

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam pertumbuhan dan perkembangan anak usia dini diperlukan zat gizi mikro dan zat gizi makro yang cukup. Studi di banyak negara berkembang mengungkapkan bahwa penyebab utama terjadinya gizi kurang dan hambatan pertumbuhan pada anak-anak usia 3-15 bulan berkaitan dengan rendahnya pemberian Air Susu Ibu dan buruknya praktek pemberian makanan pendamping ASI (Shrimpton, 2001). Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) yang diberikan pada bayi kurang baik, jenis maupun kualitasnya (Susanty, 2012). Berdasarkan Riskeddas tahun 2010, prevalensi gizi buruk kurang di Indonesia sebesar 17,9% yang terdiri dari 4,9% gizi buruk dan 13% gizi kurang. Sedangkan di Jawa Timur prevalensinya sebesar 17,1% (BPPK, 2010).

Zat gizi yang penting untuk dipenuhi pada masa bayi diantaranya protein dan vitamin A. Saat ini, MP-ASI yang dibuat dirumah tidak dapat mencukupi kebutuhan zat gizi mikro salah satunya vitamin A (Harahap *et al*, 2000 dalam Atmawikarta, 2007). Selain itu, makanan keluarga yang telah dikonsumsi oleh anggota keluarga yang dewasa biasanya mengandung unsur protein nabati seperti tempe dan protein hewani seperti ikan yang tersedia cukup terjangkau namun belum menjadi bagian dari makanan bayi dan balita (Wirawanni, 2013)

Selama ini, bahan utama dari MP-ASI lokal adalah campuran dari beras dan atau beras merah. Pemanfaatan bahan makanan pengganti beras masih kurang diperhatikan. Diversifikasi pangan merupakan penggantian bahan makanan pokok dengan bahan makanan pengganti yang memiliki nilai gizi sama

atau bahkan lebih tinggi dibandingkan dengan bahan makanan pokok yang digantikan. Diversifikasi sendiri memiliki tujuan untuk memperoleh keanekaragaman zat gizi sekaligus melepas ketergantungan akan satu jenis bahan makanan pokok (Marsigit, 2010).

Pemenuhan kebutuhan vitamin A pada bubur bayi instan dapat dilakukan pengkayaan dengan labu kuning (*Cucurbita moschata*). Labu kuning (*Cucurbita moschata*) merupakan salah satu komoditas pertanian yang banyak mengandung betakaroten atau provitamin-A yang bermanfaat bagi kesehatan (Hendarsty, 2003). Kandungan betakaroten labu kuning (*Cucurbita moschata*) cukup tinggi, yaitu 180,00 SI atau sekitar 1.000-1.300 IU/100 g bahan (Hendarsty, 2003). Di Indonesia pemanfaatan labu kuning masih sangat terbatas. Labu kuning (*Cucurbita moschata*) bersifat mudah rusak dan busuk apabila bahan makanan tersebut mengalami kerusakan, sehingga perlu diolah menjadi suatu produk yang tahan lama disimpan, antara lain dibuat menjadi tepung (Nurhidayati, 2011). Tepung labu kuning memiliki aroma karamel dan langu dan memiliki rasa agak manis (Elvizahro, 2012). Pembuatan tepung labu kuning ini dapat mendukung usaha diversifikasi makanan sebagai substitusi dari tepung beras karena memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi.

Salah satu bahan pangan yang digunakan yang mengandung protein tinggi dan dapat digunakan sebagai bahan pembuat bubur instan adalah tepung tempe. Selama ini masyarakat menjadikan tempe sebagai sumber protein nabati, tempe dikonsumsi lebih besar dari sumber protein lainnya. selain itu harga tempe yang murah sehingga dapat dijangkau oleh seluruh lapisan masyarakat. Di Indonesia tempe bukan merupakan makanan pokok, namun disajikan sebagai makanan atau lauk, tempe biasanya diolah dengan cara digoreng, direbus atau

