

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Keragaman konsumsi pangan merupakan salah satu indikator yang menentukan kualitas makanan. Semakin beraneka ragam konsumsi jenis makanan maka tubuh balita akan semakin sehat dan semakin terhindar dari penyakit yang diakibatkan malnutrisi. Konsumsi zat gizi merupakan salah satu indikator untuk mengetahui status gizi balita. Konsumsi zat gizi tersebut meliputi zat gizi makro dan zat gizi mikro. Berdasarkan hasil penelitian keragaman pangan berhubungan dengan status gizi balita (Karlina et al., 2023).

Stunting merupakan masalah gizi utama yang akan berdampak pada kehidupan sosial dan ekonomi dalam masyarakat. Stunting atau biasa disebut kerdil/pendek adalah suatu kondisi gagal tumbuh pada anak yang terjadi pada anak di bawah lima tahun. Menurut Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) pada tahun 2022 menunjukkan prevalensi balita stunting di provinsi Sumatera Utara sebesar 21,1%, sementara pada wilayah kota medan prevalensi balita stunting sebesar 15,3%. (Kemenkes, 2022)

Berdasarkan data dari Dinas Kesehatan Kota Medan, kasus stunting pada tahun 2019 sebesar 491 kasus dengan persentase 17.4%. Sebanyak 491 kasus balita yang mengalami stunting tersebar di 6 kelurahan diantaranya kecamatan Belawan I, Belawan II, Belawan Sicanang, Bagan Deli, Belawan Bahari, dan Belawan Bahagia. Salah satu kecamatan dengan kasus stunting terbanyak di kota Medan yakni 101 kasus terjadi di Kecamatan Medan Belawan.

Berdasarkan penelitian dari (Verawati et., al 2021) stunting pada balita merupakan salah satu masalah gizi yang disebabkan oleh asupan protein yang rendah dan ketahanan pangan keluarga yang rendah. Faktor langsung yang menyebabkan stunting yaitu salah satunya berupa kekurangan asupan protein yang berfungsi untuk pertumbuhan dan perkembangan balita. Selain protein, serat juga merupakan zat gizi yang diperlukan balita. Secara umum masyarakat indonesia asupan serat nya masih kurang (Kemenkes, 2018)

Menurut hasil penelitian dari (Langi et al., 2023), memberikan asupan makan yang baik guna memenuhi asupan zat gizi. Jika anak mengalami penurunan nafsu makan dapat diberikan makanan yang mengandung zat gizi yang tinggi. Alternatif yang dapat diberikan ialah dengan memodifikasi makanan dengan bentuk unik ataupun warna yang mencolok yang dapat meningkatkan kemauan untuk makan sang anak.

Salah satu modifikasi makanan yang populer dan digemari masyarakat Indonesia dari anak-anak hingga dewasa adalah mie, hal ini dikarenakan cara pembuatan mie yang mudah dan rasa mie yang dapat diterima semua kalangan. Produk mie instan sebagaimana diketahui adalah salah satu produk makanan cepat saji yang semakin lama semakin banyak digemari masyarakat karena kemudahan dalam hal penyajiannya. Seiring berkembangnya zaman, berbagai inovasi rasa yang begitu menggugah selera marak ditawarkan. Hal ini tentu membuat selera masyarakat semakin meningkat terhadap mie (Qibthiyah et al., 2023).

Pada tahun 2022 komoditas mie instan mengalami peningkatan, dimana

awalnya masyarakat mengonsumsi makanan pokok berupa beras berubah menjadi mie. Konsumsi olahan mie seperti mie goreng, rebus, serta bakso mengalami penurunan di tahun 2022, pada tahun 2021 konsumsi olahan mie sebesar 62,65% dan pada tahun 2022 menjadi 61,85%. Sedangkan konsumsi mie instan mengalami kenaikan, pada tahun 2021 konsumsi mie instan sebesar 9,15% dan pada tahun 2022 menjadi 11,12% (BPS, 2022).

Namun, ada kekhawatiran jika mengonsumsi mie yang beredar di pasaran secara terus-menerus. Salah satu penyebabnya adalah dalam proses pembuatan mie, terutama mie basah, sering ditambahkan bahan tambahan pangan (BTP) karena dapat memperbaiki warna, tekstur, dan memperpanjang masa simpan. Bahkan terdapat kasus yang menambahkan pewarna dan pengawet di dalam produksi mie basah. Tentu saja hal ini membahayakan kesehatan (Qibthiyah et al., 2023)

Banyak produsen mie yang membuat inovasi baru seperti mie sehat berbahan organik yang berasal dari tumbuhan dan hewan. Sebagai contoh mie dengan fortifikasi sayur, ikan, dan buah-buahan sebagai sumber protein dan serat. Beberapa penelitian mie dengan penambahan bahan organik untuk meningkatkan zat gizi telah dilakukan diantaranya mie dengan penambahan labu kuning dan ikan lele. Berdasarkan hasil penelitian dari (Kholifah et al., 2023) labu kuning dapat menjadi pewarna alami pada mie basah. Berdasarkan hasil penelitian dari (Ciptawati et al., 2021) ikan lele mempunyai banyak kelebihan di bandingkan ikan lain.

