

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masalah gizi kurang pada anak balita merupakan gambaran dari konsumsi zat gizi yang belum memenuhi sesuai kebutuhan. Apabila asupan gizi anak tercukupi, maka akan memiliki status gizi normal. Namun, apabila asupan gizi anak kurang memenuhi kebutuhan, maka akan berakibat tubuh kekurangan zat gizi sehingga berpengaruh terhadap status gizi tidak normal (Par'i *et al.*, 2017). Beberapa istilah keadaan status gizi yang disebabkan karena masalah gizi kurang pada anak balita diantaranya yaitu *stunting* (pendek), *wasting* (kurus), dan *underweight* (kekurangan berat badan).

Prevalensi *stunting* mengalami penurunan sebesar 2,8% dari 24,4% di tahun 2021 menjadi 21,6% di tahun 2022, dengan standar WHO di bawah 20%. Sementara itu, prevalensi *wasting* mengalami kenaikan sebesar 0,6% dari 7,1% di tahun 2021 menjadi 7,7% di tahun 2022 dan prevalensi *underweight* juga mengalami kenaikan sebesar 0,1% dari 17% di tahun 2021 menjadi 17,1% di tahun 2022 (SSGI, 2022). Faktor penyebab langsung terjadinya masalah gizi kurang yang memengaruhi status gizi anak yaitu asupan makanan yang kurang memenuhi kebutuhan (Par'i *et al.*, 2017).

Pencegahan masalah gizi kurang pada anak balita dapat dilakukan dengan memenuhi kebutuhan nutrisinya melalui pemanfaatan pangan lokal sebagai *snack* yang bergizi. *Snack homemade* yang inovatif, padat gizi, sehat, dan enak dapat meningkatkan asupan makan balita dan mencukupi kebutuhan gizinya. Risoles roti

tawar ragout dengan substitusi ikan lele dan bayam hijau adalah contoh produk inovatif yang menggunakan bahan mudah dan terjangkau. Risoles ini kaya gizi, mendukung tumbuh kembang anak, dan cocok untuk anak yang tidak suka sayuran, khususnya bayam.

Menurut TKPI (2009) menyatakan setiap 100 g ikan lele mengandung 18,5 g protein, asam amino esensial leusin dan lisin yang mendukung pertumbuhan anak (Handayani, 2024a), serta omega-3, vitamin B12, dan zat besi yang penting untuk perkembangan otak dan mencegah kekurangan gizi (Majid *et al.*, 2024). Handayani (2024a) dalam penelitiannya menunjukkan bahwa intervensi nugget daun kelor kombinasi ikan lele pada balita gizi kurang meningkatkan berat badan rata-rata 3,3 kg. Penelitian lain oleh Handayani (2024b) juga menunjukkan bahwa intervensi serupa pada balita *stunting* meningkatkan tinggi badan rata-rata 0,3 cm.

Bayam hijau memiliki kandungan zat besi (Fe) yang tinggi, yaitu 3,5 gram per 100 gram (TKPI, 2017). Zat besi ini berperan penting dalam mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak. Didukung oleh penelitian Candra (2017) yang menunjukkan bahwa kombinasi zat besi dan seng dapat meningkatkan status gizi berdasarkan BB/U. Penelitian oleh Langi *et al.* (2019) juga menemukan adanya hubungan signifikan antara asupan zat besi dan kejadian *stunting*. Selain itu, Rico *et al.* (2024) menyatakan bahwa penambahan bayam hijau dalam olahan rolade ayam efektif dalam mencegah *stunting* pada balita. Selain kandungan zat besi, menurut (TKPI, 2017) bayam hijau juga kaya akan kalsium (456 mg), vitamin A (2699 mcg), vitamin C (41 mg), dan serat, yang semuanya dapat mendukung kesehatan tubuh balita.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, dilakukan inovasi produk risoles roti tawar ragout dengan substitusi ikan lele dan bayam hijau untuk memenuhi kebutuhan gizi balita guna mencegah masalah gizi kurang seperti *stunting*, *wasting*, dan *underweight*, dengan merujuk pada penelitian Riestamala *et al.* (2021). Setiap sajian risoles mengandung energi 150 kkal, protein 7 g (35%), lemak 5 g (11%), karbohidrat 16 g (8%), zat besi 1 mg (13%), dan seng 1 mg (25%). Uji organoleptik menunjukkan penilaian "suka" untuk warna dan aroma, serta "sangat suka" untuk rasa dan tekstur.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana inovasi usaha risoles roti tawar ragout substitusi ikan lele dan bayam hijau sebagai *snack* sehat bagi balita?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menganalisis inovasi usaha risoles roti tawar ragout substitusi ikan lele dan bayam hijau sebagai *snack* sehat bagi balita.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis aspek produk risoles roti tawar ragout substitusi ikan lele dan bayam hijau sebagai *snack* sehat bagi balita.
- b. Menganalisis aspek finansial produk risoles roti tawar ragout substitusi ikan lele dan bayam hijau sebagai *snack* sehat bagi balita.
- c. Menganalisis aspek SWOT produk risoles roti tawar ragout substitusi ikan lele dan bayam hijau sebagai *snack* sehat bagi balita.

