

## BAB 1 PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Permasalahan gizi tidak pernah mudah diselesaikan, terutama pada masyarakat di negara berkembang. Salah satu masalah gizi di Indonesia adalah Kekurangan Energi Protein (KEP). Sampai dengan tahun 2010, prevalensi KEP pada balita sebesar 17,9% dan masih merupakan masalah yang sangat memprihatinkan. Secara nasional, penduduk Indonesia yang mengkonsumsi energi di bawah kebutuhan minimal (kurang dari 70% dari AKG) adalah sebanyak 40,7%. Penduduk yang mengkonsumsi protein di bawah kebutuhan minimal (kurang dari 80% dari AKG) adalah sebanyak 37%. Masalah kekurangan konsumsi energi dan protein terjadi pada semua kelompok umur, terutama pada anak usia sekolah (6–12 tahun), usia pra remaja (13–15 tahun), usia remaja (16–18 tahun), dan kelompok ibu hamil, khususnya ibu hamil di pedesaan (Depkes RI, 2010).

Faktor penyebab langsung masalah KEP antara lain asupan gizi yang kurang dan penyakit infeksi yang berulang, sedangkan penyebab tidak langsung adalah ketersediaan makanan dalam keluarga, pola asuh, pelayanan kesehatan, dan masalah sosial ekonomi (Supriasa, 2002). Ketersediaan pangan berhubungan dengan kerawanan pangan yang terjadi di beberapa wilayah di Indonesia. Salah satu contohnya di kabupaten Gunungkidul, sebanyak 77 desa

dinyatakan rawan pangan. Prevalensi gizi buruk 0,73% (320 balita) dari total 43.890 balita di tahun 2010 (Bappeda Gunungkidul, 2011).

Salah satu cara mengatasi KEP yang bisa diupayakan yaitu dengan diversifikasi pangan antara lain pemanfaatan singkong menjadi tepung mocaf. Mengingat ketersediaan tanaman singkong yang melimpah dan mudah tumbuh di berbagai daerah maka akan mengangkat potensi bahan pangan lokal tersebut menjadi lebih fungsional. Tepung Mocaf terbuat dari singkong dengan proses fermentasi. Keunggulan tepung mocaf terutama pada kandungan karbohidrat yang tinggi (88,2 g/100g bahan), kandungan serat yang dominan, kandungan kalsium yang tinggi (84,0 mg/100g bahan), dan kandungan kalori sebesar 363,0 kkal/100g bahan, sehingga jika digunakan sebagai bahan pangan pokok relatif sama dibandingkan dengan nasi atau tepung yang lain (Djuwardi, 2009). Namun, kandungan protein pada tepung mocaf sebagian besar hilang selama proses fermentasi dalam pembuatannya, padahal tujuan diversifikasi pangan ini adalah untuk mengatasi KEP. Oleh karena itu perlu usaha untuk meningkatkan kandungan proteinnya, antara lain dengan penambahan tepung lele. Keunggulan tepung lele adalah pada proteinnya yang tinggi. Menurut produk tepung lele dari PT.Carmelitha Lestari kandungan protein sebesar 56%(tepung badan) dan 42%(tepung kepala) merupakan asam amino esensial, selain itu ketersediaannya pun melimpah dan harganya relatif murah.

Potensi gizi tepung mocaf dan tepung lele dapat dimanfaatkan untuk alternatif pangan lokal fungsional sebagai solusi KEP. Sejauh ini belum ada penelitian penambahan tepung lele pada tepung mocaf dan pembuatan produk berupa mie kering "Mocafle" berbahan dasar campuran kedua tepung komposit tersebut. Oleh karena itu diperlukan penelitian mengenai formulasi mocaf dan

tepung lele pada produk mie “Mocafle” terhadap peningkatan mutu gizi (karbohidrat, protein, lemak, kalsium dan kadar air), mutu fisik (daya putus), dan mutu organoleptik (rasa, warna, aroma, dan tekstur).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Apakah formulasi mie “Mocafle” dapat meningkatkan mutu gizi dan mempunyai mutu fisik dan mutu organoleptik yang sama dengan mie standar?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Membuktikan formulasi mie “Mocafle” dapat meningkatkan mutu gizi dan mempunyai mutu fisik dan mutu organoleptik yang sama dengan mie standar

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

- 1) Mengukur mutu gizi (karbohidrat, protein, lemak, kalsium dan kadar air) mie “Mocafle” dan membandingkan dengan mie standar
- 2) Mengukur mutu fisik (daya putus) mie “Mocafle” dan membandingkan dengan mie standar.
- 3) Menguji mutu organoleptik (rasa, warna, aroma, dan tekstur) mie “Mocafle” dan membandingkan dengan mie standar.
- 4) Mengetahui taraf perlakuan terbaik pada produk mie “Mocafle” dari berbagai perlakuan yang diberikan.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat Akademik**

Memberikan sumbangan ilmu khususnya mengenai ilmu gizi melalui penelitian yang menghasilkan produk baru yang memiliki sifat fungsional sebagai solusi permasalahan gizi khususnya KEP dan memberikan inspirasi bagi peneliti

selanjutnya untuk melihat aspek lain dari pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai alternatif pemenuhan gizi.

#### 1.4.2 Manfaat Praktis

- 1) Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi secara ilmiah mengenai pemanfaatan tepung mocaf dan tepung lele sebagai alternative solusi pemenuhan gizi makro khususnya bagi masyarakat berdaya beli rendah maupun masyarakat daerah rawan pangan.
- 2) Bagi masyarakat luas diharapkan penelitian ini dapat mengurangi ketergantungan terhadap terigu sehingga mendorong usaha-usaha diversifikasi pangan untuk meningkatkan asupan gizi yang lebih variatif dan terjangkau.
- 3) Bagi pemerintah diharapkan penelitian ini dapat menginspirasi kebijakan swasembada pangan berbasis potensi pangan lokal daerah.
- 4) Mengembangkan mie "Mocafle" untuk industri pangan olahan bagi usaha kecil menengah, membuka cakrawala luas tumbuh kembangnya ekonomi kerakyatan. Dampak positif yang lebih luas adalah terbukanya lapangan pekerjaan, terpecahkannya masalah gizi, dan terwujudnya kesejahteraan.