

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Malnutrisi atau gizi buruk merupakan suatu masalah serius yang dapat menyebabkan dampak dalam jangka panjang terhadap kesehatan dan perkembangan pada anak-anak. Anak yang terkena gizi buruk akan rentan mengalami gangguan tumbuh kembang dan kematian. Kematian yang disebabkan oleh gizi buruk pada anak menjadi masalah global. Anak yang terkena gizi buruk akut menjadi salah satu masalah gizi serius yang masih banyak dialami oleh anak di Indonesia. Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) merupakan suatu survei yang dilakukan berskala nasional yang memiliki tujuan untuk mengetahui perkembangan status gizi balita di Indonesia. Hasil survei status gizi Indonesia (SSGI) pada tahun 2022 menunjukkan bahwa angka *stunting* 24,4% pada tahun 2021 masih perlu upaya penurunan *stunting* pada tahun 2024 sebesar 14% (Kemenkes, 2022). Target yang ditetapkan di Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) 2020-2024 (Kementerian Sekretariat Negara RI, 2020).

Upaya Pemerintah dalam mengatasi kasus kurang gizi tercantum dalam Peraturan Presiden Nomor 72 Tahun 2021 tentang Percepatan Penurunan *Stunting*. Pasal 2 ayat (2) Perpres strategi tersebut bertujuan untuk menurunkan prevalensi *Stunting* dan menjamin pemenuhan asupan gizi. Sebagai tindak lanjut pemerintah melaksanakan pemantauan pertumbuhan di posyandu dan program PMT Pemulihan sebagai upaya penanganan terhadap balita yang mengalami kekurangan gizi. Program PMT Pemulihan ini dirancang sebagai intervensi gizi yang fokus pada penanganan masalah gizi buruk dan gizi kurang. Tujuan dari program ini adalah untuk meningkatkan kecukupan gizi balita melalui pemberian makanan tambahan, bukan untuk menggantikan makanan utama yang dikonsumsi sehari-hari. (Kemenkes RI, 2011). Pemberian PMT-P memberikan manfaat berupa peningkatan berat badan pada balita setelah menerima makanan tambahan, khususnya pada balita yang mengalami kekurangan gizi. (Sugianti, 2017).

Salah satu solusi yang telah banyak dikembangkan adalah *Ready to Use Therapeutic Food* (RUTF) sebuah produk pangan yang dirancang khusus untuk mengatasi malnutrisi. RUTF adalah makanan padat gizi yang siap konsumsi, tidak

memerlukan persiapan tambahan, dan memiliki umur simpan yang panjang, sehingga sangat efektif dalam situasi darurat dan program pemulihan gizi. (Das dkk., 2020) RUTF (*Ready to Use Therapeutic Food*) adalah jenis makanan terapeutik yang disarankan oleh WHO sebagai pilihan alternatif untuk diberikan kepada balita yang mengalami malnutrisi akut berat dan berdasarkan berbagai penelitian telah terbukti bahwa produk RUTF sangat efektif sebagai makanan untuk balita yang mengalami malnutrisi akut berat. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa pemberian produk RUTF pada balita yang mengalami malnutrisi akut berat dapat meningkatkan tingkat pemulihan dari 25-50% menjadi 80-90%. Di Indonesia, beberapa produk RUTF telah dikembangkan namun masih ada yang belum memenuhi standar yang ditetapkan oleh WHO dan UNICEF. Oleh karena itu, sangat penting untuk terus mengembangkan produk RUTF yang sesuai dengan standar tersebut termasuk dalam hal kandungan protein yang dianjurkan.

Ikan kembung banyak ditemukan di perairan Indonesia dan memiliki kandungan gizi yang setara dengan ikan salmon. Ikan kembung mengandung omega-3 sebanyak 2,2 gram per 100 gram yang lebih tinggi dibandingkan dengan ikan salmon yang hanya mengandung 1,6 gram per 100 gram. Omega-3 merupakan asam lemak esensial yang memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan manusia, salah satunya berperan penting dalam mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak (Markus, 2017). Namun, pemanfaatan ikan kembung dalam produk RUTF masih relatif jarang. Padahal ikan kembung ini dapat diolah menjadi tepung ikan yang dapat menjadi komponen utama dalam formulasi *snack bar* RUTF yang bernilai gizi tinggi. Menurut (Ratnasari dkk, 2021) menyatakan bahwa Kandungan protein ikan kembung sebesar 21,3 gram dan zat besi 4,6 mg.

