

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Munculnya masalah gizi pada anak-anak balita dipengaruhi oleh banyak faktor yang saling terkait. Secara langsung dipengaruhi oleh beberapa hal, yaitu anak tidak cukup mendapat makanan bergizi seimbang pada usia balita, anak tidak mendapatkan asuhan gizi yang memadai dan anak menderita penyakit infeksi (Handayani 2017). Gizi kurang secara patofisiologi pada anak balita (12-59 bulan) adalah mengalami kekurangan energi protein, anemia gizi besi, gangguan akibat kekurangan iodium (GAKI) dan kurang vitamin A (Alamsyah, Mexitalia, dan Margawati 2015)

Secara nasional, prevalensi gizi buruk dan gizi kurang pada balita (BB/U) sebesar 17,7%, yang terdiri dari 3,9% balita dengan gizi buruk dan 13,8% balita dengan gizi kurang. Data surveilans gizi Indonesia pada tahun 2016 menyebutkan persentase gizi kurang di Indonesia rata-rata 11,1% mengidentifikasi hal itu, Indonesia termasuk negara dengan kekurangan gizi (>5%) (Novela and Kartika 2019). Sedangkan pada tahun 2017 kasus gizi kurang di Indonesia sebesar 18,1%. Angka prevalensi gizi buruk dan gizi kurang pada balita ini masih di atas target Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) tahun 2019 yaitu sebesar 17% dan masih melebihi ambang batas yang ditetapkan oleh World Health Organization (WHO) tahun 2010 untuk balita gizi buruk dan gizi kurang dengan indeks BB/U (Underweight) sebesar 10% (Idris, Samsudrajat, and Hapsari 2020).

Berdasarkan hasil Riskesdas (2018) terlihat bahwa dari 82.661 balita yang dilakukan penimbangan berat badan secara Nasional, terdapat prevalensi berat kurang (underweight) sebanyak 19,6%, yaitu terdiri dari 5,7% gizi buruk, dan 13,9% gizi kurang. Data ini masih jauh dari harapan SDGs 2018 untuk prevalensi gizi buruk – kurang yaitu sebesar 17%. Di Indonesia tercatat bahwa ada 18 provinsi yang memiliki prevalensi gizi buruk – kurang di atas angka 21,2% -33,1%, beberapa di antaranya NTB, Sumatera Utara dan Jambi (Kemenkes RI 2018)

Dalam rangka mengurangi prevalensi anak gizi kurang dan mencapai tumbuh kembang yang baik diperlukan asupan gizi yang adekuat. Makanan yang

kurang baik secara kualitas maupun kuantitas akan menyebabkan gizi kurang. Kekurangan gizi dapat menyebabkan gangguan pertumbuhan dan perkembangan, terutama keterlambatan perkembangan, yang dapat menyebabkan perubahan struktur dan fungsi otak (Gunawan, Fadlyana, and Rusmil 2016). Ikrimah (2015) dalam (Nadila and Sugiatmi 2022) menyatakan gizi kurang disebabkan oleh rendahnya konsumsi energi dan protein dari makanan sehari-hari, yang ditandai dengan berat badan dibawah normal.

Terdapat dua faktor yang dapat menyebabkan timbulnya masalah gizi yaitu faktor langsung dan tidak langsung. Faktor langsung yaitu faktor makanan dan penyakit infeksi seperti diare, infeksi saluran pernafasan atas (ISPA) yang mengakibatkan asupan zat gizi tidak dapat diserap oleh tubuh dengan baik. Faktor tidak langsung yaitu pola asuh balita yang kurang baik terutama dalam pemberian makanan pada balita, kurangnya akses terhadap sanitasi, dan kurangnya pengetahuan ibu (Nadila and Sugiatmi 2022)

Peneliti melakukan wawancara dengan petugas gizi di Puskesmas Batang Kuis. Masalah gizi kurang yang ditemukan di wilayah kerja Puskesmas Batang Kuis disebabkan karena pola asuh orang tua yang tidak efektif, kurangnya asupan makanan yang bergizi untuk anak, kurangnya pengetahuan ibu terkait masalah gizi seimbang anak, sanitasi lingkungan yang kurang baik.

