

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

KEP (Kurang Energi Protein) merupakan salah satu masalah gizi utama di Indonesia yang mencerminkan kekurangan gizi tingkat berat. Pada balita, KEP dapat menyebabkan kegagalan pertumbuhan fisik dan perkembangan kecerdasan, menurunkan daya tahan tubuh yang berakibat pada peningkatan angka kesakitan (terutama penyakit infeksi) dan kematian (Anggraini, 2011). Pada tahun 2010, prevalensi gizi 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% (Riskesmas, 2010).

Kurang Energi Protein (KEP) disebabkan oleh rendahnya konsumsi energi dan protein dalam makanan sehari-hari sehingga tidak memenuhi Angka Kecukupan Gizi (AKG) dalam jangka waktu yang lama. Pada bayi yang berusia 6-24 bulan pemberian ASI saja tidak mencukupi kebutuhan gizi bayi (terutama energi dan protein), sehingga dibutuhkan makanan padat pelengkap ASI yang dikenal sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) (Atmawikarta, 2007).

MP-ASI diberikan untuk mengenalkan bayi pada makanan berbentuk padat setelah selama 6 bulan diberi ASI eksklusif. Syarat MP-ASI yang baik adalah mengandung cukup zat gizi, aman dari segi kesehatan, dan terjangkau dari segi ekonomi. Salah satu bentuk produk MP-ASI adalah bubur bayi. Menurut Elvizahro (2011), komposisi bubur bayi instan adalah 35% tepung beras/beras merah, 50% susu skim, 10% minyak nabati, dan 5% gula halus. Untuk meningkatkan kandungan zat gizi makro (karbohidrat, protein, lemak) dapat

dilakukan diversifikasi pangan untuk menggantikan bahan baku pembuatan bubur bayi instan sehingga memiliki kandungan gizi yang tinggi dan mutu organoleptik yang baik (Tampubolon, 2007).

Ganyong merupakan salah satu umbi-umbian yang ada di Indonesia. Tanaman ganyong ini banyak ditemukan di Jawa Tengah, Jawa Timur, D.I. Yogyakarta, Jambi, Lampung dan Jawa Barat. Keberadaan umbi ganyong di Jawa timur cukup berlimpah hingga mencapai ± 700 ton/tahun yang tersebar di berbagai wilayah seperti Trenggalek, Bojonegoro, Nganjuk, Banyuwangi, dan Malang (BKP dan FTP-UNEJ, 2001). Di Malang, Ganyong dapat ditemukan di beberapa desa diantaranya, di desa Tawangsari, Ngantang, Ngabat, dan Madingrejo. Ketersediaan Ganyong di Desa Tawangsari Kecamatan Pujon sendiri dapat mencapai 16,7 ton/bulan (Mardiyansyah, 2008). Ganyong ini pemanfaatannya belum banyak diketahui oleh masyarakat luas. Pati ganyong merupakan salah satu produk olahan ganyong. Kandungan karbohidrat pada pati ganyong ini sangat tinggi sehingga pati ganyong sangat potensial untuk dijadikan sebagai substitusi tepung terigu dan tepung beras (Utami, 2009). Pemanfaatan pati ganyong sebagai bubur bayi instan akan menambah keanekaragaman pangan di Indonesia. Pati yang dihasilkan dari umbi ganyong memiliki tekstur yang lembut karena pada prosesnya dilakukan pengayakan dengan ayakan 100 mesh. Pati yang dihasilkan dari umbi ganyong berwarna putih dan memiliki rasa yang hambar (Ratnaningsih *et al*, 2010). Pati ganyong ini cocok digunakan sebagai bahan makanan untuk pembuatan bubur bayi instan karena memiliki daya cerna yang tinggi, dan mengandung karbohidrat yang setara dengan beras, ubi jalar, jagung, singkong dan sago (Hidayat dkk, 2008).

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Harmayani (2011) dalam 100 gram pati ganyong memiliki kadar total pati 93,30%, kadar amilosa 42,49 % dan kadar amilopektin 50,90%. Kandungan karbohidrat pada pati ganyong sebesar 84,34%. Namun kandungan protein, lemak, abu, serat kasar dan gula reduksi pada pati ganyong ini merupakan komponen minor. Sehingga jika dimanfaatkan sebagai bubur bayi instan, pati ganyong ini harus diperkaya dengan bahan makanan lain sebagai sumber protein seperti tepung tempe.

Tempe merupakan hasil olahan kedelai yang difermentasikan. Tempe yang ditepungkan mengalami peningkatan kadar protein hingga mencapai 46,5 gram per 100 gram bahan (Susianto, 2011 dalam Putri, 2012). Tepung yang dihasilkan setelah penggilingan tempe memiliki tekstur yang sedikit kasar sehingga diperlukan pengayakan yang berulang-ulang agar didapatkan tepung yang benar-benar halus. Tepung tempe ini tidak berbau dan memiliki rasa yang hambar. Selain memiliki daya cerna dan kandungan protein yang tinggi, tepung tempe bisa ditambahkan pada makanan tambahan untuk bayi seperti biskuit atau bubur bayi dan juga bisa digunakan sebagai pengganti tepung terigu, tepung beras, dan tepung lainnya (Faizah, 2012). Oleh karena itu, tepung tempe kedelai ini sangat potensial sebagai bahan pembuatan bubur bayi instan untuk mengatasi gizi kurang di Indonesia.

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti ingin melakukan penelitian untuk mengatasi masalah kurang gizi pada bayi terutama dari keluarga tidak mampu dengan cara memberikan alternatif pembuatan Makanan Pendamping ASI (MP-ASI). Dalam penelitian ini, peneliti ingin membuat Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) berupa bubur bayi instan dengan memanfaatkan bahan makanan lokal yang mudah ditemukan, bernilai ekonomis, dan memiliki

kandungan gizi yang tinggi yaitu pati ganyong (*Canna edulis* Kerr.) dan tepung tempe kedelai.

1.2. Rumusan Masalah

Apakah ada perbedaan kandungan zat gizi makro (karbohidrat, protein, lemak) dan mutu organoleptik pada bubur bayi instan dari tepung beras merah dan bubur bayi instan dari pati ganyong (*Canna edulis* Kerr.) dan tepung tempe kedelai?

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan Umum

Mengetahui perbedaan kandungan zat gizi makro (karbohidrat, protein, lemak) dan mutu organoleptik pada bubur bayi instan dari tepung beras merah dan bubur bayi instan dari pati ganyong (*Canna edulis* Kerr.) dan tepung tempe kedelai

1.3.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui kandungan zat gizi makro (karbohidrat, protein, lemak) pada bubur bayi instan dari tepung beras merah dan bubur bayi instan dari pati ganyong (*Canna edulis* Kerr.) dan tepung tempe kedelai.
2. Mengetahui mutu organoleptik pada bubur bayi instan dari tepung beras merah dan bubur bayi instan dari pati ganyong (*Canna edulis* Kerr.) dan tepung tempe kedelai.

3. Mengetahui kandungan air pada bubur bayi instan dari tepung beras merah dan bubur bayi instan dari pati ganyong (*Canna edulis* Kerr.) dan tepung tempe kedelai dengan berbagai perlakuan.
4. Mengetahui perbedaan kandungan zat gizi makro (karbohidrat, protein, lemak) pada bubur bayi instan dari tepung beras merah dan bubur bayi instan dari pati ganyong (*Canna edulis* Kerr.) dan tepung tempe kedelai dengan berbagai perlakuan.
5. Mengetahui perbedaan mutu organoleptik bubur bayi instan dari pati ganyong (*Canna edulis* Kerr.) dan tepung tempe kedelai dengan berbagai perlakuan.
6. Mengetahui perbedaan kandungan air pada bubur bayi instan dari tepung beras merah dan bubur bayi instan dari pati ganyong (*Canna edulis* Kerr.) dan tepung tempe kedelai dengan berbagai perlakuan.
7. Mengetahui formulasi terbaik bubur bayi instan dari pati ganyong (*Canna edulis* Kerr.) dan tepung tempe kedelai berdasarkan kandungan zat gizi makro (karbohidrat, protein, lemak) dan mutu organoleptik.

1.4. Manfaat Penelitian

1.4.1. Manfaat Akademik

1. Penelitian ini dapat menambah pengetahuan mengenai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) bubur bayi instan dari berbagai bahan makanan lokal untuk menanggulangi masalah Kurang Energi Protein (KEP) pada balita.

2. Penelitian ini dapat bermanfaat sebagai bahan acuan pada penelitian selanjutnya untuk memanfaatkan berbagai bahan makanan local sebagai alternatif pemecahan masalah kurang gizi.

1.4.2. Manfaat Praktis

1. Penelitian ini bermanfaat untuk memperkenalkan Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) bubur bayi dari bahan makanan lokal yang mudah ditemukan dan bernilai ekonomis sehingga dapat digunakan sebagai alternative untuk menanggulangi masalah gizi kurang pada bayi.
2. Penelitian ini dapat meningkatkan nilai guna dari pati ganyong (*Canna edulis* Kerr.) dan tepung tempe kedelai.