- d. Menganalisis aspek kepuasan konsumen dari penjualan produk risoles roti tawar ragout substitusi ikan lele dan bayam hijau sebagai *snack* sehat bagi balita.

D. Manfaat Penelitian

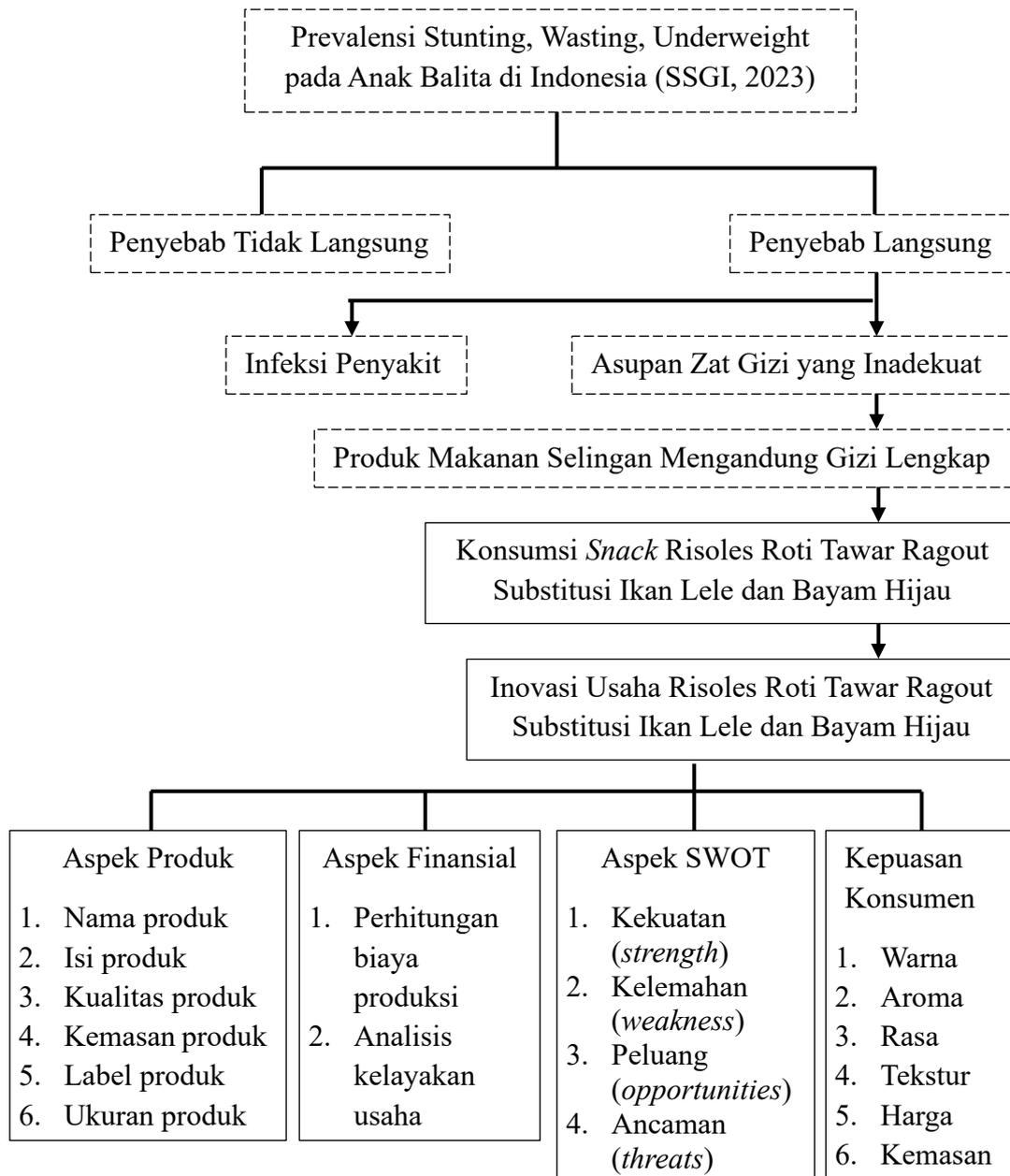
1. Manfaat Teoritis

Inovasi usaha pengembangan produk pada penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat meliputi pengetahuan tentang kemampuan kewirausahaan serta pentingnya mengetahui *snack* atau selingan sehat dengan pemanfaatan pangan lokal yang dapat memenuhi kebutuhan nutrisinya serta mencegah terjadinya masalah kurang gizi seperti *stunting*, *wasting*, dan *underweight* pada anak balita.

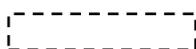
2. Manfaat Praktis

Diharapkan dapat menghasilkan produk yang enak, sehat, terjangkau, bergizi seimbang serta menjadi inovasi usaha produk makanan *snack* atau makanan selingan bagi anak balita yang mengandung zat gizi lengkap.

E. Kerangka Konsep



Keterangan:



: Variabel yang Tidak Diteliti



: Variabel yang Diteliti