

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Salah satu faktor penentu keberhasilan pembangunan kesehatan adalah status gizi yang merupakan bagian yang tidak dipisahkan dari pembangunan nasional secara keseluruhan. Status gizi anak balita merupakan indikator kesehatan yang penting karena anak usia balita merupakan kelompok yang rentan terhadap gangguan kesehatan gizi, sehingga perlu mendapat perhatian khusus karena dampak negatif yang ditimbulkan apabila menderita kekurangan gizi (Kemenkes, 2018).

Masalah Kekurangan Energi Protein (KEP) Kekurangan Energi Protein (KEP) masih menjadi masalah gizi utama di negara berkembang seperti di Indonesia kekurangan energi protein (KEP) masih tinggi (Mardisantosa et al., 2017). Riset Kesehatan Dasar tahun 2018, menunjukkan bahwa status gizi buruk dan status gizi kurang balita pada tahun 2018 mengalami penurunan menjadi 17,7% jika dibandingkan dengan tahun 2013 yang mencapai 19,6% (Riskesdas, 2018) Namun angka 17,7% masih berada diatas rencana Pembangunan Jangka Menengah (RPJM) tahun 2015-2019 yang menargetkan 17%. Lebih lanjut hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2022 menunjukkan bahwa pravelensi gizi kurang (*wasted*) peningkatan yaitu 7,7% sedangkan pada 2021 yaitu 7,1 %. Angka 7,7 % berada diatas rencana aksi progam kesehatan masyarakat tahun 2020-2024 yang menargetkan pravelensi balita gizi kurang (*wasted*) sebesar 7%. Balita yang mengalami kurang energi dan protein dan tidak mendapatkan penanganan secara tepat, akan berdampak pada pertumbuhan dan perkembangan sehingga menurunkan kualitas sumber daya manusia.

Keadaan kekurangan energi dan protein yang berkelanjutan rentan terhadap defisiensi zat besi yang menyebabkan kadar hemoglobin darah rendah. Rendahnya kadar hemoglobin dapat menyebabkan kurangnya oksigen yang dikirim oleh sel darah merah keseluruh tubuh maupun otak, sehingga mampu menurunkan kemampuan kognitif pada anak (Andriati, 2006). Undang-undang Kesehatan No. 36 tahun 2009 terkait upaya perbaikan gizi

perseorangan maupun masyarakat, sebagai tindak lanjut pemerintah telah menetapkan upaya penanggulangan masalah gizi salah satunya melalui program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) terutama kepada balita (Kemenkes RI,2011).

Nugget menjadi salah satu jajanan yang digemari masyarakat terutama anak-anak. Pada umumnya bahan utama pembuatan nugget adalah daging ayam, daging sapi dan daging ikan. Pemilihan daging ikan patin sebagai bahan utama pembuatan nugget karena tinggi akan protein serta omega 3 yang dapat membantu pertumbuhan anak, selain itu kandungan vitamin dan mineral pada ikan patin cukup besar dibandingkan dengan jenis ikan tawar. Kandungan protein yang tinggi pada ikan patin berpengaruh terhadap pembentukan gel sehingga tekstur yang dihasilkan keras (Ayu, et al., 2020). Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan (Rahmayuni, 2020), semakin tinggi penambahan ikan patin pada nugget maka nugget yang dihasilkan memiliki tekstur yang keras, Substitusi jamur tiram putih bertujuan untuk memperbaiki karakteristik dari nugget ikan patin dengan tetap mempertahankan nilai gizinya. Penelitian yang dilakukan Hafidh (2020) menyatakan bahwa semakin tinggi proporsi jamur tiram putih dapat membuat tekstur dari nugget ikan menjadi lunak. Lebih lanjut penelitian yang dilakukan oleh Yuniartini dan Nugrahani (2022) menyatakan bahwa semakin tinggi proporsi jamur tiram putih dapat membuat tekstur dari nugget ikan menjadi empuk.

Pembuatan nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram putih diharapkan mampu meningkatkan kualitas nugget serta mempertahankan kandungan gizi nugget tersebut. Produk nugget ikan patin dengan substitusi jamur tiram putih sebagai upaya mencegah anak kekurangan energi protein (KEP) yang memperhatikan unsur label ,kemasan, tahap pemasaran, perhitungan biaya, kelayakan usaha, SWOT, dan kepuasan konsumen, dengan harapan bisa menjadi produk yang memiliki harga jual rendah namun mengandung kadar protein tinggi

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana inovasi usaha nugget ikan patin (*pangasius sp*) dengan substitusi jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) untuk makanan selingan bagi anak penderita KEP ?

### **C. Tujuan**

#### 1. Tujuan Umum

Menganalisis inovasi usaha nugget ikan patin (*pangasius sp*) dengan substitusi jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) untuk makanan selingan bagi anak penderita KEP.

