

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kualitas SDM merupakan tolak ukur keberhasilan suatu bangsa dalam kehidupan masa depan. Dalam melahirkan SDM yang berkualitas, kecukupan gizi perlu diperhatikan karena mempengaruhi perkembangan otak serta pertumbuhan fisik. Kecukupan gizi merupakan investasi yang dapat dilakukan sejak sebelum fase kehamilan yaitu pada masa remaja, apabila kebutuhan gizi dapat tercukupi dengan baik maka SDM yang akan dilahirkan berkualitas (Andriani, 2019).

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Jawa Tengah (2018) jumlah ibu hamil di Kota Semarang sebanyak 26.131 orang. Kebutuhan gizi ibu hamil merupakan hal yang perlu diperhatikan karena akan mempengaruhi status gizi janin yang dikandung. Kebutuhan gizi ibu hamil harus memenuhi syarat cukup kalori atau energi, protein dengan nilai biologis tinggi, cukup vitamin dan mineral serta memperhatikan kebutuhan cairan untuk pemenuhan zat gizi ibu, janin dan plasenta. Dalam menanggulangi masalah gizi pada ibu hamil maka perlu memanfaatkan bahan makanan berbasis pangan lokal yang mudah ditemui yang mengandung tinggi energy dan protein seperti umbi-umbian, kacang-kacangan, padi-padian, sayur, ikan dan buah-buahan.

Makanan selingan bermanfaat dalam penambahan energi untuk menanggulangi masalah ibu hamil serta memiliki tujuan untuk meningkatkan asupan dan memperbaiki status gizi ibu hamil yang mengalami gizi kurang.

Snack bar didefinisikan sebagai produk makanan ringan yang berbentuk batang dan merupakan campuran dari berbagai bahan seperti sereal, buah-buahan kacang-kacangan yang diikat satu sama lain dengan bantuan agen pengikat (binder) (Amalia, 2011). *Snack bar* merupakan suatu sumber energi karena bahan penyusun utamanya adalah tepung, gula, dan lemak. *Snack* yang sehat tidak hanya kaya akan energi, tetapi sebaiknya juga memiliki kandungan serat pangan, protein, antioksidan, vitamin, dan antioksidan, vitamin, dan mineral yang penting untuk kesehatan (Christian, 2011).

Pada analisis kandungan gizi yang dilakukan setiap 100 gram *snack bar* mengandung energi 399,475 kkal, protein 8,751 gram, lemak 10,395 gram, karbohidrat 67,279 gram dan serat 5,471 gram serta kandungan air dan kadar abu 11,141 % dan 1,984 %. *Snack bar* ini, memiliki kelebihan tinggi energi, tinggi protein dan tinggi serat jika dibandingkan dengan *snack bar* komersial. *Snack bar* komersial mengandung energi sebesar 130 kkal, protein 4-6 gram, dan serat 2-3 gram. *Snack bar* komersial atau yang dijual dipasaran, sebagian besar bahan bakunya adalah tepung terigu dan kacang kedelai yang merupakan bahan makanan impor. Pangan lokal yang memiliki potensi untuk dijadikan alternative sebagai substitusi pembuatan *snack bar* adalah tepung singkong atau *Modified Cassava Flour* (Mocaf) dan tepung kacang merah,

serta *snack bars* berbahan dasar pangan lokal merupakan camilan praktis dan mudah serta padat energi dan gizi, *snack bar* ini dapat digunakan sebagai alternatif selingan untuk ibu hamil, dalam satu kali pemberian pada 30 gram *snack bar* memenuhi 39% kebutuhan makanan selingan ibu hamil.

Prevalensi ketela pohon di Jawa Tengah pada tahun 2019 memiliki luas panen 105.075 hektar dan produksi ketela pohon mencapai 2.979 .780 ton, serta produktivitas ketela pohon di Jawa Tengah mencapai 283,59 kuintal per hektar. (Badan Pusat Statistik, 2019). Komoditas pertanian salah satunya ketela pohon memiliki kelemahan yaitu mudah mengalami penurunan kualitas apabila tidak segera dilakukan pengolahan. Maka untuk pencegah penurunan kualitas ketela pohon dilakukan pengolahan, salah satunya yaitu pembuatan tepung dengan bahan ketela pohon atau disebut dengan tepung mocaf (*modified cassava flour*). (Mia.2018)

Mocaf (*Modified cassava flour*) adalah produk tepung yang berasal dari ubi kayu yang melalui proses berbeda dengan prinsip modifikasi sel ubi kayu secara fermentasi. Pada proses fermentasi tepung , mikroba yang hidup menyebabkan terjadinya perubahan karakteristik dari tepung yang dihasilkan. Perubahan yang terjadi seperti naiknya viskositas, kemampuan gelasi, kelarutan dan daya rehidrasi. Pada penambahan jenis kultur saat proses fermentasi ubi kayu dapat mempengaruhi lama proses fermentasi serta penambahan kultur juga mempengaruhi karakteristik tepung Mocaf. Kelebihan tepung mocaf adalah tepung mocaf lebih putih, lembut dan tidak apek jika dibandingkan dengan tepung ubi kayu biasa dan tepung gapek.

Tepung mocaf juga tidak mengandung gluten yang mempengaruhi kekenyalan.

Kandungan zat gizi kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) seperti protein nabati, karbohidrat kompleks, serat, vitamin dan mineral merupakan zat gizi terdapat pada kacang merah kering. Serta kacang merah memiliki aroma langu yang kuat sehingga daya terima masyarakat rendah. Maka dilakukan modifikasi yaitu dengan diberikan perlakuan. Perlakuan yang dilakukan untuk menambah masa simpan kacang merah yaitu dengan melakukan penepungan. Kacang merah yang sudah berbentuk tepung memiliki kelebihan seperti umur simpan produk lebih lama, mudah dicampur dengan tepung lain, diperkaya zat gizi salah satunya adalah serat, mudah dibentuk serta lebih praktis. (Hesti.2013).

Berdasarkan uraian tersebut, perlu dilakukan pengembangan produk *snack bar* berbasis tepung mocaf dan tepung kacang merah sebagai makanan selingan padat energi dan gizi, maka dibuatlah penelitian dengan judul “ Gambaran Tingkat Kesukaan Dan Daya Terima *Snack Bar* Berbasis Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Merah pada Ibu Hamil”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diutarakan maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Gambaran Tingkat Kesukaan Dan Daya Terima *Snack Bar* Berbasis Tepung Mocaf Dan Tepung KacangMerah pada Ibu Hamil?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran tingkat kesukaan dan daya terima asupan *snack bar* tepung mocaf dan tepung kacang merah pada ibu hamil.

2. Tujuan Khusus

- a. Menggambarkan karakteristik ibu hamil
- b. Menggambarkan *snack bar* tepung mocaf dan tepung kacang merah serta *snack bar* tepung terigu dan tepung kacang merah
- c. Menggambarkan tingkat kesukaan *snack bar* tepung mocaf dan tepung kacang merah pada ibu hamil
- d. Menggambarkan daya terima *snack bar* tepung mocaf dan tepung kacang merah pada ibu hamil

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menemukan *snack bar* sebagai makanan selingan untuk ibu hamil

2. Bagi institusi pendidikan

Sebagai bahan tambahan informasi bagi mahasiswa mengenai produk makanan selingan (*snack bar*) untuk ibu hamil

3. Bagi Masyarakat (Ibu hamil)

Penelitian ini sebagai alternatif makanan selingan sehat dan padat gizi dengan produk *snack bar* tepung mocaf dan tepung kacang merah untuk ibu hamil.

