

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

MP-ASI (Makanan Pendamping ASI) yang telah banyak beredar di masyarakat berbentuk bubur instan. Menurut SNI 01-7111.1-2005 MP-ASI merupakan makanan bergizi yang diberikan disamping ASI kepada bayi berusia 6 (enam) bulan keatas atau berdasarkan indikasi medik, sampai anak berusia 24 (dua puluh empat) bulan untuk mencapai kecukupan gizi.

Jenis MP-ASI yang tepat dan diberikan sesuai dengan tahapan usia anak berdasarkan Kemenkes (2014) pada usia 0-6 bulan anak dianjurkan hanya diberikan ASI. Anak usia 6-9 bulan secara bertahap diberikan makanan lumat seperti bubur susu, bubur sum-sum, pisang saring dan lainnya yang bersifat halus. Kemudian pada usia 9-12 bulan sudah dapat mengonsumsi makanan lunak seperti bubur nasi, nasi tim, dan sebagainya. Sedangkan pada usia 12-24 bulan sudah dapat diperkenalkan makanan padat seperti lontong, nasi dan beragam lauk pauk namun dengan beberapa syarat seperti tidak boleh mengandung banyak garam dan gula, penyedap rasa maupun bumbu yang berbau tajam.

Bubur instan merupakan bubur yang telah mengalami proses proses pengolahan lebih lanjut sehingga dalam penyajiannya tidak diperlukan proses pemasakan (Fransiska, 2018). Bubur memiliki tekstur yang lunak sehingga mudah dicerna dan penyajiannya dengan menambahkan air panas sehingga mudah larut dan mudah dikonsumsi (Anandito dkk, 2016).

Bubur bayi instan merupakan satu jenis MP-ASI yang populer dikalangan ibu-ibu karena dinilai praktis dalam penyajiannya. Pembuatan bubur bayi instan dalam perkembangannya dilakukan dengan mensubstitusi bahan-bahan pangan yang dinilai memiliki kandungan gizi yang baik untuk pertumbuhan bayi, seperti mocaf, beras merah, tepung koro putih, tepung tempe, labu kuning (Tampubolon et al., 2014), ubi nagara, kalakai, dan pisang (Sholihah et al., 2018). Substitusi bahan pangan tersebut tetap harus mempertimbangkan kebutuhan gizi bayi yang harus seimbang antara karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral.

Selama ini pengembangan MP-ASI instan masih berfokus pada penggunaan tepung sereal atau umbi-umbian dengan penambahan tepung sayuran seperti wortel maupun daun kelor (Surahman, dkk, 2019; Zakaria, dkk, 2019). Bahan baku yang dipilih untuk pembuatan MP-ASI merupakan bahan baku yang memiliki nilai gizi yang baik dan formulasi bahan ditentukan hingga dapat memenuhi persyaratan kandungan gizi dalam 100 g bubur bayi. Secara umum bahan penyusun MP-ASI bubur bayi instan berasal dari campuran tepung beras, susu skim, gula halus, dan minyak nabati. Tepung beras merupakan bahan baku utama pada pembuatan MP-ASI. Kandungan gizi MP-ASI dapat ditingkatkan dengan cara bahan-bahan tersebut disubstitusi dengan bahan pangan lokal sumber karbohidrat, protein nabati dan hewani. Salah satu jenis bahan pangan yang dapat dijadikan sebagai pengganti bubur bayi instan yaitu tepung mocaf dan tepung kacang hijau.

Mocaf (*Modified Cassava Flour*) digunakan sebagai sumber karbohidrat dan bahan utama dalam pembuatan bubur instan. Kandungan karbohidrat by

difference mocaf cukup tinggi yaitu sebesar 86,28% (Rosmeri dan Monica, 2013). Pemanfaatan mocaf dilakukan untuk mengurangi ketergantungan terhadap salah satu bahan pangan pokok Indonesia. Mocaf adalah modifikasi tepung ubi kayu dengan cara fermentasi dengan menggunakan Bakteri Asam Laktat (BAL). Mocaf memiliki karakteristik yang lebih baik dibanding tepung ubi kayu tanpa proses fermentasi, diantaranya peningkatan viskositas, kemampuan gelasi, daya rehidrasi, dan sifat kelarutan (Subagio *et al.*, 2008). Mocaf sudah digunakan sebagai bahan pembuatan bubur bayi (Wijatniko, 2013) dan biskuit MP-ASI (Agustia *et al.*, 2017).

