

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Selama satu tahun sesudah kelahirannya, seorang bayi mengalami pertumbuhan dan perkembangan yang lebih cepat dibandingkan dengan masa kehidupan sesudahnya. Kebutuhan gizi bayi meningkat dari 550 kkal pada 6 bulan pertama usia kehidupannya menjadi 650 kkal pada usia 7-11 bulan. Angka ini ditetapkan untuk bayi yang sehat dengan berat badan rata-rata 8,5 kg dengan panjang badan rata-rata 71 cm. Hal ini menyebabkan kandungan ASI tidak lagi mampu mencukupi kebutuhan energi bayi. Oleh karena itu, bayi perlu diberi makanan tambahan yang disebut Makanan Pendamping ASI atau MP-ASI (Almatsier 2011, hlm.240).

MP-ASI merupakan makanan dan minuman yang mengandung zat gizi yang diberikan kepada bayi atau anak pada usia 6-24 bulan guna memenuhi kebutuhan zat gizinya selain dari ASI (Depkes, 2006). MP-ASI dapat dibedakan menjadi MP-ASI buatan rumah dan MP-ASI buatan pabrik. MP-ASI buatan rumah dapat berupa bubur susu, bubur nasi dan buah. Sedangkan MP-ASI buatan pabrik biasanya berupa bubuk bubur atau biskuit. MP-ASI dalam bentuk biskuit selain berfungsi sebagai pelengkap zat gizi yang dibutuhkan bayi, juga berfungsi untuk melatih bayi dalam menggenggam bahkan mengigit. Biskuit ini biasanya mempunyai tekstur berongga sehingga dapat dengan mudah diencerkan dengan air (Susilowati 2013, hlm.20).

MP-ASI yang diberikan kepada bayi memiliki syarat harus memenuhi zat gizi yang diperlukan bayi dalam masa pertumbuhan dan perkembangannya seperti protein, karbohidrat, lemak serta vitamin dan mineral. Salah satu zat gizi yang berperan penting dalam proses pertumbuhan dan perkembangan bayi adalah protein. Selain berfungsi dalam pertumbuhan dan perkembangan bayi, protein juga berfungsi dalam pemeliharaan sel tubuh. Dalam 100 gr biskuit bayi harus terdapat tidak kurang dari 6 gr protein (SNI-01-07111.2-2005).

Saat ini, produk MP-ASI masih didominasi oleh tepung gandum atau yang lebih dikenal sebagai tepung terigu, sebagai bahan baku utamanya. Tepung terigu yang digunakan didapat melalui import. Jumlah import gandum pada tahun 2001 mencapai 4 juta ton, dan akhirnya memosisikan Indonesia sebagai negara importir gandum terbesar di dunia. Laju impor gandum meningkat mencapai 4,3 juta ton pada 2002 dan menempatkan Indonesia pada urutan ke-enam importir gandum dunia. Pada saat ini, negara kita berada pada posisi ke-empat importir gandum dunia (Pradeksa 2014, hlm.15).

Tanpa disadari bahwa negara kita kaya akan pangan lokal bernilai gizi tinggi. Salah satu bahan pangan yang diyakini merupakan PRF (Protein Rich Flour) adalah tepung kacang koro pedang. Kacang koro pedang merupakan salah satu tanaman yang banyak dapat ditemukan di Indonesia. Koro pedang (*Canavalia ensiformis*) memiliki potensi yang sangat besar untuk menjadi produk pangan bernilai gizi tinggi. Hasil penelitian Dani pada tahun 2013 menunjukkan kadar karbohidrat Kacang Koro 52,83 gr/100 gr (211,32 Kkal), kadar lemak 4,19 gr/100gr (37,71 Kkal), kadar protein 30,03 gr/100gr (120,12 Kkal) serta energi sebesar 257,6 Kkal/100 gr.

Tepung kacang koro sendiri memiliki kandungan protein sebesar 37,61%, lemak sebesar 4,49%, karbohidrat yang terdiri dari 36,70% pati, 0,57% total gula dan 2,23% serat. Tepung kacang koro pedang memiliki kadar air sebesar 10,09% dan kadar abu sebesar 3,04% serta senyawa-senyawa lain sebesar 5,27% dengan daya cerna pepsin-tripsin sebesar 56,16% (Augustine 2007, hlm.2). Hasil analisa oleh Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi, Pusat Penelitian dan Pengembangan Kesehatan terhadap tepung terigu menunjukkan nilai energi tepung terigu sebesar 365 kkal, protein 8,9 gr, lemak 1,3 gr dan karbohidrat sebesar 77,3 gr dengan kadar air 12 gr (FSCE 2012, hlm.). Jika kedua tepung tersebut dibandingkan, maka dapat diketahui bahwa tepung kacang koro memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibanding tepung terigu.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk mengembangkan biskuit sebagai makanan pendamping ASI (MP-ASI) sehingga penggunaan bahan import sebagai bahan baku pembuatan MP-ASI dapat ditekan.

I.2 Rumusan Masalah

Makanan Pendamping ASI saat ini didominasi dengan tepung terigu sebagai bahan dasarnya. Kurang lebih 4 juta ton gandum diimport setiap tahunnya demi memenuhi kebutuhan terigu dalam negeri. Tanpa disadari, negara kita memiliki banyak sumber pangan lokal yang memiliki nilai gizi tinggi, seperti kacang koro. Dibandingkan dengan tepung terigu, tepung koro memiliki nilai protein yang jauh lebih tinggi. 100 gr tepung koro memiliki 37,61 gr protein sementara tepung terigu hanya memiliki protein sebesar 8,9 gr.

I.3 Tujuan

I.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah membuat formulasi biskuit berbahan dasar tepung kacang koro yang dapat diterima secara organoleptik.

I.3.2 Tujuan Khusus

- a. Mempelajari proses pembuatan tepung kacang koro.
- b. Menganalisa zat gizi tepung kacang koro.
- c. Mempelajari proses pembuatan biskuit berbahan dasar tepung kacang koro.
- d. Menguji organoleptik biskuit berbahan dasar tepung kacang koro.
- e. Menganalisa zat gizi biskuit berbahan dasar tepung kacang koro.

I.4 Manfaat

I.4.1 Manfaat Bagi Penulis

Sebagai sarana untuk mengaplikasikan pengetahuan yang telah didapat.

I.4.2 Manfaat Bagi Institusi Pendidikan

Mendapatkan tambahan literatur untuk penelitian berikutnya.

I.4.3 Manfaat Bagi Masyarakat

Memperkenalkan produk berbahan dasar pangan lokal agar penggunaan bahan import dapat ditekan.