

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Stunting diartikan sebagai suatu kondisi dimana balita mengalami darurat status gizi yang berdampak pada tinggi badan yang tidak sesuai usia (Oktia, 2020). Menurut Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) Kementerian Kesehatan (2023), kasus *stunting* di Indonesia mayoritas pada rentang usia 24-35 bulan. Penderita *stunting* pada umumnya mudah terserang penyakit dan tingkat kecerdasan rendah yang berdampak bagi masa depan anak. Pengukuran tingkat *stunting* dilakukan dengan menggunakan standar *World Health Organization* (WHO) (2019), yaitu dengan interpretasi *stunting* jika lebih dari minus dua standar deviasi median. Permasalahan balita *stunting* dapat disebabkan beberapa hal, seperti faktor ekonomi, lingkungan, dan asupan gizi.

Data prevalensi anak balita pendek (*stunting*) dari Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2022) menyatakan berdasarkan hasil Survei Status Gizi Indonesia berada di angka 21,6% di tahun 2022. Menurut WHO, permasalahan terhadap kesehatan masyarakat dianggap kronis apabila prevalensi *stunting* lebih dari 20%. Berdasarkan data dari Kementerian Kesehatan dan ketentuan dari WHO, dapat disimpulkan Indonesia masih tergolong kronis dalam masalah *stunting*, bahkan terdapat 14 provinsi di Indonesia yang memiliki nilai prevalensi yang melebihi angka nasional.

Perhatian terhadap balita penderita *stunting* harus dilakukan dengan segera dan intensif, karena akan berdampak bagi masa depannya. Dalam jangka pendek, penderita *stunting* mengalami penurunan kemampuan belajar dan daya ingat karena kurangnya perkembangan kognitif. Sedangkan dalam jangka panjang dapat berakibat pada kualitas hidup anak saat dewasa, karena menurunkan kesempatan mendapat pendidikan yang baik, peluang kerja dan pendapatan hidup yang baik. Selain itu anak juga memiliki kecenderungan mengalami obesitas dan peningkatan risiko beberapa penyakit tidak menular, seperti kanker, diabetes dan jantung.

Rendahnya asupan gizi pada 1.000 hari pertama kehidupan menjadi penyebab utama *stunting*. Kondisi ini diperburuk oleh

lingkungan tempat hidup yang kurang bersih, serta kurangnya akses air bersih untuk kebutuhan sehari-hari. Kondisi *stunting* dapat diminimalisir dengan pemberian asupan gizi yang baik mulai dari ibu hamil hingga balita.

Makanan yang disukai segala kalangan adalah *snack*. Salah satu *snack* yang digemari oleh semua usia adalah biskuit. Biskuit umumnya dibuat dengan cara dipanggang dan dibuat dengan bahan dasar terigu, lemak, dan bahan pengembang atau tanpa bahan tambahan lainnya yang diijinkan penggunaannya. Biskuit juga dapat diolah dan dipanggang di dapur rumah. Pada umumnya biskuit kaya akan energi yang berasal dari karbohidrat dan lemak. Perkembangan produk biskuit di pasaran masih belum mampu menyumbang pemenuhan kebutuhan gizi seimbang untuk anak. Sehingga perlu adanya inovasi produksi biskuit dengan penambahan bahan sumber zat gizi yang mudah didapat di Indonesia. Bahan potensial tersebut antara lain daun kelor, ikan dan biji-bijian.

Daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu jenis tanaman tropis yang banyak tumbuh dan berkembang di daerah tropis, salah satunya adalah Indonesia. Daun kelor mengandung banyak nutrisi, salah satunya adalah protein. Dalam daun kelor segar mengandung protein sebanyak 22,7% / 100gr bahan dan dalam daun kelor kering sebesar 28,44% / 100gr bahan. Selain kandungan protein yang tinggi, daun kelor juga mengandung zat nutrisi lainnya yaitu vitamin A, vitamin C, vitamin β – caroten, zat besi dan asam amino yang lengkap. Serta fenol, kalsium, potassium, antioksidan dan antimikrobia (Misra & Misra, 2014; Simbolan *et al.*, 2007 dan Verma, *et al.*, 2009). Penambahan daun kelor pada pembuatan biskuit dapat dilakukan dalam bentuk bubuk. Menurut Prajapati *et al.* (2003), bubuk daun kelor dapat dijadikan bahan fortifikan untuk mencukupi kandungan nutrisi pada produk pangan sebagai suplemen gizi.

Ikan memiliki banyak manfaat, baik daging, kulit hingga tulang ikan. Daging ikan banyak dimanfaatkan untuk dimakan secara langsung maupun diolah menjadi aneka olahan pangan lainnya seperti pempek, baso ikan dan sosis. Kulit ikan dapat diolah menjadi kerupuk kulit, dan tulang ikan diproses menjadi tepung kaya kalsium. Ikan yang kaya protein, selama ini diolah dan dikonsumsi langsung di mana

aroma dan rasa ikan kurang disukai oleh anak-anak. Oleh karena itu, ikan dapat diolah dan dicampurkan dalam pembuatan biskuit sebagai bahan fortifikasi kaya protein.

Bahan pangan lain yang dapat ditambahkan dalam pembuatan biskuit adalah biji-bijian, diantaranya biji nangka, biji durian dan biji pepaya. Biji-bijian tersebut pada dasarnya merupakan limbah hasil dari buah yang dikonsumsi. Beberapa pemanfaatan telah dilakukan akan tetapi belum optimal. Biji-bijian dapat dikeringkan dan diformulasikan dalam pembuatan biskuit sebagai sumber karbohidrat, protein, dan mineral-mineral penting.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh fortifikasi bubuk daun kelor, ikan dan biji buah terhadap sifat organoleptik biskuit?

1.3. Tujuan

Untuk mengkaji pengaruh fortifikasi bubuk daun kelor, ikan dan biji buah terhadap sifat organoleptik biskuit.