

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Upaya penanggulangan balita dengan gizi buruk maupun gizi kurang dilakukan dengan upaya penemuan kasus, rujukan, dan pemulihan di sarana kesehatan secara gratis. Selain itu, upaya pemerintah lainnya adalah dengan pemberian makanan tambahan (PMT) dan upaya lainnya yang bersifat pemulihan (Iskandar,2017). Makanan tambahan merupakan salah satu bentuk suplementasi untuk mengatasi masalah gizi yang berfokus pada zat gizi makro dan mikro.

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) kepada balita perlu dilakukan secara benar sesuai aturan konsumsi yang dianjurkan. Makanan Tambahan Balita adalah suplementasi gizi berupa makanan tambahan dalam bentuk biskuit dengan formulasi khusus dan difortifikasi dengan vitamin dan mineral. Formula yang diberikan pada anak yang mengalami gizi buruk disesuaikan dengan standard Permenkes tahun 2016. PMT terbuat dari bahan minyak, gula, susu, air, serta tepung dengan jumlah nutrisi yang cukup. Selain itu, PMT dapat dibuat sendiri dengan komposisi yang mengandung asupan energi dan protein dan terbuat dari bahan-bahan yang sudah diperoleh oleh masyarakat dengan biaya yang terjangkau. Bahan-bahan tersebut dapat digantikan dengan bahan-bahan makanan lokal yang kaya kandungan vitamin dan protein (Iskandar,2017)

Salah satu makanan tambahan yang dapat dijadikan alternatif adalah *Biskuit*. *Biskuit* merupakan salah satu makanan ringan yang terbuat dari susu, tepung, telur, dan margarin. Biskuit merupakan makanan ringan yang banyak digemari oleh masyarakat terutama balita. *Biskuit* yang dijadikan PMT diperkaya dengan beberapa kandungan gizi dengan metode substitusi ataupun fortifikasi. Metode substitusi bahan bergizi dapat dengan olahan ikan, sayur-sayuran, buah-buahan, serelia, serta umbi-umbian.

Umbi garut merupakan salah satu bahan pangan lokal yang memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai sumber pangan alternatif yang bernilai ekonomi cukup tinggi. Umbi garut mengandung karbohidrat sebesar 85,2 gram dan zat besi sebesar 1,5 gram yang lebih tinggi dengan kandungan lemak sebesar 0,20 gram. Tepung umbi garut berpotensi sebagai substitusi tepung terigu hingga 50-100%

(Djaafar dan Pustika, 2016). Tepung umbi garut dapat diolah menjadi berbagai macam makanan seperti *biskuit*, mie basah, mie kering, dan biskuit (Amalia, 2014).

Selain pemanfaatan umbi garut, pisang juga merupakan salah satu komoditas yang bersifat fungsional sebagai bahan substitusi pengganti tepung terigu pada produk olahan pangan. Pisang merupakan bahan pangan yang banyak mengandung karbohidrat salah satunya adalah senyawa pati. Pati merupakan suatu senyawa karbohidrat kompleks dengan ikatan α -glikosidik. Pati dihasilkan oleh tumbuhan untuk menyimpan kelebihan glukosa (sebagai produk fermentasi) dalam jangka panjang (Winarno, 2004). Kadar pati yang terdapat pada pisang sekitar 22%-210%. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Niken (2013), pisang memiliki kadar amilosa sekitar 21,04% dan kadar amilopektin pisang berkisar antara 78,96%. Kegunaan utama dari Pisang adalah untuk membentuk tekstur pada produk pangan.

Kualitas biskuit juga ditentukan oleh kandungan nutrisi yang lain, seperti protein. Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani, Protein hewani diketahui bermutu tinggi karena mengandung asam-asam amino esensial yang lengkap dengan susunan yang sesuai dengan kebutuhan tubuh dan daya cerna protein yang tinggi (Muchtadi, 2010). Ikan memiliki kandungan protein yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan kandungan protein pada daging dan telur. Beberapa sumber protein hewani dari jenis ikan adalah ikan gabus yang memiliki kandungan protein sebesar 20,21% jenis ikan ini merupakan ikan air tawar yang mudah dibudidayakan dan mudah didapat selain itu, ikan gabus memiliki nilai ekonomi yang relative rendah sehingga dapat dengan mudah dikonsumsi.

Ikan teri merupakan sumber hayati laut yang juga kaya akan protein dan kandungan gizi seperti kalsium, menurut Litaay (2023) , ikan teri segar mengandung gizi yang cukup tinggi khususnya protein sebesar 16% dan kalsium sebesar 500 mg. Ikan teri sangat potensial untuk diolah menjadi produk olahan tepung ikan karena kandungan proteinnya yang tinggi. Data hasil analisis awal yang telah dilakukan menunjukkan bahwa protein tepung ikan teri yang dioven sebesar 53,010%. Berdasarkan kandungan protein tersebut ikan teri cocok dimanfaatkan sebagai bahan dasar pemenuhan kebutuhan protein pada produk pangan.

Nutrisi protein hewani yang lain bisa didapatkan dari protein golongan keong-keongan. Menurut Wardhono (2022), keong sawah (*Pila ampullacea*) adalah

sejenis siput air tawar dan mudah dijumpai di sawah. Bentuknya menyerupai siput keong mas (murbai), tetapi keong sawah memiliki warna cangkang hijau pekat sampai hitam. Hewan ini dikonsumsi secara luas di berbagai wilayah Asia Tenggara dan memiliki nilai gizi yang baik karena mengandung protein yang cukup tinggi. Kandungan gizi keong sawah antara lain protein 15 % (wb), lemak 2,4 %, kadar abu 24% (Yanti, 2021). Pemanfaatan keong sawah sebagai sumber protein sangat potensial. Inovasi terhadap 3 pengolahan keong sawah sangat dibutuhkan. Pengolahan keong sawah menjadi tepung akan meningkatkan nilai gizi dan ekonomis keong sawah. Beberapa uraian mengenai bahan-bahan di atas menjadi dasar dalam penelitian pembuatan cookies sebagai makanan tambahan yang diperuntukkan ibu hamil dan balita.

B. Tujuan Penelitian

- a. Mengetahui pengaruh proposi tepung umbi garut dan tepung Pisang serta penambahan jenis tepung ikan terhadap nutrisi biskuit yang dihasilkan
- b. Mengetahui formulasi terbaik *biskuit* dengan substitusi tepung umbi garut dan tepung Pisang serta penambahan jenis tepung ikan terhadap kualitas biskuit yang dihasilkan

C. Manfaat Penelitian

Menciptakan Inovasi pangan yang kaya akan protein, vitamin dan mineral dengan pemanfaatan beberapa sumber protein hewani dalam *biskuit*.