Dari beberapa penyebab gizi kurang tersebut, pihak puskesmas telah melakukan berbagai upaya untuk mengatasi masalah gizi kurang tersebut dengan melakukan konseling gizi serta pemberian biskuit PMT Balita kepada penderita gizi kurang setiap jadwal posyandu yang dilakukan setiap bulan, namun masalah gizi kurang pada balita belum teratasi walaupun sebagian penderita gizi kurang sudah mengalami perbaikan gizi. Salah satu strategi yang dilakukan agar kebutuhan gizi anak balita gizi buruk tercukupi yaitu dengan program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pemulihan.

Pemberian PMT pemulihan pada balita dimaksudkan agar dapat memenuhi kebutuhan gizi balita sekaligus memberikan pembelajaran bagi ibu balita dalam pengolahan makanan. PMT Pemulihan diberikan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal. PMT dikonsumsi oleh balita gizi kurang dan buruk hanya sebagai makanan tambahan tetapi bukan menggantikan makanan utama. Makanan

tambahan pemulihan diutamakan berbasis bahan makanan lokal. Jenis makanan yang diberikan diutamakan berupa sumber protein hewani dan nabati serta sumber vitamin dan mineral terutama yang berasal dari sayuran dan buah-buahan (Yosefina Nelista 2021)

Anak dengan umur 12-59 bulan adalah salah satu kelompok usia yang rentan terkena gizi kurang. Keadaan gizi kurang dapat menyebabkan gangguan pertumbuhan dan perkembangan, khusus pada perkembangan dapat mengakibatkan perubahan struktur dan fungsi otak. Agar hal tersebut dapat dihindari, maka balita membutuhkan asupan zat gizi yang optimal (Alamsyah, Mexitalia, and Margawati 2015).

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi permasalahan di atas adalah membuat produk makanan yang sesuai dengan kebutuhan balita. Mengingat gaya hidup masyarakat saat ini yang cenderung menginginkan kepraktisan, maka perlu dikembangkan produk yang mudah dikonsumsi seperti sup krim instan. Namun pengembangan produk sup krim instan di pasaran yang memperhatikan kebutuhan zat gizi terutama energi dan protein masih tergolong sedikit dan sulit ditemukan.

Sup krim instan merupakan produk olahan tepung nabati atau hewani, dengan atau tanpa bahan tambahan lain, yang dapat dikonsumsi setelah dimasak atau hanya dengan diseduh air mendidih menjadi larutan kental (Puspita, *et al.* 2019). Dari segi bahan, produk sup krim di pasaran masih menggunakan bahan – bahan tambahan yang tidak alami seperti pewarna buatan, perasa kaldu, dan penyedap rasa. Warna sup krim di pasaran cenderung lebih pucat dan kurang menarik. Dari segi penilaian rasa sup krim di pasaran hanya menggunakan perasa identik suatu bahan tertentu, namun sup krim yang berbahan dasar segar dan alami akan menciptakan rasa yang khas dari bahan yang digunakan.

Sup krim yang beredar di pasaran kebanyakan berbahan dasar satu misalnya sayuran saja atau protein hewani saja, sedangkan untuk memperoleh kandungan zat gizi yang beragam tidak hanya didapatkan dari satu bahan saja. Sup krim dapat disajikan secara instan sebagai salah satu alternatif produk pangan yang mengandung tinggi energi dan protein.

Salah satu bahan pangan tinggi protein adalah ikan lemuru yaitu sebesar 20 mg per 100 gram. Ikan tamban (lemuru) memiliki komposisi zat gizi dalam 100gr yaitu ; energi : 112 kkal, Protein : 20 gr. Kandungan protein yang cukup tinggi pada ikan lemuru dapat dijadikan sebagai sumber protein guna mengatasi masalah yaitu kurangnya ketersediaan protein. Protein memiliki peranan penting dalam regenerasi jaringan pada saat masa pertumbuhan mulai dari anak-anak (Asare *et al.* 2018).

Dalam rangka meningkatkan nilai gizi untuk anak gizi kurang, selain diperoleh dari ikan lemuru, peneliti juga menambahkan ubi jalar ungu menjadi bahan tambahan dalam pembuatan sup krim instan. Dengan diolah menjadi sup krim instan, ubi jalar memiliki beberapa keuntungan yaitu tahan lama, meningkatkan nilai jual dan praktis dalam penggunaannya. Menurut (Rahayu, Fathonah, and Fajri 2012) Kandungan gizi ubi jalar ungu per 100 gr bdd yaitu energi 123 kkal, protein 1,8 gr, lemak 0,7 gr, karbohidrat 27,9 gr.