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis aspek produk nugget ikan patin (*pangasius sp*) dengan substitusi jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) untuk makanan selingan bagi anak penderita KEP.
- b. Menganalisis aspek finansial nugget ikan patin (*pangasius sp*) dengan substitusi jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) untuk makanan selingan bagi anak penderita KEP.
- c. Menganalisis aspek SWOT nugget ikan patin (*pangasius sp*) dengan substitusi jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) untuk makanan selingan bagi anak penderita KEP.
- d. Menganalisis mutu organoleptik nugget ikan patin (*pangasius sp*) dengan substitusi jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) untuk makanan selingan bagi anak penderita KEP.
- e. Menganalisis aspek kepuasan konsumen nugget ikan patin (*pangasius sp*) dengan substitusi jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) untuk makanan selingan bagi anak penderita KEP.

### **D. Manfaat**

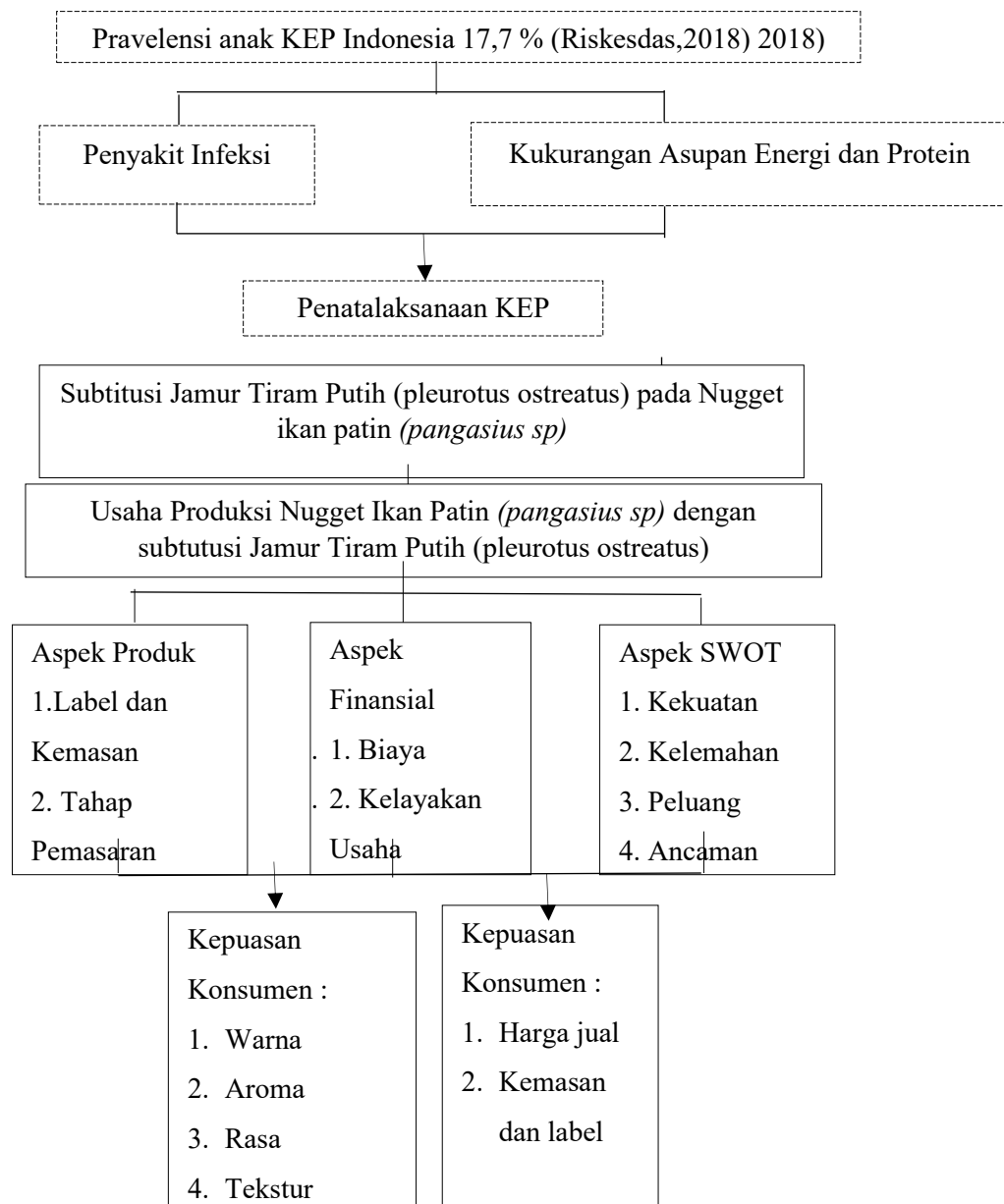
#### 1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan pengembangan ilmu pengetahuan tentang Inovasi usaha nugget ikan patin (*pangasius sp*) dengan substitusi jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) untuk makanan selingan bagi anak penderita KEP.

#### 2. Manfaat Praktis

Dapat menjadi salah satu intervensi gizi dengan pemberian makanan tambahan sehingga diharapkan produk ini dapat menurunkan prevalensi KEP.

## E. Kerangka Konsep



Keterangan :



: Variabel yang di teliti



: Variabel yang tidak diteliti