panggang ikan gabus dan tepung daun kelor pada semua perlakuan.
8. Menganalisis perbedaan kadar zat besi keripik pangsit panggang ikan gabus dan tepung daun kelor pada semua perlakuan.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

#### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan khususnya bagi penulis mengenai kadar zat gizi dan daya terima keripik pangsit panggang ikan gabus dan tepung daun kelor sebagai alternatif makanan selingan balita *stunting*.

#### **1.4.2 Manfaat Praktis**

Memberikan informasi kepada masyarakat dan tenaga kesehatan khususnya di bidang gizi mengenai pengembangan pangan lokal yaitu ikan gabus dan daun kelor serta memberikan inovasi makanan selingan yang bergizi bagi balita *stunting*.

## 1.5 Keaslian Penelitian

Tabel 1.1 Keaslian Penelitian

No	Nama	Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1	Evi Setyawati (2021)	Studi Analisis Zat Gizi Biskuit Fungsional Substitusi Tepung Kelor dan Tepung Ikan Gabus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Variabel dependen: daya terima</li> <li>• Metode: Rancangan Acak Lengkap (RAL)</li> <li>• Variabel independen: kelor dan ikan gabus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produk: keripik pangsit</li> <li>• Variabel dependen: kandungan gizi</li> </ul>
2	Salsa Alyanda (2022)	Analisis Tingkat Kesukaan dan Kadar Albumin Keripik Pangsit Panggang Ikan Gabus ( <i>Channa striata</i> ) Sebagai Alternatif Makanan Pengidap Melitus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Variabel dependen: tingkat kesukaan</li> <li>• Variabel independen: ikan gabus</li> <li>• Produk: keripik pangsit panggang</li> <li>• Metode: Rancangan Acak Lengkap (RAL)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Variabel dependen: kadar proksimat</li> <li>• Variabel independen: daun kelor</li> </ul>
3	Rina Sugiarti (2018)	Studi Pembuatan Biskuit Fungsional dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Daun Kelor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Variabel independen: ikan gabus dan daun kelor</li> <li>• Variabel dependen: kandungan zat gizi</li> <li>• Metode: Rancangan Acak Lengkap (RAL)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produk: keripik pangsit</li> </ul>