Penggunaan ikan lemuru dan ubi jalar ungu diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi yang terkandung dalam kedua bahan makanan tersebut sehingga tepat digunakan untuk PMT (Pemberian Makanan Tambahan) Anak Gizi Kurang Umur 12-59 Bulan.

Berdasarkan informasi diatas peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Pemberian Sup Krim Instan Ikan Lemuru (*Sardinella Lemuru*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas (L)*) terhadap Kenaikan Berat Badan Anak Gizi Kurang Umur 12 - 59 Bulan”**.

1.2. Identifikasi Masalah

Gizi kurang dan gizi buruk secara patofisiologis pada anak di bawah 5 tahun (12-59 bulan) mengalami defisiensi energi protein, defisiensi zat besi, gangguan akibat kekurangan yodium (GAKY) dan defisiensi vitamin A. Sumber zat di atas pada anak di bawah 5 tahun tahun dapat menghambat pertumbuhan, menurunkan daya tahan tubuh, sehingga rentan terhadap penyakit menular, menyebabkan kecerdasan lemah, kekuatan fisik berkurang, dan pertumbuhan fisik terganggu, serta otak, stunting, kebutaan dan kematian pada anak di bawah 5 tahun. (Rahma Faiza dalam (Alamsyah, Mexitalia, and Margawati 2015)

1.3. Pembatasan Masalah

Peneliti melakukan pembatasan variabel yang diteliti yaitu pengaruh kenaikan berat badan anak gizi kurang umur 12-59 bulan sebelum dan sesudah pemberian sup krim instan ikan lemuru dan ubi jalar ungu. Sampel yang dipilih hanya sebatas balita penderita gizi kurang umur 12-59 bulan yang di rujuk ke Poli Gizi Puskesmas Batang Kuis. Peneliti mengidentifikasi responden berdasarkan umur dan jenis kelamin. Semua dilakukan agar tidak terjadi perluasan objek dalam penelitian dan dengan segala keterbatasan kemampuan, waktu dan biaya.

1.4. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu “Apakah ada pengaruh pemberian sup krim instan ikan lemuru dan ubi jalar ungu terhadap kenaikan berat badan anak gizi kurang umur 12-59 bulan?”

1.5. Tujuan Penelitian

1.5.1 Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini untuk mengetahui pengaruh pemberian sup krim instan ikan lemuru dan ubi jalar ungu terhadap kenaikan berat badan anak gizi kurang umur 12-59 bulan sebelum dan sesudah mengkonsumsi sup krim tersebut.

1.5.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi karakteristik responden meliputi jenis kelamin, usia, berat badan dan tinggi badan.
2. Mengidentifikasi status gizi responden sebelum dan sesudah pemberian sup krim ikan lemuru dan ubi jalar ungu.
3. Mengidentifikasi karakteristik orang tua responden meliputi tingkat pendidikan dan sosial ekonomi
4. Mengidentifikasi BB anak gizi kurang sebelum dan sesudah pemberian sup krim ikan lemuru dan ubi jalar ungu.
5. Menganalisis pengaruh pemberian sup krim ikan lemuru dan ubi jalar ungu terhadap kenaikan berat badan anak gizi kurang 12-59

bulan.

1.6. Manfaat Penelitian

1.6.1 Manfaat Bagi Masyarakat

Dengan adanya produk kombinasi ikan lemuru dan ubi jalar ungu pada sup krim instan diharapkan mampu menjadi salah satu PMT pemulihan balita yang kaya akan energi dan protein dengan variasi produk sup krim baru di Indonesia yang memiliki nilai gizi yang bermutu bagi kesehatan khususnya untuk anak yang mengalami gizi kurang.

1.6.2 Manfaat Bagi Institusi

Penulis berharap penelitian ini dapat menjadi sumber inspirasi dalam menciptakan produk pangan lokal yang memiliki mutu gizi baik, mudah untuk dimanfaatkan dan dijangkau oleh lapisan masyarakat.

1.6.3 Manfaat Bagi Penulis

Menjadi salah satu penelitian dalam pengembangan produk pangan fungsional berbasis pangan hewani dan nabati pada sup krim instan, dan dapat menambah pengetahuan serta pengalaman dalam bidang teknologi pangan.

