

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan pendamping air susu ibu (MP-ASI) merupakan makanan atau minuman yang mengandung zat gizi yang diberikan kepada bayi atau anak usia 6-24 bulan secara bertahap sesuai dengan usia serta kemampuan pencernaan bayi guna memenuhi kebutuhan gizi selain ASI (Marjan, dkk. 2019). Menurut Khairani (2020) jenis makanan pendamping ASI yang pertama kali diberikan biasanya satu macam tetapi tidak menutup kemungkinan kombinasi/gabungan dari 2 jenis makanan/minuman seperti biskuit (campurkan dengan susu formula). Biskuit merupakan salah satu makanan ringan atau snack yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat dengan semua usia baik bayi, balita, remaja dan orang dewasa. Biskuit dikonsumsi sebagai makanan selingan disamping makanan utama diharapkan dapat menyumbangkan energi.

Umumnya biskuit kaya akan energi yang berasal dari sumber karbohidrat dan lemak. Lemak yang ditambahkan pada biskuit berfungsi untuk melembutkan dan membuat renyahsehingga menjadi lebih lezat. Pembuatan biskuit sering menggunakan tepung terigu yang berasal dari gandum namun, gandum tidak diproduksi hal ini karena iklim yang berbeda di Indonesia yaitu iklim tropis. Sedangkan di Indonesia ada begitu banyak pangan-pangan lokal yang dapat diolah

sebagai bahan substitusi pengganti tepung terigu. Salah satu wilayah yang memiliki komoditas umbi-umbian dan pisang ialah Maluku.

Maluku khususnya kepulauan Maluku tepatnya di negeri Hutumury, Kecamatan Leitimur Selatan, Kota Ambon yang memiliki luas wilayah 298,61 km², tanaman pisang tongka langit mulai berproduksi umumnya pada umur 1-1,5 tahun dengan waktu berbunga sepanjang tahun. Masa panen pisang tongka langit bisa dilakukan pada umur pisang tujuh bulan setelah berbunga dengan jumlah sisir/tandan tiga hingga enam serta untuk masing-masing sisir terdapat 6-13 buah pisang. Pisang tongka langit memiliki tinggi pohon rata-rata 5-7 meter dengan ukuran panjang sekitar 20-30 cm dengan diameter 5-10 cm serta memiliki warna yang menarik yaitu berwarna kuning kemerahan yang diyakini oleh masyarakat bahwa pisang tongka langit ini memiliki manfaat untuk meredakan panas dalam, membersihkan ginjal, serta menjaga kesehatan pencernaan (Pratiwi & Krisbianto, 2019). Namun, sampai saat ini masyarakat belum terlalu memanfaatkan pisang tongka langit ini sebagai bahan untuk pembuatan / substitusi produk dan hanya dikonsumsi dengan direbus dan dibakar. Sedangkan, pisang tongka langit memiliki karbohidrat yang tinggi, protein, lemak, dan juga banyak mengandung mineral dan vitamin dibandingkan dengan pisang-pisang lainnya (Lawalata & Tetelepta, 2019). Hasil penelitian dari Asrar & Ristanti (2021) Pelatihan pengembangan biskuit yang diperkaya tepung pisang tongka langit dan ikan cakalang di Desa Waiheru Kota Ambon hasil pelaksanaan kegiatan tersebut terdapat peningkatan pengetahuan serta

keterampilan dari peserta dengan nilai rata-rata 38 menjadi 79 dari 30 peserta 100% mengalami peningkatan pengetahuan. Dalam penelitian ini pisang tongka langit dan cacing laor dimodifikasi menjadi makanan (biskuit MP-ASI). Cacing laor diperoleh dari perairan laut latuhalat serta untuk meningkatkan nilai gizi dari pada pangan lokal itu sendiri, selain itu cacing laor ketika dalam bentuk segar kurang diminati oleh anak-anak karena terlihat secara kasat mata yang memiliki bentuk yang seperti cacing, dan bau yang khas (amis) membuat anak-anak sulit untuk mengkonsumsinya secara langsung, maka melalui penelitian ini peneliti mencoba membuat produk biskuit yangmana telah dimodifikasi sehingga tidak terlihat bentuk-bentuk fisik dari kedua pangan tersebut serta diharapkan biskuit MP-ASI ini bisa menyumbangkan kandungan gizi. Serta biskuit ini dapat menjawab kebutuhan energi, dan mikronutrien yang lain untuk anak balita.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat dirumuskan masalah yaitu berapakah hasil uji proksimat dan kandungan energi pada biskuit MP-ASI hasil substitusi tepung pisang tongka langit (*Musa troglodytarum*) dan cacing laor (*Polychaeta*)?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis biskuit MP-ASI hasil substitusi Tepung Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum*) dan Cacing Laor (*Polychaeta*).

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah :

- a. Untuk mengetahui hasil uji proksimat biskuit MP-ASI substitusi tepung pisang tongka langit (*Musa troglodytarum*) dan cacing laor (*Polychaeta*).
- b. Untuk mengetahui kandungan energi biskuit MP-ASI substitusi tepung pisang tongka langit (*Musa troglodytarum*) dan cacing laor (*Polychaeta*).

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Untuk mengembangkan penelitian dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) di bidang gizi.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Masyarakat

- 1) Untuk meningkatkan nilai tambah dari pisang tongka langit dan cacing laor yang belum banyak digunakan dan dimanfaatkan.
- 2) Untuk memberikan informasi mengenai kandungan gizi yang ada pada biskuit MP-ASI dari tepung pisang tongka langit dan tepung cacing laor.
- 3) Untuk menjadikan biskuit MP-ASI dari tepung pisang tongka langit dan tepung cacing laor sebagai produk pangan semi jadi untuk memenuhi kebutuhan gizi balita.

b. Bagi Peneliti

Untuk mengaplikasikan ilmu yang diterima selama proses perkuliahan, menambah pengetahuan dan wawasan peneliti.

