BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anak balita adalah anak-anak berusia satu hingga lima tahun yang berada di masa kritis dan termasuk kelompok rentan karena sel otak sedang mengalami proses pertumbuhan dan perkembangan pesat dibandingkan dengan periode sebelumnya serta membutuhkan perhatian lebih karena pertumbuhan dan perkembangannya bersifat *irreversible.* Perkembangan yang terganggu atau terhambat pada balita memiliki dampak tidak dapat diperbaiki sepenuhnya di masa selanjutnya. Balita dengan perkembangan motorik yang terlambat akan berdampak jangka panjang seperti proses belajar anak, kemandirian seperti makan dan berpakaian sendiri, serta dapat memengaruhi pada kemampuan akademik yang rendah atau terlambat (Laila, Hardiansyah, and Susilowati 2023).

Salah satu cara untuk mengatasi permasalahn gizi pada balita pemerintah telah menerapkan program Pemberian makanan tambahan (PMT) berbahan lokal. Indonesia memiliki potensi berbagai pangan lokal termasuk komuditi perikanan, Ikan laut mengandung berbagai macam zat gizi yang sangat baik untuk kesehatan, di antaranya protein berkualitas tinggi, asam lemak omega-3, serta vitamin dan mineral yang mendukung perkembangan fisik dan mental anak. Menurut Petunjuk teknis kementerian kesehatan, Pemberian Makanan Tambahan (PMT) diberikan kepada 3 kelompok sasaran

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

balita yaitu balita Balita gizi kurang diberikan makanan tambahan 4-8 minggu, Balita berat badan kurang diberikan makanan tambahan selama 28 hari, Balita tidak naik berat badannya (T) diberikan makanan tambahan selama 14 hari (Kemenkes RI, 2023).(Anwar Sugiana; Ario Baskoro; Dachlan Choeron; Dewi Astuti; Desi Agustini; Dwi Octa Amalia *i ostali*, 2024)

Pemerintah meluncurkan program pemberian makanan tambahan (PMT) atau makanan sehat yang bertujuan untuk membiasakan anak-anak hidup sehat. Program ini merupakan bagian dari layanan holistik integratif, terutama di jenjang usia dini, sebagai inisiatif pemerintahan untuk mengatasi masalah stunting di berbagai wilayah. Tujuan dari program ini adalah untuk meningkatkan kesehatan siswa sejak dini dan membiasakan mereka menerapkan perilaku hidup sehat. masyarakat terutama anak-anak usia dini, diharapkan dapat terhindar dari masalah kesehatan gizi di masa yang akan datang. Persyaratan mutu untuk pemberian makanan tambahan bagi balita 1 berusia 24-59 bulan, kebutuhan mutunya mencakup energi 300-450 kkal, protein 6-18 gram, dan lemak 7,5-29,3 gram per 100 gram produk (Kemenkes RI 2023).

Salah satu cara untuk mempercepat penurunan angka stunting adalah melalui Penyediaan Makanan Tambahan (PMT) yang berasal dari sumber lokal. Makanan tambahan (PMT) di sini bukanlah pengganti untuk makanan utama. Makanan tambahan dari sumber lokal yang tersedia di sekitar kita dan kaya akan karbohidrat, protein hewani, protein nabati, serta vitamin dan mineral dapat membantu meningkatkan berat badan anak. Penggunaan PMT dari

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

sumber lokal juga bisa berkontribusi pada pengurangan kejadian stunting, di mana harganya yang terjangkau dan mudah diakses menjadi salah satu keuntungan dari pemanfaatan bahan pangan lokal (Tantriati and Setiawan 2023).

