

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Masalah gizi kurang pada balita masih menjadi masalah gizi utama yang perlu mendapat perhatian, khususnya usia 6 sampai 24 bulan. Menurut data Riset Kesehatan Dasar, prevalensi gizi kurang pada tahun 2007 sebesar 13%, tahun 2010 sebesar 13%, dan tahun 2010 sebesar 13,9%. Jika dibandingkan angka prevalensi tahun 2007 hingga 2013, masalah gizi kurang pada anak balita terlihat meningkat 0,9%. Bayi yang menderita gizi kurang mengalami pertumbuhan fisik dan perkembangan mental yang terhambat, menurunnya daya tahan tubuh terhadap penyakit hingga meningkatnya angka kesakitan serta resiko kematian tinggi. Penanggulangan masalah gizi dapat dilakukan dengan dua cara yaitu program langsung dengan pemberian makanan tambahan, vitamin dan mineral. Sedangkan program tidak langsung dengan upaya peningkatan pendapatan keluarga, pengendalian harga pangan, peningkatan program kesehatan. Program penanggulangan ini harus dilaksanakan secara simultan apabila menginginkan berhasilnya usaha peningkatan gizi (Suhardjo, 1996 dalam Agustine, 2010).

Program pemerintah saat ini masih berfokus pada perbaikan gizi pada bayi dan anak gizi buruk dengan pemberian makanan tambahan cair yaitu formula 75 dan 100. Namun, dirasakan terlambat jika perbaikan gizi baru dilakukan saat bayi dan anak terlanjur mengalami gizi buruk. Sehingga pemberian makanan tambahan untuk bayi dan anak harus diberikan sesegera mungkin saat status gizi bayi dan anak dikategorikan gizi kurang.

Pemberian makanan pendamping ASI (MP-ASI) pada balita gizi kurang juga menjadi salah satu upaya pencegahan dan perbaikan kekurangan gizi di Indonesia. Pemilihan dan pemberian diberikan sesuai kemampuan pencernaan bayi 6-24 bulan. MP-ASI lebih baik jika difortifikasi dengan pangan yang dapat memenuhi kecukupan gizi bagi bayi gizi kurang.

Bahan pangan yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai makanan tambahan, yaitu Spirulina. Spirulina merupakan salah satu mikroalga yang dapat

dikembangkan di Indonesia terkait dengan potensinya yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan dan pewarna yang alami. Produk hasil pengolahan Spirulina yang dipasarkan saat ini merupakan suplemen dalam bentuk tablet dan bubuk yang dapat dicampur didalam aneka minuman dan makanan.

Kandungan protein yang terdapat dalam Spirulina yaitu 50%-70% dari berat kering (Richmond, 1989). Spirulina merupakan mikroalga yang memiliki komposisi tepat untuk digunakan sebagai suplemen makanan (*food supplement*). Spirulina platensis memiliki aktivitas antioksidan, dengan komponen fenol sebanyak 4,997 µg/g Spirulina (Colla *et al.*, 2007). Spirulina platensis dalam keadaan kering mengandung protein (58,29%) terdiri dari asam amino seperti *serine, glycine, arginine, threonine, alanine, tyrosine, valine, methionine, cysteine, isoleucine, leucine, phenylalanine* yang lebih banyak jika dibandingkan dengan protein dari tepung kedelai (46,47%) (Alvarenga *et al.*, 2011).

Melihat kandungan protein tersebut, Spirulina berpotensi untuk dikembangkan menjadi sebuah produk yang diharapkan mampu mengatasi masalah gizi kurang. Namun, produk Spirulina dalam bentuk kapsul sulit untuk dikonsumsi oleh anak balita. Produk yang akan dibuat disesuaikan dengan kemampuan balita megkonsumsi makanan. Saat ini ada macam-macam bentuk MP-ASI instan yang dapat dikonsumsi balita. Ada bentuk bubur instan dan biskuit. Pemilihan MP-ASI dalam penelitian ini bertujuan untuk selain menambah energi pada balita, tapi juga meningkatkan kemampuan motorik balita. Penambahan Spirulina dalam biskuit diharapkan dapat meningkatkan kualitas gizi biskuit, sehingga dapat terwujud suatu produk inovasi yang tinggi protein sebagai salah satu cara mengatasi masalah gizi kurang. Bahan dasar yang digunakan dalam produk ini adalah tepung Spirulina.

I.2 Rumusan Masalah

Masalah kesehatan di Indonesia yang cukup tinggi adalah masalah gizi kurang pada balita. Menurut Riskesdas, prevalensi gizi kurang pada tahun 2007 sampai 2013 cenderung meningkat dari 13% menjadi 13,9%. Penyebab terjadinya gizi kurang adalah karena kekurangan energi protein,. Sehingga jika tidak segera diatasi dapat menjadi gizi buruk. Perkembangan jaman dan teknologi saat ini mendorong pola hidup masyarakat untuk mengkonsumsi makanan yang serba

instan. Makanan instan yang tepat untuk balita adalah biskuit, karena tepat sebagai makanan pendamping ASI. Penambahan spirulina pada biskuit dapat meningkatkan kandungan gizi proteinnya. Spirulina mengandung protein 60% dalam 100 gram tepungnya. Potensi ini membuat peneliti ingin berinovasi dengan pengembangan produk khusus untuk anak yaitu formulasi biskuit tepung spirulina sebagai makanan pendamping ASI bayi gizi kurang.

I.3 Tujuan Penelitian

I.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah mendapatkan formula biskuit makanan pendamping asi (MP-ASI) bayi gizi kurang dengan substitusi tepung alga hijau-biru (Spirulina platensis).

I.3.2 Tujuan Khusus

- a. Mempelajari cara pembuatan tepung spirulina.
- b. Menganalisis kandungan gizi tepung spirulina.
- c. Membuat formula biskuit balita dengan bahan dasar tepung spirulina.
- d. Menganalisis mutu organoleptik biskuit spirulina.
- e. Menganalisis kandungan gizi biskuit spirulina.

I.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah dapat memberikan informasi tentang kandungan gizi biskuit berbahan dasar spirulina. Selain itu, diharapkan biskuit spirulina dapat dijadikan salah satu upaya penyelesaian masalah gizi kurang pada balita.

I.4.1 Manfaat Untuk Mahasiswa

Menambah pengetahuan mengenai pemanfaatan tepung spirulina yang sebelumnya kurang dimanfaatkan menjadi makanan tambahan balita serta formulasi dari spirulina tersebut.

I.4.2 Manfaat Untuk Masyarakat

Mengenalkan makanan tambahan balita yang tinggi protein melalui pemanfaatan spirulina.

I.4.3 Manfaat Untuk Pendidikan

Memberikan pengetahuan dari hasil penelitian biskuit spirulina sebagai bahan pembelajaran.