Produk RUTF selain mengandung protein juga dibutuhkan karbohidrat dan serat yang tinggi. Potensi tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*), biji durian (*Durio zibethinus murr*), dan biji cempedak (*Artocarpus integer*) sebagai bahan baku alternatif juga menarik untuk diteliti. Biji-bijian ini sering kali dianggap limbah dan tidak dimanfaatkan secara optimal, padahal mengandung nutrisi penting seperti protein, serat, vitamin, zat besi, kalsium, fosfor dan mineral lainnya yang dapat menunjang formulasi RUTF. Kombinasi dari tepung ikan kembung dan tepung biji-bijian ini diharapkan mampu menghasilkan produk *snack bar* yang tidak hanya bergizi tinggi, tetapi juga ekonomis dan berkelanjutan.

Analisis finansial merupakan aspek penting dalam pengembangan produk pangan termasuk *snack bar* RUTF untuk memastikan bahwa produk tidak hanya memenuhi kebutuhan nutrisi tetapi juga layak diproduksi secara ekonomi. Dalam pengembangan *snack bar* RUTF berbahan tepung ikan kembung dan kombinasi tepung biji nangka, durian, serta cempedak diperlukan pemahaman mengenai biaya produksi, harga pokok penjualan (HPP), serta potensi keuntungan yang dapat dihasilkan. Hal ini penting agar produk dapat diproduksi secara berkelanjutan dan kompetitif di pasar. Tanpa analisis finansial yang jelas, risiko kegagalan usaha menjadi lebih tinggi, terutama dalam menghadapi fluktuasi harga bahan baku dan dinamika pasar.

Pemanfaatan bahan lokal, pengembangan *snack bar* RUTF tidak hanya memberikan solusi untuk masalah malnutrisi tetapi juga mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat melalui pemberdayaan petani dan pengusaha lokal. Potensi pasar *snack bar* RUTF sangat luas, termasuk program bantuan gizi pemerintah, lembaga kemanusiaan, dan pasar komersial. Dengan analisis finansial yang tepat, pengembangan produk ini dapat memberikan dampak yang signifikan, baik dari segi sosial untuk mengatasi malnutrisi maupun dari segi ekonomi dengan menghasilkan produk yang bernilai jual tinggi dan berdaya saing.

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata dalam diversifikasi produk RUTF dan memberikan alternatif solusi pemanfaatan bahan baku lokal yang lebih berkelanjutan dan ramah lingkungan. Selain itu, produk yang dihasilkan diharapkan dapat diterima oleh masyarakat luas, terutama di daerah-daerah yang rawan gizi buruk, sehingga dapat membantu meningkatkan status gizi dan kesehatan masyarakat secara keseluruhan.

B. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh rasio tepung ikan kembung dengan jenis tepung biji nangka, biji durian dan biji cempedak terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *snack bar* RUTF yang dihasilkan.
2. Mengetahui kombinasi perlakuan terbaik antara rasio tepung ikan kembung dengan jenis tepung biji nangka, biji durian dan biji cempedak terhadap karakteristik fisikokimia *snack bar* RUTF yang dihasilkan.
3. Mengetahui perlakuan terbaik dari organoleptik produk *snack bar* RUTF yang dihasilkan

4. Mengetahui kelayakan usaha dan keuntungan usaha produk *snack bar* RUTF

C. Manfaat Penelitian

1. Pemanfaatan pangan lokal sebagai bahan dalam pembuatan *snack bar* RUTF sebagai salah satu pangan alternatif.
2. Menjadi acuan untuk membantu meningkatkan status gizi masyarakat melalui inovasi RUTF berbahan dasar pangan lokal sehingga dapat menunjang dalam pemenuhan asupan gizi pada balita yang terkena gizi buruk.
3. Untuk mengidentifikasi atribut dari organoleptik produk *snack bar* RUTF
4. Menentukan kelayakan usaha dan keuntungan usaha produk *snack bar* RUTF