

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan yang terpenting dalam tumbuh kembang anak. Kebutuhan anak berbeda dengan kebutuhan orang dewasa. Pada masa balita, anak sedang mengalami proses pertumbuhan yang sangat pesat sehingga memerlukan zat-zat gizi yang relatif lebih banyak dengan kualitas yang lebih tinggi. Hasil pertumbuhan saat dewasa, sangat tergantung dari kondisi gizi dan kesehatan sewaktu masa balita. Gizi kurang atau gizi buruk pada bayi dan anak-anak terutama pada umur kurang dari 5 tahun dapat mengakibatkan terganggunya pertumbuhan jasmani dan kecerdasan otak.

ASI merupakan makanan terbaik dan utama bagi bayi karena mempunyai kandungan zat kekebalan yang sangat diperlukan untuk melindungi bayi dari berbagai penyakit terutama penyakit infeksi. Namun seiring pertumbuhan bayi maka bertambah pula kebutuhan gizinya, karena itu sejak usia 6 bulan sampai 5 tahun bayi mulai diberi makanan pendamping ASI (MP-ASI).

Makanan pendamping ASI (MP-ASI) merupakan proses transisi dari asupan yang semata berbasis susu menuju ke makanan yang semi padat. Makanan pendamping ASI (MP-ASI) harus memenuhi beberapa persyaratan yang harus diperhatikan oleh ibu. Makanan yang disajikan harus padat gizi dan seimbang, kaya energi, cukup protein, dan perbandingan lemak yang berimbang antara lemak jenuh dan tak jenuh agar mudah dicerna oleh organ pencernaan tubuh bayi.

Buah-buahan, sayuran, dan beras dalam bentuk tepung dapat dimanfaatkan untuk bahan makanan pendamping ASI (MP-ASI). Nilai tertinggi kadar protein dan vitamin C pada formula makanan pendamping ASI (MP-ASI) dari campuran tepung sayuran, dan beras dengan perbandingan campuran (50:50) yaitu kadar protein 21,18 g% dan vitamin C 23,98 mg%, sedangkan campuran tepung buah-buahan, dan beras mempunyai sifat organoleptik yang paling tinggi dengan kriteria penilaian mendekati sangat suka.

Berdasarkan potensi nilai gizi dari buah-buahan dan sayuran (apel, pisang, jeruk, bayam, dan wortel) serta serealia (beras) yang tinggi maka sangat cocok untuk diformulasi dalam pembuatan produk makanan pendamping ASI (MP-ASI), karena itu penelitian ini akan mengkaji lebih lanjut tentang potensi kadar air dan kadar protein buah-buahan dan sayuran (apel, pisang, jeruk, bayam, dan wortel) serta serealia (beras) sebagai campuran makanan pendamping ASI (MP-ASI).

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah ini adalah : Bagaimana Kajian Proses Penetapan Kadar Air dan Kadar Protein Produk MP-ASI Campuran Rasa Jeruk, Apel dan Pisang ?.

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah

1. Mengetahui kajian proses penetapan kadar air pada MP-ASI Campuran Rasa Jeruk, Apel dan Pisang.
2. Mengetahui kajian proses penetapan kadar protein pada MP-ASI Campuran Rasa Jeruk, Apel dan Pisang.

1.3.2 Manfaat

Adapun manfaat dalam penelitian ini adalah :

1. Menambah wawasan dalam bidang penetapan kadar air dan protein pada MP-ASI Campuran Rasa Jeruk, Apel dan Pisang.
2. Diharapkan penelitian ini akan berguna bagi yang berminat mempelajari penerapan hasil penelitian ini, dan dapat di pahami sebagai bahan pembanding serta pengkajian bagi pihak-pihak lain yang memerlukan.