Program Pemerintah ini bertujuan untuk memulihkan gizi balita dengan memberikan makanan dengan kandungan gizi yang cukup sehingga kebutuhan gizi balita dapat terpenuhi dengan adanya tambahan asupan dalam bentuk PMT makanan tambahan tidak untuk menggantikan makanan utama. PMT ditujukan tidak untuk menggantikan makanan utama Selama ini program utama PMT yang dilakukan pemerintah masih berupa makanan pabrikan seperti biskuit yang sudah diformulasi khusus dan difortifikasi vitamin dan mineral. Namun kini Program PMT diupayakan menggunakan pangan lokal yang tersedia di wilayah setempat dengan memperhatikan standar komposisi gizi dengan harga yang terjangkau (Hadju et al., 2023)

Potensi laut Indonesia yang melimpah merupakan aset pangan yang sangat penting dalam menjaga ketersedian pangan, ditambah lagi sumber air tawar yang cukup banyak untuk pengembangan perikanan darat, oleh karena itu ikan merupakan bahan pangan yang cukup penting bagi ketersediaan pangan di Indonesia. Namun, konsumsi ikan secara nasional di Indonesia masih lebih rendah bila dibandingkan dengan Malaysia dan Singapura. Konsumsi Ikan di Malaysia mencapai 56,1 kg kapita/tahun dan Singapura mencapai 48,9 kg kapita/tahun dan di indonesia 33,14 kg kapita/tahun (Dewi, Widarti and Sukraniti, 2018).

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Kota Bengkulu terletak di kawasan pesisir dan berhubungan langsung dengan Samudera Indonesia, memiliki luas wilayah 144,52 km2 dengan ketinggian kurang lebih 500 m (BPS, 2020). Berdasarkan data Dinas kelautan dan Perikanan Kota Bengkulu tahun 2018, memiliki potensi ikan tangkapan sebesar 145.334 ton per tahun (Sumantri et al., 2022).

Salah satu produk olahan ikan yang dapat menjadi pilihan untuk memenuhi kebutuhan protein adalah otak-otak ikan. Otak-otak ikan merupakan makanan yang diolah dari daging ikan yang dicampur dengan bahan lain, kemudian dibungkus dan dikukus atau dipanggang. Produk ini sudah dikenal luas dan digemari oleh masyarakat karena rasanya yang lezat dan mudah dikonsumsi. Otak-otak ikan untuk saat ini di Indonesia sudah banyak tersebar di berbagai daerah dan mudah didapatkan karena otak-otak ikan memiliki rasa yang enak dan harga yang cukup murah sehingga otak-otak ikan disukai oleh masyarakat Indonesia. biasanya tidak digunakan sebagai makanan, tetapi ditambahkan ke dalam pengolahan makanan supaya menjadi lebih baik. Menurut Agustini et al. (2006), otak-otak ikan merupakan produk gel dari daging ikan yang dicampur dengan tapioka dan bumbu-bumbu seperti garam, gula, santan kental, bawang putih, bawang merah, dan lada. Produk otak-otak ikan berasal dari daerah Sumatra, kemudian berkembang ke daerah lain. Otak-otak adalah makanan khas dari Palembang, Sumatera Selatan. Meskipun Palembang terkenal dengan pempek, otak-otak juga sudah lama jadi makanan favorit di sana.Makanan ini muncul karena orang Palembang dulu ingin mengolah ikan segar dari Sungai Musi (biasanya ikan tenggiri) agar tidak cepat

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

basi dan bisa dimakan lebih lama. Jadilah otak-otak, yaitu ikan yang dihaluskan, dicampur bumbu, dibungkus daun pisang, lalu dikukus atau dibakar.Produk otak otak ikan yang paling terkenal adalah otak-otak ikan terbuat dari ikan tenggiri. Diversifikasi otak otak ikan menggunakan berbagai jenis ikan laut diharapkan dapat memberikan nilai tambah secara ekonomi (Putra, Agustini and Wijayanti, 2015).

