

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Stunting, adalah bentuk malnutrisi yang disebabkan oleh akumulasi nutrisi yang tidak memadai sejak pembuahan hingga anak mencapai usia 2 tahun. Ini adalah kondisi yang mengindikasikan status gizi kurang berdasarkan tinggi badan, usia, dan jenis kelamin balita (Sutarto *et al.*, 2018). Khususnya, dalam hal asupan makanan, anak-anak di bawah usia dua tahun memerlukan perawatan ekstra. Anak-anak dapat mengalami pertumbuhan yang terhambat akibat konsumsi makanan yang tidak memadai dan infeksi virus yang berulang (de Onis & Branca, 2016).

Survei Status Gizi Indonesia tahun 2021 melaporkan bahwa hampir seperempat balita di Indonesia mengalami *Stunting*, sementara 7,1% mengalami *wasting* dan 17% mengalami *underweight*. Sedangkan di Kabupaten Karawang pada tahun 2022, prevalensi *Stunting* tercatat sebesar 14% (SSGI, 2022).

Stunting merupakan akibat dari kekurangan gizi kronis yang dimulai sejak dalam kandungan hingga usia dua tahun. Oleh karena itu, intervensi gizi yang tepat selama 1.000 hari pertama kehidupan sangat penting untuk mencegah terjadinya *Stunting* (Schwarzenberg & Georgieff, 2018). Pertumbuhan anak-anak secara langsung dipengaruhi oleh nutrisi yang mereka konsumsi, termasuk zinc, energi, dan protein. Anak-anak yang mengalami gangguan pertumbuhan cenderung memiliki kebutuhan nutrisi yang tidak terpenuhi untuk pertumbuhannya (Dewi & Adhi, 2016).

Bekatul merupakan hasil penyosohan kedua dari padi yang memiliki nilai gizi yang tinggi karena kandungan kalsium, magnesium, mangan, kalium, seng, dan vitamin B15 yang melimpah. Bekatul berpotensi sebagai pangan fungsional karena mengandung berbagai macam vitamin, senyawa fenolik, mineral, protein, karbohidrat, dan serat (Amagliani *et al.*, 2017; Luthfianto *et al.*, 2017). Jika dibandingkan dengan PET standar sebesar 2,5, nilai PER (*Protein Efficiency Ratio*) bekatul padi berkisar antara 1,6 hingga 1,9. Pada bekatul padi, selulosa (9-

12,8%), pati (5-15%), dan b-glukan (1%), merupakan sebagian besar karbohidrat. Secara umum, bekatul padi mengandung: lemak (10-23%), protein (11,5%-17,2%), karbohidrat (hingga 51,1%-55%), abu (8%-17,7%), serat kasar (6,2%-31,5%), mineral, dan vitamin (Chinma *et al.*, 2014; Huang & Lai, 2016).

Bekatul sebagai bahan makanan fungsional yang menargetkan mukosa usus pada anak-anak yang berisiko tinggi mengalami malnutrisi (Vilander *et al.*, 2022). Konsumsi bekatul menurut (Pfluger *et al.*, 2024) membantu para ibu dan anak-anak mereka memenuhi kebutuhan protein, thiamin, fosfor, kalium, magnesium, dan niasin dengan lebih baik. Menambahkan bekatul ke dalam makanan bayi selama periode penyapihan 6-12 bulan dapat meningkatkan metabolisme mikrobiota usus dan meningkatkan hasil pertumbuhan (Zambrana *et al.*, 2019). Nilai gizi bekatul tidak hanya dapat digunakan sebagai pakan ternak, tetapi juga sebagai makanan manusia yang bernilai gizi tinggi.

Temulawak merupakan salah satu obat herbal tradisional yang memiliki kemampuan untuk meningkatkan dan menjaga nafsu makan bayi karena mengandung zat karminatif dalam ekstraknya. Ketika zat karminativum tersebut mulai berfungsi dan membanjiri sistem saraf, maka pada akhirnya nafsu makan akan muncul (Kurniarum & Novitasari, 2016). Salah satu makanan yang dapat dikonsumsi adalah *Snack Bar*.

Snack Bar sereal merupakan pilihan camilan yang praktis dan bergizi untuk anak-anak. Kandungan protein, karbohidrat kompleks, vitamin, dan mineralnya membantu memenuhi kebutuhan nutrisi anak-anak yang aktif (O. N. F. Sari *et al.*, 2018). *Snack Bar* umumnya terbuat dari kacang-kacangan, buah-buahan dan sereal (Aini *et al.*, 2020).

Menurut penelitian (Kidnem *et al.*, 2023) analisis nutrisi *Snack Bar* yang diperkaya bekatul dan tepung pisang kapok menunjukkan profil gizi sebagai berikut: kadar air 20,57%, kadar abu 2,95%, kadar protein 5,47%, kadar lemak 10,03%, kadar serat kasar 1,00%, kadar karbohidrat 60,98%, dan total kalori 356,07 kkal.

Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai formulasi *Snack Bar* berbasis tepung bekatul dan temulawak untuk

pangan fungsional *Stunting* yang nantinya diharapkan dapat menjadi *snack* untuk anak *Stunting* juga untuk semua orang.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana formulasi *Snack Bar* berbasis tepung bekatul dan temulawak sebagai pangan fungsional untuk anak *Stunting* ?.

1.3. Tujuan Penelitian

Memperoleh formulasi *Snack Bar* berbasis tepung bekatul dan temulawak sebagai pangan fungsional untuk anak *Stunting*.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah terciptanya formulasi terbaik *Snack Bar* tepung bekatul dan temulawak yang dapat diterima dan diharapkan menjadi produk *snack* inovatif bagi masyarakat dan alternatif *snack* bagi anak *Stunting*

