

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) salah satunya berupa bubur instan yang sangat umum di masyarakat. SNI 01-7111.1-2005 menyatakan bahwa MP-ASI adalah makanan bergizi yang diberikan bersama ASI kepada bayi berusia 6 (enam) bulan atau sesuai indikasi medis hingga anak berusia 24 (dua puluh empat) bulan untuk mencapai kecukupan gizi.

Jenis MP-ASI yang tepat dan diberikan sesuai dengan tahapan usia anak menurut Kemenkes (2014), anak-anak usia 0-6 bulan hanya disarankan untuk menerima ASI. Mereka mulai makan makanan lunak seperti bubur susu, bubur sum-sum, dan pisang saring pada usia 6-9 bulan. Pada usia 9-12 bulan, mereka dapat mulai makan makanan lunak seperti bubur nasi, nasi tim, dll. Pada usia 12-24 bulan, mereka dapat mulai makan makanan padat seperti lontong, nasi, dan berbagai lauk pauk, tetapi dalam beberapa kondisi (Rosita, 2019).

Sebagian besar MP-ASI bubur bayi instan terbuat dari campuran tepung beras, susu skim, gula halus, dan minyak nabati. Tepung beras adalah bahan utamanya (Wariyah, 2010). 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 (Fatimah 2022). Dengan menggantinya dengan makanan lokal yang mengandung karbohidrat, protein nabati, dan hewani, kandungan gizi MP-ASI dapat ditingkatkan.

Konsumsi tepung Indonesia meningkat setiap tahun. Impor mencukupi ketersediaan tepung. Perekenomian negara dapat terganggu jika terlalu bergantung pada tepung beras. Diperlukan pengganti tepung beras, seperti tepung umbi-umbian dan kacang-kacangan. Kentang hitam adalah jenis ubi yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu (Siska, 2018).

Kentang hitam (*Coleus Tuberosus*) adalah salah satu jenis umbi-umbian yang mempunyai kandungan vitamin dan mineral, serta banyak karbohidrat dan indek glikemik yang rendah. Kandungan karbohidrat pada kentang bervariasi tergantung varietasnya. Penelitian oleh Zhao et al. (2018) menunjukkan bahwa kentang dengan kandungan amilosa tinggi (high-amylose potato) memiliki kandungan amilosa sekitar 30% dari berat keringnya, sedangkan kentang biasa memiliki kandungan amilosa yang lebih rendah. Perbedaan kandungan amilosa dan amilopektin ini memengaruhi struktur pati serta meningkatkan kadar pati resisten yang bermanfaat bagi kesehatan pencernaan (Zhao et al., 2018). Kentang hitam hanya dimakan sebagai sayur atau diolah dengan cara yang sangat sederhana (Persatuan Ahli Gizi Indonesia, 2009

Kentang hitam, atau *Coleus tuberosus*, adalah salah satu tanaman sumber karbohidrat yang berasal dari Afrika Barat. Memiliki umbi kecil dan daging umbi berwarna hitam, tanaman ini berasal dari Afrika Barat. Pemanfaatan umbi ini sebagai sumber karbohidrat non-beras masih terbatas, sehingga banyak orang masih tidak mengetahuinya.

Kentang hitam (*Coleus tuberosus*) merupakan salah satu umbi tradisional Indonesia yang memiliki potensi besar sebagai bahan pangan alternatif. Namun, pengembangan budidayanya masih menghadapi berbagai kendala, terutama pada ketersediaan benih berkualitas yang sangat terbatas. Rendahnya ketersediaan benih ini menyebabkan produktivitas kentang hitam belum optimal, sehingga perlu adanya inovasi seperti penggunaan kultur jaringan untuk menghasilkan benih skala besar yang berkualitas tinggi dan bebas patogen (Widodo et al., 2022).

Berdasarkan temuan di atas, umbi kentang hitam merupakan salah satu sumber karbohidrat dan senyawa bioaktif bernilai gizi tinggi non-beras yang dapat digunakan sebagai pangan fungsional. Senyawa bioaktif tersebut antara lain asam triterpenoat (asam maslinat, asam ursolat, asam oleanolik), fenol, flavonoid, stigmasterol, beta-sitosterol, dan campesterol. Senyawa bioaktif ini memiliki efek positif pada kesehatan seseorang, seperti meningkatkan aktivitas antioksidan seluler, menurunkan kadar glukosa darah, menurunkan kolesterol, anti-poliferasi sel kanker in-vitro (Komalasari 2022).

Hal ini yang melatar belakangi penelitian menggunakan kentang hitam, agar dapat menghasilkan produk MP-ASI dari bahan alami dengan membuat bubur yang terbuat dari tepung kentang hitam dari bahan pangan lokal dengan proses pembuatan yang mudah. Ini akan menjadi salah satu MP-ASI yang aman untuk dikonsumsi dan sebagai alternatif untuk produk bubur instan yang dikonsumsi oleh balita dengan kandungan gizi dan energi yang seimbang, MP-ASI yang bermanfaat membantu menunjang proses pertumbuhan pada balita.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan yang telah diuraikan diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Bubur Kentang Hitam (*Coleus Tuberosus*) Sebagai MP-ASI Untuk Balita”.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan Umum

Untuk mengetahui tingkat kesukaan bubur bayi berbahan dasar Kentang Hitam (*Coleus Tuberosus*) Sebagai MP-ASI Untuk Balita”.

Tujuan Khusus

- a. Mengetahui tingkat kesukaan pada bubur bayi instan berbahan dasar Kentang Hitam (*Coleus Tuberosus*) Sebagai MP-ASI Untuk Balita
- b. Menganalisis kandungan nilai gizi Energi pada produk Bubur Kentang Hitam (*Coleus Tuberosus*)
- c. Menganalisis kandungan nilai gizi Protein pada produk Bubur Kentang Hitam (*Coleus Tuberosus*).
- d. Menganalisis kandungan nilai gizi Lemak pada produk Bubur Kentang Hitam (*Coleus Tuberosus*).
- e. Menganalisis kandungan nilai gizi Karbohidrat pada produk Bubur Kentang Hitam (*Coleus Tuberosus*).

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan ilmu peneliti tentang formula bubur MP-ASI dari Kentang Hitam dengan kandungan gizi dan energi sesuai dengan prinsip gizi seimbang.

2. Bagi Institusi

Memberikan kontribusi hasil karya penelitian baru yang dapat dijadikan referensi dan dikembangkan lagi.

3. 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.