dikukus (Astuti dkk, 2000). Tempe memiliki beberapa keunggulan dibandingkan kacang kedelai. Pada tempe, terdapat enzim-enzim pencernaan yang dihasilkan oleh kapang tempe selama proses fermentasi, sehingga protein, lemak dan karbohidrat menjadi lebih mudah dicerna (Astawan, 2008). Namun tempe merupakan produk fermentasi yang tidak dapat bertahan lama. Setelah dua hari, tempe akan mengalami pembusukan sehingga tidak dapat dikonsumsi oleh manusia. Salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan tempe adalah dengan mengolahnya menjadi tepung tempe. Tepung tempe memiliki kandungan protein sebesar 46,5 g dalam 100 g bahan (Putri, 2012). Selain itu tepung tempe juga memiliki aroma langu dan rasa yang sedikit pahit (Bastian dkk, 2013).

Penelitian pendahulunya pernah dilakukan di UNDIP dengan judul Kontribusi MP-ASI Bubur Bayi Instan dengan Substitusi Tepung Ikan Patin dan Tepung Labu Kuning Terhadap Kecukupan Protein dan Vitamin A pada bayi. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya adalah metode yg digunakan sebelumnya adalah menggunakan metode *dry mixing*, serta sumber protein yang digunakan adalah tepung ikan patin yang merupakan protein hewani, sedangkan pada penelitian ini menggunakan tepung tempe yang merupakan protein nabati. Penambahan protein hewani ke protein nabati akan menghasilkan protein bermutu tinggi dengan harga relatif rendah (Almatsier, 2009).

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dilakukan penelitian mengenai perbedaan kandungan zat gizi dan mutu organoleptik bubur bayi instan tepung beras dan bubur bayi instan yang disubstitusi tepung tempe dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) untuk menghasilkan bubur bayi instan yang tinggi protein dan vitamin A.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah ada perbedaan kandungan protein, vitamin A dan mutu organoleptik antara formula bubur bayi instan tepung beras dan bubur bayi instan yang disubstitusi tepung tempe dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*).

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui perbedaan kandungan protein, vitamin A dan mutu organoleptik antara formula bubur bayi instan tepung beras dan bubur bayi instan yang disubstitusi tepung tempe dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*).

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui kandungan protein dan vitamin A formula bubur bayi instan tepung beras dan bubur bayi instan yang disubstitusi tepung tempe dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*).
2. Untuk mengetahui mutu organoleptik formula bubur bayi instan tepung beras dan bubur bayi instan yang disubstitusi tepung tempe dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*).
3. Untuk mengetahui perbedaan kandungan protein dan vitamin A antara formula bubur bayi instan tepung beras dan bubur bayi instan yang disubstitusi tepung tempe dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*).
4. Untuk mengetahui perbedaan mutu organoleptik antara formula bubur bayi instan tepung beras dan bubur bayi instan yang disubstitusi tepung tempe dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*).
5. Untuk mengetahui formulasi terbaik bubur bayi instan yang disubstitusi tepung tempe dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) berdasarkan kandungan protein, vitamin A dan mutu organoleptik.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Akademis

1. Menambah pengetahuan mengenai tepung tempe dan tepung labu kuning serta cara mengolahnya menjadi bubur bayi instan
2. Sebagai sarana motivasi untuk terus mencari informasi dan inovasi baru dalam bidang karya tulis ilmiah, khususnya penemuan produk baru yang bermanfaat di bidang kesehatan.

1.4.2 Praktis

1. Menambah nilai ekonomis tempe dalam hal mengubahnya menjadi bentuk tepung tempe yang nantinya dapat digunakan sebagai substitusi tepung beras dalam pembuatan bubur bayi instan.
2. Menambah nilai ekonomis labu kuning dalam hal mengubahnya menjadi bentuk tepung labu kuning yang nantinya dapat digunakan sebagai substitusi tepung beras dalam pembuatan bubur bayi instan.
3. Sebagai masukan bagi instansi dan pihak yang terkait dalam pemberian PMT sebagai MP-ASI Lokal pada bayi.