1.7. Keterbaruan Penelitian

Keterbaruan penelitian dapat dilihat pada (Tabel 1.1) berikut ini :

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Metode	Hasil
1.	Aisyah Nasibar, Sartono, Eliza, Devy Kartika Sari (2022)	Pemberian	Jenis penelitian	Hasil penelitian
		Cookies	yang digunakan	menunjukkan balita
		Ubi Ungu	Quasi	wasting mampu
		Tempe	Eksperiment	meningkatkan berat
		Terhadap	dengan	badan rata-rata
		Peningkatan	rancangan yang	sebesar 0.56
Berat Badan	digunakan	kg,dan		
Kejadian	dalam	menunjukkan ada		

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Metode	Hasil
		Wasting pada Anak Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Sako Palembang	penelitian ini adalah <i>pretest and posttest with control group.</i>	pengaruh pemberian cookies ubi ungu tempe terhadap berat badan anak balita wasting (p-value = 0,000).
2.	Yosefina Nelista, Pembronia Nona Fembi (2021)	Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan Berbahan Dasar Lokal terhadap Perubahan Berat Badan Balita Gizi Kurang	Jenis penelitian yang digunakan adalah Pre Eksperimen dengan desain penelitian one group pre dan post-test design	Hasil penelitian menunjukkan berat badan balita gizi kurang mengalami perubahan yaitu peningkatan berat badan dengan selisih nilai tertinggi 0.8 Ons atau 226 gram dan terendah dengan nilai 0,1 Ons atau 28 gram. Hal ini menunjukkan bahwa ada pengaruh pemberian makanan tambahan pemulihan berbahan dasar lokal terhadap perubahan berat badan balita gizi kurang di Puskesmas Nanga.
3.	Lilis Erdiana , Arie	Pengaruh	Desain dalam	Rata-rata berat

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Metode	Hasil
	Krisnasary, Betty Yosephin Simanjuntak (202)	Pemberian Cookies Pelangi Ikan Gaguk (<i>Arius thalassinus</i>) terhadap Perubahan Berat Badan Anak Paud Iqra' Kota Bengkulu	penelitian ini adalah pre-eksperimen dengan rancangan one group pre and post design	badan sesudah intervensi pemberian cookies pelangi ikan gaguk pada anak PAUD IT IQRA yaitu 18,005 kg. Hasil uji statistik menunjukkan pvalue 0,000 yang berarti terdapat perubahan yang signifikan berat badan anak PAUD setelah dilakukan intervensi pemberian cookies pelangi ikan gaguk
4.	Aini (2020)	Pengaruh pemberian brownies ubi jalar ungu substitusi wortel (<i>Daucus Carota</i> L.) terhadap status gizi siswa gizi kurang di SD Kelurahan Samata Kabupaten Gowa	Metode penelitian dengan menggunakan quasi ekperiment dengan menggunakan rancangan sebelum dan sesudah intervensi menggunakan satu kelompok	Hasil penelitian menunjukkan ada perbedaan antara berat badan bayi sebelum adanya perlakuan dengan berat badan bayi setelah perlakuan dengan nilai $P = 0,000 < \text{nilai } \alpha (0,05)$ Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ada pengaruh status gizi

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Metode	Hasil
				pada kelompok kasus ($p=0.001$) dan kelompok kontrol (0.030), ada pengaruh asupan energi pada kelompok kasus ($p=0.000$) dan kelompok kontrol ($p=0.000$), ada pengaruh asupan protein pada kelompok kasus ($p= 0.018$) dan kelompok kontrol ($p=0.041$), ada pengaruh berat badan pada kelompok kasus ($p=0.001$) dan kelompok kontrol ($p=0.028$).
5.	Gultom (2020)	Pengaruh Pemberian Cookies Substitusi Tepung Tempe Terhadap Pertumbuhan Anak Batita Gizi Kurang di Kelurahan Pakuan Baru	Jenis penelitian ini adalah Quasy Eksperimen dengan pendekatan One Group Pretest Postest	Hasil uji paired t test menunjukkan nilai p value = $0,000 < \alpha (0,05)$. Maka dapat disimpulkan ada pengaruh Pemberian Cookies Substitusi Tepung Ikan Lemuru Terhadap