Pembuatan mie masih menggunakan 100% tepung terigu, oleh karenanya

perlu ada penambahan gizi pada pembuatan mie. Menurut hasil penelitian (Ansari et al., 2022) kandungan gizi seperti protein dan zat gizi lainnya, yang terkandung dalam mie masih kurang, sehingga alternatifnya harus ditambahkan bahan yang mengandung zat gizi yang lengkap. Bahan tambahan yang dapat digunakan dalam proses pembuatan mie adalah labu kuning dan ikan lele.

Ikan lele mempunyai banyak kelebihan dibanding dengan ikan lainnya, antara lain rasanya lezat, serta berprotein tinggi. Secara umum, komposisi daging ikan terdiri atas 15%-24% protein, 1%-3% karbohidrat, 0.1%-22% lemak, 66%-84% air, serta 0.8%-2% senyawa anorganik (Ciptawati et al., 2021). Namun masih ada balita yang tidak mau mengonsumsi lele yang diolah dengan cara digoreng. Labu kuning termasuk bahan baku pengolahan pangan yang sering dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pengolahan makanan. Labu kuning merupakan sumber zat gizi yang baik seperti sumber karoten, serat, dan rendah energi. Total serat pada labu kuning biasanya sebesar 14,81-35,32% (Nurjanah et al., 2020). Kedua bahan tersebut diolah menjadi *pure*. Hal ini disebabkan untuk mempertahankan kandungan gizi dari proses penepungan, mempersingkat waktu pengolahan, dan membuat tekstur mie menjadi lebih padat. Berdasarkan hal tersebut maka penulis ingin melakukan penelitian tentang sebagai Inovasi dan Analisis Kandungan Gizi Mie Lale (Labu Kuning dan Ikan Lele) Sebagai Upaya Pemenuhan Kebutuhan Energy Balita Usia 1-3 Tahun.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijelaskan, maka dapat diidentifikasi masalah dalam penelitian ini, sebagai berikut :

1. Mie yang banyak dikonsumsi sebagian besar kandungan kandungannya tidak lengkap.
2. Masih ada mie yang ditambahkan pewarna dan pengawet yang tidak diizinkan ditambahkan pada makanan.
3. Lele sebagai bahan makanan tinggi protein cenderung tidak disukai oleh balita .

1.3 Pembatasan Masalah

Agar penelitian ini dapat dilakukan lebih mendalam dan fokus, maka penulis membatasi variabel dalam penelitian ini adalah:

1. Penambahan labu kuning dan ikan lele pada pembuatan mie basah dengan perbandingan 10:90, 20:80 dan 35:65.
2. Analisis Mutu hedonik pada mie basah berupa warna, aroma, tekstur dan rasa.
3. Analisis Mutu Gizi pada formula terbaik dibatasi pada analisis zat gizi proksimat berupa kadar protein, lemak dan karbohidrat.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah dalam penelitian ini maka dapat dirumuskan permasalahan penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana mutu sensori (hedonik dan mutu hedonik) mie lale dengan perlakuan penambahan ikan lele dan labu kuning yang berbeda?
2. Berapa konsentrasi penambahan labu kuning dan ikan lele pada mie lale yang terbaik?
3. Bagaimana mutu gizi (protein, lemak, karbohidrat, serat, kadar abu, kadar air) pada mie lale terbaik?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini, untuk :

1. Menganalisis mutu sensori (hedonik dan mutu hedonik) mie lale dengan perlakuan penambahan ikan lele dan labu kuning yang berbeda.
2. Menganalisis konsentrasi penambahan labu kuning dan ikan lele pada mie lale yang terbaik.
3. Menganalisis mutu gizi (protein, lemak, karbohidrat, serat, kadar abu, kadar air) pada mie lale terbaik. .

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi masyarakat untuk mengetahui mutu hedonik dan mutu gizi yang terdapat dalam labu kuning dan ikan lele serta dapat diolah menjadi produk mie basah. Hal ini juga memberikan pengetahuan baru kepada masyarakat mengenai labu kuning dan ikan lele yang dapat diolah menjadi produk mie yang menyehatkan dan bergizi. Selain bermanfaat bagi

masyarakat, penelitian ini juga memiliki manfaat bagi pihak akademik serta penulis sendiri guna menambah ilmu pengetahuan terhadap pengolahan mie basah dengan penambahan labu kuning dan ikan lele, serta menjadi referensi alam pengembangan penelitian sejenis selanjutnya.

