

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Salah satu masalah gizi yang menjadi perhatian tersendiri bagi pemerintah Indonesia saat ini adalah stunting. Stunting ialah keadaan balita dengan panjang atau tinggi badan yang lebih sedikit jika dibandingkan dengan umurnya. Berdasarkan data Survei Kesehatan Indonesia prevalensi stunting di Indonesia yaitu 21,5%, namun tetap menjadi masalah kesehatan masyarakat karena masih dibawah target Pemerintah 2024 yang terbilang cukup tinggi (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2023). Target pemerintah pada tahun 2024 adalah menurunkan stunting sebesar 14%. Menurut penelitian Sari *et al* (2022) asupan protein adalah faktor langsung terjadinya stunting sehingga diperlukan pemenuhan protein dalam sehari adalah sebanyak 10 - 20% dari total kalori harian. Menurut Angka Kecukupan Gizi Indonesia tahun 2019 kecukupan protein untuk anak balita 92 - 113 gram perhari.

Masalah gizi pada balita yang telah diatasi oleh Pemerintah Indonesia belum sepenuhnya terlaksana secara optimal atau menghilangkan angka gizi kurang pada balita. Salah satu program pemerintah dalam penanggulangannya adalah dengan cara Pemberian Makanan Tambahan (PMT) bagi Balita. PMT balita yang telah diberikan pemerintah kepada masyarakat terdiri dari 2 yaitu PMT penyuluhan dan PMT pemulihan, jenis PMT pemulihan yang diberikan juga terdiri dari dua jenis yaitu makanan tambahan pabrikan berupa biscuit dan makanan tambahan hasil olahan pangan lokal (Putri & Mahmudiono, 2020).

PMT yang diberikan bisa merupakan formula modifikasi yaitu formula yang cukup padat energi dan protein, terdiri dari bahan yang mudah diperoleh di masyarakat dengan harga terjangkau (Sholihah, 2014). Upaya peningkatkan kandungan gizi, bahan yang digunakan bahan pangan lokal sumber protein nabati yaitu kacang tanah yang merupakan salah satu bahan pangan bernilai gizi tinggi.

Di Indonesia memiliki berbagai jenis kacang- kacangan dengan warna, varietas, dan bentuk yang berbeda untuk menambah variasi dan zat gizi dalam berbagai produk makanan. Beberapa jenis kacang yang berpotensi untuk dikembangkan dalam berbagai produk industri pangan adalah kacang tanah (*Arachis hypogaea*), kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*), dan kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*). Salah satu jenis kacang- kacangan yang sangat baik dikonsumsi adalah kacang tanah (*Arachis hypogaea*) memiliki kandungan protein cukup tinggi, yaitu antara 21-27% (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2022). Provinsi Riau tepatnya perkebunan Bukit Permai di Kabupaten Kampar merupakan penghasil kacang tanah. Per tahunnya perkebunan Bukit Permai dapat menghasilkan 480,77 ton (Badan Pusat Statistik Provinsi Riau, 2020).

Penambahan kacang tanah pada adonan dimaksudkan untuk menambah aroma dan juga cita rasa pada produk pangan. Kacang tanah sangrai mengandung senyawa pirazin yang dapat menghasilkan rasa khas kacang panggang. Senyawa volatil ditemukan pada kacang tanah sangrai, senyawa ini berperan dalam pembentukan aroma khas kacang tanah. Selain aroma dan rasa, penambahan kacang tanah dimaksudkan untuk meningkatkan kandungan protein, dimana kacang tanah memiliki kandungan protein 27,9g per 100g (Rohmi *et al.*, 2023).

Pembuatan produk kulit pie dengan penambahan kacang tanah sebagai inovasi kue kering untuk makanan selingan balita. Selain itu dengan porsi yang tidak terlalu banyak, produk pie dengan kacang tanah ini dapat menyumbang protein yang cukup untuk mengurangi resiko terjadinya faktor kejadian stunting. Banyaknya jumlah makanan selingan yang diberikan pada anak akan berpengaruh pada porsi makan utamanya. Hal ini akan menyebabkan nafsu makan anak berkurang ketika makan makanan utama akibat dari banyaknya makanan selingan yang dikonsumsi (Arza *et al.*, 2023).

Berdasarkan latar belakang yang ada, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian pengembangan produk *pastry* alternatif diharapkan dapat menghasilkan perbaikan produk, artinya menawarkan rasa berbeda, aroma yang unik, dan bernilai gizi. Teksturnya sesuai dengan karakteristik

standar produk dan dapat diterima secara umum. Produk yang akan dibuat dengan memanfaatkan kacang tanah untuk penambahan dalam pembuatan kulit pie.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Target pemerintah pada tahun 2024 adalah menurunkan stunting sebesar 14%. Berdasarkan data Survei Kesehatan Indonesia (SKI) yang dirilis oleh Kementerian Kesehatan bahwa pada tahun 2023, prevalensi stunting di Indonesia yaitu 21,5%. Asupan protein adalah faktor langsung terjadinya stunting sehingga diperlukan pemenuhan protein dalam sehari sebanyak 10 - 20% dari total kalori harian.

Pangan tambahan yang mengandung protein tinggi sangat di perlukan mencegah anak stunting. Anak stunting memerlukan protein dalam jumlah seimbang untuk mendukung daya tahan tubuh, agar tidak mudah terserang penyakit. Protein berperan penting untuk menunjang pertumbuhan tulang anak. Produk kulit pie dengan penambahan kacang tanah dapat menjadi salah satu alternatif pangan tambahan untuk mengurangi resiko faktor kejadian stunting.

Berdasarkan uraian yang telah dikemukakan pada latar belakang diatas. Dapat dirumuskan permasalahan adalah “Bagaimana daya terima kulit pie kacang tanah dan keterkaitan mutu organoleptik sebagai PMT anak stunting”

## **1.3 Tujuan**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Mengetahui daya terima kulit pie dengan penambahan kacang tanah sebagai pangan tambahan untuk anak stunting.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap warna pada kulit pie dengan penambahan kacang tanah
2. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap aroma pada kulit pie dengan penambahan kacang tanah
3. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap rasa pada kulit pie dengan penambahan kacang tanah

4. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap tekstur pada kulit pie dengan penambahan kacang tanah

#### **1.4 Manfaat**

##### **1.4.1 Manfaat Praktis**

Secara praktis, penelitian ini bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan keterampilan, serta pengalaman bagi penulis dalam penelitian pengaruh penambahan kacang tanah terhadap karakteristik kulit pie dan hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi anak stunting untuk meningkatkan status gizi.

##### **1.4.2 Manfaat Teoritis**

Selanjutnya, secara teoritis penelitian ini bermanfaat untuk memberi tambahan informasi atau sebagai referensi yang baik bagi lembaga penelitian terkait. Membantu pemerintah dalam peningkatan mutu pangan lokal, pemberdayaan dan peningkatan pemanfaatan kacang tanah.