

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kekurangan Energi Protein (KEP) merupakan salah satu masalah gizi utama di Indonesia. KEP disebabkan karena defisiensi macro nutrient (zat gizi makro) (Aritonang, 2004). Masalah kekurangan gizi diderita hampir 15% populasi dunia dan sebagian besar berasal dari negara berkembang. Anak-anak adalah golongan yang sering mengalami masalah kekurangan gizi dan diperkirakan 5 juta anak meninggal setiap tahun akibat kekurangan gizi (Ikhwan, 2010). Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2007 menunjukkan bahwa 18.4% balita menderita KEP dan 5.4% diantaranya kategori KEP berat (gizi buruk) (Nurchahyo dan Briawan, 2010). Masalah kekurangan gizi pada anak dapat mengganggu proses tumbuh kembang secara fisik maupun mental dan ini dapat memberikan dampak yang negatif pada sumber daya manusia pada masa mendatang (Ikhwan, 2010).

Salah satu upaya pemerintah untuk mencegah terjadinya gizi buruk, terutama di wilayah rawan pangan dan gizi, telah ditetapkan kebijakan respon cepat penanggulangan gizi buruk. Saat ini penanganan gizi tidak hanya terpusat pada rumah sakit tetapi diarahkan supaya Puskesmas mempunyai kemampuan dalam penanganan gizi buruk. Pada beberapa kasus diduga pasca pemulihan gizi buruk, kondisi anak balita dapat kembali mengalami gizi buruk setelah kembali ke rumah. Hal tersebut dapat dikarenakan kebiasaan makan anak balita pasca perawatan tidak jauh berbeda dengan sebelumnya.

Latar belakang keluarga anak balita gizi buruk adalah dari sosial ekonomi rendah. Untuk itu diperlukan peningkatan akses sumber pangan bergizi serta keterampilan dalam penyajian menu anak balita (Nurchayho dan Briawan, 2010).

Salah satu jenis makanan yang banyak digemari masyarakat adalah mie. Mie digemari berbagai kalangan, mulai anak-anak hingga lanjut usia. Alasannya sifat mie yang enak, praktis, dan mengenyangkan. Kandungan karbohidrat yang tinggi, menjadikan mie digunakan sebagai sumber karbohidrat pengganti nasi. Di Indonesia tercatat bahwa tiap tahun mie dihidangkan sebanyak 11 miliar kali (Hamidah, 2009). Berdasarkan analisis data Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) 2005, konsumsi mie instan dan mie basah sebesar 3,39 kg per kapita per tahun dan 0,22 kg per kapita per tahun (Maulidyani dkk, 2008).

Komposisi gizi dari 100 gram mie instan, berdasarkan pengamatan terhadap beberapa mie instan yang beredar di Indonesia adalah 10-12 g protein, 17-20 g lemak, 57-60 g karbohidrat, \pm 450 kkal energi, 3-7 g mineral, \pm 1800 SI vitamin A, 0,5-0,7 mg vitamin B1, \pm 0,5 mg vitamin B6, \pm 7,5 mg niasin, dan \pm 1,3 ug vitamin B12 (Astawan, 2008). Dengan kandungan kalori yang cukup tinggi menjadikan mie instan memiliki peluang untuk dijadikan salah satu makanan alternatif bagi penderita kurang gizi. Namun demikian, untuk mengatasi KEP masih diperlukan penambahan kandungan protein yang bisa dilakukan dengan menggunakan metode substitusi pangan.

Indonesia merupakan salah satu negara maritim terbesar di dunia dengan hasil laut yang melimpah. Salah satu contoh hasil laut yang banyak dihasilkan di daerah pesisir pantai Indonesia adalah ikan, di antaranya ikan

teri. Ikan teri (*Stolephorus sp.*) merupakan sumber protein dan kaya kalsium (Syaifudin dkk, 2008). Dalam 100 gram ikan teri segar mengandung 16 gram protein, sedangkan dalam 100 gram tepung ikan teri mengandung 60 gram protein (PERSAGI, 2005). Fungsi protein bagi tubuh yaitu sebagai zat pengatur tubuh, sumber kalori, dan pengganti sel-sel yang rusak. Adapun salah satu sumber protein hewani yang memiliki harga yang dapat dijangkau oleh semua lapisan masyarakat adalah dari salah satu jenis ikan laut yang berukuran kecil tetapi kandungan proteinnya cukup tinggi (Syaifudin dkk, 2008).

Dengan mengetahui potensi dari ikan teri dan mie, ingin dilakukan komplementasi ikan teri ke dalam mie sebagai alternatif asupan protein yang kurang dalam upaya pencegahan sekaligus solusi penanganan KEP.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah substitusi tepung ikan teri dalam tahap pembuatan mie instan dapat memberikan pengaruh terhadap daya patah, kandungan zat gizi, mutu organoleptik?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui apakah substitusi tepung ikan teri dapat meningkatkan daya patah, kandungan zat gizi, dan mutu organoleptik dalam pembuatan produk mie instan.

1.3.2 Tujuan Khusus

- 1) Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung teri terhadap daya patah produk mie instan

- 2) Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung teri terhadap kadar karbohidrat produk mie instan
- 3) Untuk mengetahui kadar protein tertinggi pada produk mie instan hasil substitusi tepung teri
- 4) Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung teri terhadap kadar lemak produk mie instan
- 5) Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung teri terhadap kadar air produk mie instan
- 6) Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung teri terhadap mutu organoleptik produk mie instan
- 7) Untuk mengetahui mutu mie instan terbaik dari berbagai komposisi hasil substitusi tepung ikan teri

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Akademik

Memberikan sumbangan ilmu pengetahuan khususnya bidang gizi dan kesehatan

1.4.2 Manfaat Praktis

Dapat memberikan informasi bagi masyarakat luas terutama tentang usaha-usaha diversifikasi pangan masyarakat untuk meningkatkan konsumsi gizi yang lebih variatif dan pemenuhan kebutuhan gizi terutama zat gizi makro protein.