Pemberian makanan tambahan merupakan program intervensi terhadap balita yang menderita kurang gizi dimana tujuannya ialah untuk meningkat kan status gizi anak serta untuk mencukupi kebutuhan zat gizi anak sehinggga tercapainya status gizi dan kondisi gizi yang baik sesuai dengan usia anak tersebut. Pemanfaatan otak otak ikan otak-otak ikan dapat menjadi alternatif PMT untuk balita usia 24-59 perlu diteliti lebih lanjut agar dapat memenuhi standar petunjuk teknis kemenkes RI terutama terkait dengan kandungan protein, sifat organoleptik, dan biaya produksinya (Hosang, Umboh, and Lestari 2017).

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Daya Terima yang dihasilkan dan Food Cost dengan perlakuan variasi ikan laut (ikan kembung,ikan bandeng,ikan tuna) ?

1. Tujuan Penelitian

a. Tujuan umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah daya terima, dan *Food Cost* dari otak-otak ikan yang terbuat dari berbagai jenis ikan air laut.

b. Tujuan Khusus

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

1. Diketahui daya terima warna otak otak ikan dengan variasi ikan air laut
2. Diketahui daya terima rasa otak otak ikan dengan variasi ikan air laut
3. Diketahui daya terima aroma otak otak ikan dengan variasi ikan air laut
4. Diketahui daya terima tekstur otak otak ikan dengan variasi ikan air laut
5. Diketahui *food cost* otak otak ikan dengan variasi ikan air laut

C. Manfaat penelitian

a. **Bagi masyarakat**: Memberikan informasi yang lebih lengkap mengenai alternatif pangan bergizi bagi balita, terutama dalam bentuk olahan ikan yang mudah diterima oleh anak-anak.

b. **Bagi Perguruan tinggi**: Menjadi referensi bagi pengembangan produk otak-otak ikan sebagai alternatif PMT lokal untuk diterapkan dalam kegiatan pengabdian Masyarakat.

c. **Bagi pemerintah**: Memberikan rekomendasi mengenai produk olahan ikan yang dapat dipromosikan sebagai PMT lokal untuk meningkatkan status gizi balita di Indonesia.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

D. Keaslian Penelitian

Tabel 1.1 Keaslian Penelitian

No	Nama Penelitian	Judul Peneltian	Hasil	Perbedaan
1.	(Desa et al., no date)	Pemanfaatan Protein Hewani Melalui Pengolahan Nugget Ikan Tuna Di Desa Malalanda Kecamatan Kulisusu Kabupaten Buton Utara	Hasil yang diperolah dari kegiatan pengabdian masyarakat adalah bertambahnya pengetahuan tentang diversifikasi produk berbahan baku ikan tuna. Kegiatan pengabdian masyarakat berjalan lancar dan diikuti dengan antusias oleh seluruh peserta.	Penelitian ini mengolah ikan tuna menjadi nugget
2.	(Pratiwi, Affandi and Manuhara, 2016)	Aplikasi tepung gembili (Dioscorea esculenta) sebagai subsitusi tepung terigu pada filler nugget ikan tongkol (euthynnus affinis)	Berdasarkan penelitian, penambahan tepung gembili sebagai substitusi tepung terigu pada filler nugget ikan tongkol tidak berpengaruh terhadap kadar air, lemak, protein, dan karbohidrat nugget ikan tongkol, namun meningkatkan kadar abu, serat pangan, dan inulin nugget ikan tongkol.	Penelitian ini mengolah ikan tongkol menjadi nugget
3.	(Nalendrya, Bakhrul Ilmi and Ayu Arini, 2016)	Sosis Ikan Kembung (Rastrelliger Kanagurta L.) sebagai Pangan Sumber Omega 3	Formula terbaik hasil uji organoleptik adalah FS2 yang mengandung 44,48% air, abu 2,65%, protein 9,4%, lemak 5,48%, karbohidrat 37,88%, energi	Penelitian ini mengolah ikan kembung menjadi sosis

			238,48 kkal dan omega 3 sebesar 0,18 g / 100 g. Kandungan omega 3 sosis ikan kembung per 100 g dapat menjadi sumber omega 3 dengan menyumbang 20% kecukupan omega 3 anak.	

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu