

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kehamilan adalah masa yang sangat penting dalam perkembangan janin. Oleh karena itu, status nutrisi ibu hamil sangat penting dilihat karena tidak hanya mempengaruhi kehamilannya dan kelahiran janin, namun dapat mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangan dari janin. Kekurangan energi kronik (KEK) adalah keadaan ibu menderita kekurangan makanan yang berlangsung menahun (kronis) yang mengakibatkan timbulnya gangguan Kesehatan. KEK pada ibu hamil berdampak terhadap ibu dan bayi yang akan dilahirkan (3), seperti pertumbuhan janin yang kurang dan meningkatnya risiko kematian neonatal meningkatnya risiko terjadinya stunting dan berat badan lahir rendah (BBLR) (Juffrie & Astiti, 2014).

Berdasarkan prevalensi Kurang Energi Kronis (KEK) ibu hamil umur 20 – 24 tahun pada tahun 2013 secara nasional yaitu sebesar 30.1% dan menurun menjadi 23.3% pada tahun 2018 (Riskesdas, 2018). Sedangkan prevalensi Kurang Energi Kronis (KEK) di DKI Jakarta yaitu 10% > pada tahun 2018 ibu hamil mengalami KEK. Proporsi ibu hamil mendapatkan PMT yaitu sebesar tidak menerima (74.8%) dan yang menerima (25.2%) (Riskesdas, 2018).

Perlunya pemberian makanan tambahan (PMT) sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan asupan protein pada ibu hamil. Syarat utama PMT ibu hamil adalah dapat diterima baik oleh ibu hamil (Kemenkes RI, 2010). Menurut riset yang dicoba Kristiamsson, et angkatan laut (AL)(2016), dari informasi 31 negeri yang dianalisis memperlihatkan kalau suplementasi santapan menampilkan hasil kenaikan berat tubuh pada keluarga yang kurang sanggup (Mangalik et al., 2019).

Snack bar ialah santapan ringan yang berupa batangan berbahan dasar sereal ataupun kacang-kacangan. Tidak hanya santapan pokok, ketersediaan zat-zat gizi pula biasa berasal dari selingan/kemilan(snack) (Selistio & Ilham, 2020). Snack bar didefinisikan sebagai produk makanan ringan yang memiliki bentuk batang dan merupakan campuran dari berbagai bahan seperti sereal, buah-buahan, kacang-kacangan yang diikat satu sama lain dengan bantuan agen pengikat (binder). Snack bar membutuhkan bahan-bahan yang menggunakan dari pangan lokal, salah satunya dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yaitu kacang-kacangan yang ada di Indonesia.

Pangan lokal yang dapat digunakan sebagai adalah kacang tanah, kacang merah dan kacang hijau. Di Indonesia memiliki banyak sekali jenis kacang-kacangan ada kacang tanah kacang hijau, kacang tunggak, kacang merah, kacang bogor dan jenis kacang lainnya, dengan memanfaatkan sumber kacang-kacangan yang ada di Indonesia. Salah satunya memanfaatkan kacang -kacangan yaitu kacang tanah yang salah satu yang banyak mengandung zat gizi untuk masyarakat yang mengandung sumber protein nabati yang tinggi. Produksi nasional kacang tanah selama tiga tahun terakhir memiliki pertumbuhan yang cukup bagus (Leskovec & Rajaraman, 2016). Kacang merah adalah salah satu jenis kacang-kacangan yang sangat dikenal masyarakat dimana produksinya di Indonesia tergolong cukup besar, yaitu mencapai 74.364 ton pada tahun 2017. Kacang hijau (*Vigna radiata*) mempunyai kandungan gizi kacang hijau yang cukup banyak. Kacang hijau mengandung kalori sekitar 323 kalori, protein 22,9 g, dan zat besi 7,5 mg/ 100 g bdd dan folat 422 mcg/100 gr (Suksesty, 2017).

1.2 Identifikasi Masalah

Camilan merupakan makanan selingan, biasanya dikonsumsi sebelum makan berat untuk menahan rasa lapar. Snack bar ini salah satu pilihan untuk mengkonsumsi makanan selingan. Penggunaan kacang hijau, kacang merah dan kacang tanah sebagai camilan snack bar pada ibu hamil salah satu pilihan saat menahan rasa lapar. Selain mudah untuk dimakan, snack bar ini juga memiliki kandungan gizi yang cukup untuk kebutuhan kandungan gizi ibu hamil yang mengalami KEK.

1.3 Pembatasan Masalah

Penelitian ini terkait yang sudah dijelaskan pada latar belakang, tentang penggunaan kacang hijau (*Vigna Radiata L.*), kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*), dan kacang tanah (*Arachis Hypogaea*) sebagai camilan snack bar untuk ibu hamil penderita KEK sebagai bahan utamanya dan bahan tambahan lainnya.

1.4 Perumusan Masalah

Perumusan masalah dari latar belakang ini adalah “ Bagaimana penggunaan kacang hijau (*Vigna Radiata L.*), kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*), dan kacang tanah (*Arachis Hypogaea*) sebagai camilan snack bar untuk ibu hamil penderita KEK?”

1.5 Tujuan Penelitian

1.5.1 Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk penggunaan kacang-kacangan pada suatu inovasi produk camilan *snack bar* pada ibu hamil yaitu dari bahan kacang

hijau, kacang tanah dan kacang merah sebagai makanan tambahan pada ibu hamil KEK

1.5.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah :

1. Mendapatkan formulasi Snack bar yang sesuai dengan ibu hamil.
2. Mengidentifikasi daya terima aroma, rasa, dan ekstur.
3. Mengidentifikasi nilai gizi zat gizi snack bar.
4. Menganalisis karakteristik pada snack bar.

1.6 Manfaat Penelitian

1.6.1 Bagi Peneliti

Hasil dari penelitian diharapkan dapat menambah wawasan peneliti tentang penggunaan kacang-kacangan pada suatu inovasi produk camilan *snack bar* pada ibu hamil yaitu dari bahan kacang hijau, kacang tanah dan kacang merah sebagai makanan tambahan pada ibu hamil KEK

1.6.2 Bagi Masyarakat

Diharapkan kepada masyarakat bisa memanfaatkan hasil dari penelitian untuk dapat digunakan dan bisa meningkatkan kesadaran pada ibu hamil untuk konsumsi makanan yang memiliki kandungan gizi yang baik untuk bayi yang dikandung

1.6.3 Bagi Institusi

Diharapkan dapat menambah pengetahuan kepada mahasiswa/i Gizi Universitas Esa Unggul terhadap produk camilan snack bar pada ibu hamil. Serta menambah informasi tentang inovasi produk camilan pada ibu hamil.

1.7 Keterbaruan Penelitian

Table 1.7 Keterbaruan Penelitian

No.	Peneliti	Publikasi	Judul	Keterangan
1.	Tanjung, Yohana (2015)	Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol3 : hal. 11-22	Pembuatan Snack Bar Bebas Gluten dari Bahan Baku Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit	Penelitian dilakukan untuk mengetahui rasio tepung MOCAF : tepung kacang hijau dan proporsi margarin yang tepat untuk menghasilkan biskuit bebas gluten dengan perlakuan terbaik.
2.	Arwin, Tamrin, Abdu Rahman Baco (2018)	J. Sains dan Teknologi Pangan Vol. 3, No.2, P. 1152-1162, Th. 2018	Kajian Penilaian Organoleptik Dan Nilai Gizi Snack Bar Berbasis Tepung Beras Merah Dan Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) Sebagai Makanan Selingan Yang Berserat Tinggi	menentukan pengaruh formulasi tepung beras merah dan kacang merah terhadap penilaian organoleptik snack bar dan menentukan nilai proksimat dari snack bar. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 ulangan.
4.	Riyanti Ekafitria, Rhestu Isworob (2014)	PANGAN, Vol. 23 No. 2 Juni 2014 : 134-145	Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat	memanfaatkan jenis kacang-kacangan tersebut dalam bentuk food bar sebagai pangan darurat Penelitian diawali dengan karakterisasi bahan baku pembuatan food bar. Selanjutnya dilakukan perhitungan perkiraan energi untuk menetapkan formulasi produk, yang dilanjutkan dengan pembuatan food bar serta analisa produk.
5.	Arwin, Tamrin, Abdu Rahman Baco (2018)	J. Sains dan Teknologi Pangan Vol. 3, No.2, P. 1152-1162, Th. 2018	KAJIAN PENILAIAN ORGANOLEPTIK DAN NILAI GIZI SNACK BAR BERBASIS TEPUNG BERAS MERAH DAN KACANG MERAH (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) SEBAGAI MAKANAN SELINGAN YANG BERSERAT TINGGI	menentukan pengaruh formulasi tepung beras merah dan kacang merah terhadap penilaian organoleptik snack bar dan menentukan nilai proksimat dari snack bar.