

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan bergizi sangat berpengaruh untuk tumbuh kembang bayi. Ketika bayi sudah menginjak usia 6 bulan akan terjadi peningkatan energi sebesar 24-30% sehingga kebutuhan energi bayi sudah tidak bisa dipenuhi hanya dengan ASI. Kebutuhan energi tersebut akan terpenuhi apabila memberikan makanan pendamping ASI pada bayi (Elvizahro, 2011). Standar angka kecukupan gizi (AKG) didasarkan dengan beberapa hal yaitu usia, makanan dengan tekstur yang sesuai, waktu yang tepat, bahan makanan dan jumlahnya serta prosedur untuk membuat makanan pendamping ASI (Dary, 2018). Makanan yang diperkaya dengan zat gizi dengan penyajian yang mudah, penyimpanan yang simpel, bersih dan murah merupakan prinsip dari makanan pendamping ASI. Produk makanan pendamping ASI bubuk instan merupakan produk yang bisa dikembangkan karena mudah dicerna bayi sebab teksturnya yang lembut (Azni, 2019).

Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI 01-7111.1-2015, 2015) kelompok kacang-kacangan yang terdiri dari kacang merah, dan lain-lain dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan makanan pendamping air susu ibu bubuk instan. Kandungan gizi makanan pendamping air susu ibu bubuk instan harus memenuhi kecukupan gizi sesuai dengan umur bayi. Protein yang terkandung harus sebanyak 8 gram per 100 gram dan tidak boleh lebih dari 22 gram per 100 gram sehingga kualitas protein tidak kurang dari 70% kasein standar, dalam hal ini, hanya asam amino L yang dapat memperbaiki kualitas dari protein. Penambahan sukrosa, glukosa dan sirup glukosa atau madu akan mengakibatkan jumlah karbohidrat yang diperbolehkan dari sumber tersebut tidak boleh lebih dari 30 gram per 100 gram. Sedangkan untuk jumlah fruktosa tidak boleh lebih dari 5 gram per 100 gram. Untuk lemak tidak boleh kurang dari 6 gram per seratus gram dan tidak bisa lewat dari 15 gram per 100 gram. Serat pangan tidak berjumlah lewat dari 5 gr per 100 gr.

Bubur instan adalah produk pangan dengan unsur pembentuk yang bersifat instan sehingga tidak memerlukan proses pemasakan untuk menyajikannya sebab sudah mengalami tahapan pengolahan lebih lanjut (Tamrin & Pujilestari, 2016). Makanan pendamping air susu ibu bertekstur seperti bubuk, serpihan, Kristal dan granul sehingga dengan penambahan cairan akan menghasilkan bubur yang bertekstur halus, tidak tersisa gumpalan sehingga mudah disuapkan dengan menggunakan sendok (SNI 01-7111.1-2015, 2015).

Makanan tambahan yang sesuai dapat berupa bahan makanan campuran (BMC) dengan perbandingan tertentu agar produk yang diperoleh memiliki nilai gizi yang tinggi seperti susu, kedelai, pisang, dan beras merah (Azni, 2019). Pisang memiliki karbohidrat sebesar 58,1% dan diperkaya dengan mineral seperti K, Mg, P, Fe, dan Ca (Azni, 2019). Keunggulan dari tepung pisang adalah tahan lama, mudah diaplikasikan untuk makanan, bisa dibuat menjadi produk kue dengan sifat yang mudah dicerna sehingga cocok untuk dikonsumsi oleh lanjut usia dan bayi (Palupi dkk., 2012). Pisang kepok merupakan pisang yang paling baik karena memiliki kadar karbohidrat yang paling tinggi dan memiliki warna yang lebih baik daripada pisang janten, muli, dan raja angka (Azni, 2019). Untuk memperkaya gizi bubur maka dapat dilakukan penambahan sumber protein nabati seperti kacang-kacangan. Kacang yang akan digunakan adalah kacang merah. Kacang merah (*phaseolus vulgaris L*) memiliki kandungan protein yang besar berkisar 21-27%, vitamin B, folasin, tiamin, kalsium, fosfor, dengan banyak asam lemak omega-3 khususnya ALA yang berperan untuk pertumbuhan dan fungsi otak (Tamrin & Pujilestari, 2016). Sebagai sumber protein hewani sebagai pelengkap kandungan protein pada bubur bayi instan adalah ikan gabus. Menurut Sari dkk (2014) ikan gabus memiliki kandungan protein sebesar 19,26% dan albumin sebesar 45,29%.

Bubur bayi instan berbentuk kering dan mudah larut sehingga penyajiannya menjadi mudah karena hanya dengan menambahkan air panas atau air dingin. Komposisi formula bubur bayi instan yang tepat akan menghasilkan bubur bayi instan yang bergizi tinggi dan diterima konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana karakteristik fisikokimia dan organoleptik bubur bayi instan yang berbahan dasar tepung pisang kepok dan tepung kacang merah prigelatinisasi

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dilakukannya penelitian ini yaitu:

- 1.1.1 Untuk mengetahui karakteristik fisikokimia dan organoleptik bubur bayi instan yang terbuat dari tepung pisang kepok dan kacang merah prigelatinisasi
- 1.1.2 Untuk mengetahui perbandingan antara tepung kepok dan kacang merah prigelatinisasi yang menghasilkan bubur bayi instan dengan karakteristik fisikokimia dan organoleptik terbaik

1.4 Manfaat Penelitian

Memberikan informasi tentang kandungan gizi serta tingkat kesukaan panelis terhadap bubur bayi instan berbahan dasar tepung pisang kepok dan tepung kacang merah prigelatinisasi dan mendapatkan informasi tentang perbandingan terbaik dari tepung pisang kepok dan tepung kacang merah prigelatinisasi pada bubur bayi instan.