Tepung kacang hijau sebagai bahan baku pembuatan produk dapat menghasilkan olahan yang lebih beraneka ragam. Pemanfaatan tepung kacang hijau juga dapat mengurangi penggunaan tepung terigu. Kacang hijau merupakan suatu bahan yang digunakan pada produk pangan seperti bubur bayi karena mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi sehingga cocok dijadikan sebagai sumber protein pada bubur bayi (Nurchayani, 2016). Tepung kacang hijau memiliki nilai gizi diantaranya yaitu kadar air 8%, kadar protein 19,75%, kadar lemak 0,4% dan kadar serat 1,9% (Marcianda *et al.*, 2017). Tepung kacang hijau juga memiliki daya cerna sangat tinggi yaitu 99,8% sehingga sangat baik untuk bahan makanan bayi dan balita yang sistem pencernaannya belum sempurna orang dewasa (Husnaet *al.*, 2012).

Selain tepung mocaf dan tepung kacang hijau, bahan baku lain yang ditambahkan dalam pembuatan bubur bayi instan yaitu protein hewani salah

satunya ikan. Protein ini dapat diperoleh dari komoditi lokal lainnya salah satunya yaitu pemanfaatan ikan kembung. Indonesia adalah negara penghasil ikan yang banyak mengandung zat gizi terutama sebagai sumber protein dan penghasil asam amino untuk pertumbuhan anak. Salah satu sumber protein hewani yang terkenal dimasyarakat adalah ikan kembung (*Rastrelliger sp*). Menurut data BPS (2014), produksi ikan kembung tahun 2014 sebesar 468,19 ton dan nilai produksi Rp 5.271.819. Ikan kembung dijadikan sebagai sumber protein dengan memiliki kandungan protein, omega-3, vitamin B12, vitamin D, fosfor, vitamin B2 (Riboflavin), vitamin B6, iodine, selenium lebih tinggi sehingga dapat memperkaya kandungan protein pada bubur bayi instan. Ikan kembung memiliki kandungan gizi yang tinggi yaitu energi sebesar 103-824 kkal, protein 21-22 g, lemak 1-2 g, kalsium 20 mg, fosfor 200 mg, zat besi 1 mg (Indaryanto *et al.*, 2018).

Pada penelitian ini dilakukan pembuatan bubur bayi instan dengan bahan dasar tepung mocaf dan tepung kacang hijau dengan bahan tambahan lain seperti ikan kembung. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi dari bubur bayi instan yang dihasilkan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat dirumuskan penelitian, “ Bagaimana Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi Bubur Bayi Instan Berbahan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Penambahan Tepung Kcang Hijau (*Vigna Radiate L.*) Dan Ikan Kembung Sebagai MP-ASI”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi bubur bayi instan berbahan mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan penambahan tepung kacang hijau (*Vigna Radiate L.*) dan ikan kembung sebagai MP-ASI

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisa tingkat kesukaan pada bubur bayi instan berbahan mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan penambahan tepung kacang hijau (*Vigna Radiate L.*) dan ikan kembung sebagai MP-ASI
- b. Menganalisis kandungan zat gizi protein bubur bayi instan berbahan mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan penambahan tepung kacang hijau (*Vigna Radiate L.*) dan ikan kembung sebagai MP-ASI
- c. Menganalisis kandungan zat gizi karbohidrat bubur bayi instan berbahan mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan penambahan tepung kacang hijau (*Vigna Radiate L.*) dan ikan kembung sebagai MP-ASI
- d. Menganalisis kandungan zat gizi lemak bubur bayi instan berbahan mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan penambahan tepung kacang hijau (*Vigna Radiate L.*) dan ikan kembung sebagai MP-ASI
- e. Menganalisis kadar air bubur bayi instan berbahan mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan penambahan tepung kacang hijau (*Vigna Radiate L.*) dan ikan kembung sebagai MP-ASI

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penelitian Selanjutnya

Hasil penelitian diharapkan dapat memperkaya jumlah penelitian tentang pengembangan pengolahan tepung mocaf dengan tepung kacang hijau, serta dapat dijadikan referensi dan dapat dikembangkan lagi.

2. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat membantu masyarakat umum dalam memperoleh produk makanan yang bernilai gizi tinggi untuk mengenalkan sehingga dapat diaplikasikan sebagai inovasi produk berbasis pangan lokal.