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Metode	Hasil
		Kota Jambi		Pertumbuhan Anak Batita Gizi Kurang di Kelurahan Pakuan Baru Kota Jambi
6.	Mariyam (2019)	Efektifitas konsumsi nugget tempe kedelai terhadap kenaikan berat badan balita gizi kurang di wilayah kerja Puskesmas Tlogomulyo Kabupaten Temanggung	Metode dalam penelitian ini menggunakan quasi eksperimen dengan rancangan one group pretest-posttest	Hasil penelitian menunjukkan rerata berat badan balita gizi kurang sebelum mengkonsumsi nugget ikan lemuru 9,9945 Kg dengan berat badan balita terendah 7,87 Kg dan berat badan balita tertinggi 13,01 Kg dan nilai p value 0,000
7.	Qasim (2019)	Pengaruh pemberian nugget tepung ikan lemuru terhadap kecukupan energi, protein, dan perubahan BB/U pada balita usia 24-59 bulan.	Metode penelitian yang digunakan adalah metode one group before dan after intervention design, pree atau post test design	Dari hasil penelitian ini diperoleh bahwa terdapat pengaruh pemberian nugget tepung ikan lemuru terhadap kecukupan energi, protein, dan perubahan BB/U pada balita usia 24-59 bulan dengan nilai p value 0,000 dan Nugget tepung ikan lemuru yang

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Metode	Hasil
				digunakan mengandung energi 276,53 kal/100gram, 8,60% protein, 28,41% karbohidrat, 14,28% lemak, dan 44,28%
8.	Madya Monawinda Pardosi (2018)	Pengaruh Pemberian Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor terhadap Kenaikan Berat Badan Anak Gizi Kurang 12-59 bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Petumbukan	Jenis penelitian ini adalah Quasy Eksperimen dengan pendekatan One Group Pretest Posttest	Hasil penelitian ini menyatakan ada pengaruh kenaikan berat badan anak gizi kurang terhadap pemberian cookies karena berat badan sebelum intervensi rata – rata 10.25 kg sesudah diberikan intervensi berat badan mengalami kenaikan berat badan sebesar 0,31 kg. Hasil uji statistik menunjukkan nilai p value = 0,001 (p<0,05) yang artinya ada perbedaan berat badan sebelum dan sesudah intervensi

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Metode	Hasil
				cookies tepung daun kelor
9.	Astri (2018)	Pengaruh pemberian nugget tempe dengan substitusi ikan lemuru terhadap status gizi pada siswa gizi kurang di Sekolah Dasar MIS DDI Ainus Syamsi di Kelurahan Lette Kecamatan Mariso Kota Makassar	Metode penelitian ini menggunakan metode eksperimen (quasi experiment)	Pada kelompok kasus selisih rata-rata status gizi sebelum dan setelah pemberian nugget tempe dengan substitusi ikan lemuru adalah sebesar 0,39 sedangkan pada kelompok kontrol selisih rata-rata status gizi pada awal hingga akhir penelitian adalah sebesar 0,13. setelah dilakukan uji statistik Paired T-Test didapatkan nilai $p = 0,000$
10.	Irviani, Ibrahim, Syarfaini, Nur Muslimah (2018)	Pengaruh Pemberian Biskuit Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomea batatas l. poiret</i>) terhadap Status Gizi Kurang pada Anak Balita Usia 12-36 bulan di	Jenis penelitian ini adalah Quasy Eksperimen dengan pendekatan One Group Pretest Posttest	Pengaruh pemberian Biskuit ubi jalar ungu terhadap berat badan pada kelompok intervensi setelah dilakukan uji statistik paired t-test hasil uji tersebut pada

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Metode	Hasil
		Wilayah Kerja Puskesmas Somba Opu		kolom sig. (2 tailed) di dapatkan nilai $p = 0.000$ yang lebih kecil dari nilai alpha (0.05) maka ada pengaruh pemberian biskuit ubi jalar ungu terhadap berat badan sedangkan pada kelompok kontrol didapatkan nilai $p = 0.000$ yang lebih kecil dari nilai alpha (0.05), maka ada pengaruh pemberian biskuit tepung terigu terhadap berat badan pada anak balita yang mengalami gizi kurang

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya yaitu penelitian ini menjelaskan tentang pengaruh pemberian sup krim instan yang dimodifikasi dengan bahan dasar yaitu ikan lemuru dan ubi jalar ungu. Dalam penelitian sebelumnya, terdapat perbedaan dari segi produk dan bahan yang digunakan.. Kemudian pembaharuan dari penelitian ini terlihat dari produk yang berjenis sup krim instan berbahan dasar ikan lemuru dan ubi jalar ungu. Dan pada penelitian ini menggunakan metode penelitian rancangan *quasi eksperimental* dengan desain desain *Cross Over*.