

JSPA : JURNAL STUNTING DAN APLIKASINYA

ISSN-e: : 2828-4798

DAYA TERIMA COOKIES TEPUNG UBI JALAR KUNING, TEPUNG IKAN TERI DAN TEPUNG DAUN KELOR SEBAGAI PMT ANAK STUNTING**ACCEPTANCE OF YELLOW SWEET POTATO FLOUR COOKIES, ANIMAL FLOUR AND MORINGA LEAF FLOUR AS STUNTING CHILDREN**¹Suwarni, ²I Made Rai Sudarsono, ³La Ode Muhammad Sukri Yusuf^{1,2,3}Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Kendari, IndonesiaEmail : Suwarni@gmail.com*(Korespondensi-mail:
Suwarni@gmail.com

ISSN-e: 2828-4798

Kata kunci : Cookies, Tepung ubi jalar kuning, Tepung ikan teri, Tepung daun kelor, PMT anak stunting.

*Keywords: Cookies, Yellow sweet potato flour, Anchovy flour, Moringa leaf flour, PMT stunting children*Funding source: Poltekkes Kemenkes Kendari
DOI:<https://doi.org/10.36990/jspa.v2i1.985>**RINGKASAN**

Latar Belakang : *Cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah, bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat. *Cookies* berbahan dasar ubi jalar kuning formulasi tepung ikan teri dan tepung daun kelor sebagai PMT anak *stunting* yaitu untuk memanfaatkan pangan lokal yang ada didaerah Provinsi Sulawesi Tenggara yang bisa dibuatkan menjadi *cookies* dimanfaatkan sebagai PMT anak *stunting*. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui daya terima cookies tepung ubi jalar kuning, tepung ikan teri dan tepung daun kelor sebagai PMT anak stunting.

Metode : Jenis penelitian ini adalah pra experimental dengan Rancangan Acak Lengkap perlakuan tepung ubi jalar kuning 85%, 75% dan 65%, tepung ikan teri 10%, 15% dan 20% dan tepung daun kelor 5%, 10% dan 15%. Waktu dan tempat penelitian di laksanakan pada bulan Maret-April 2021 di Laboratorium Pangan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Kendari. Uji daya terima dengan atribut rasa. Panelis sebanyak 30 anak yang berumur antara 3 - 10 tahun.

Hasil : Berdasarkan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa daya terima cookies P1 yang paling disukai sebanyak 66,70 % dan cookies P2 sebanyak 60% dan P3 sebanyak 46,7%. Berdasarkan hasil uji Kruskal-walls diperoleh $P = 0,002 (< 0,05)$ menunjukkan bahwa ada perbedaan yang signifikan antara cookies tepung ubi jalar kuning, tepung ikan teri dan tepung daun kelor dengan konsentrasi yang berbeda.

ABSTRACT

Background: Cookies are a type of biscuit made from soft dough, high fat content, relatively crunchy, when broken and the cross section of the piece has a dense texture. Cookies made from yellow sweet potatoes formulated with anchovy flour and Moringa leaf flour as PMT for stunting children, namely to utilize local food available in the Southeast Sulawesi Province area which can be made into cookies used as PMT for stunting children. The aim of the research was to determine the acceptability of yellow sweet potato flour cookies, anchovy flour and moringa leaf flour as PMT for stunting children.

Method: This type of research was pre-experimental with a Completely Randomized Design with treatment of 85%, 75% and 65% yellow sweet potato flour, 10%, 15% and 20% anchovy flour and 5%, 10% and 15% Moringa leaf flour. The time and place of the research was carried out in March-April 2021 at the Food Laboratory, Nutrition Department, Health Polytechnic, Ministry of Health, Kendari. Test acceptability with taste attributes. The panelists were 30 children aged between 3 – 10 years.

Results: Based on the results of this study, it shows that the acceptance of P1 cookies is 66.70% the most preferred, and P2 cookies are 60% and P3 cookies are 46.7%. Based on the results of the Kruskal-Wallis test, it was obtained that $P = 0.002 (< 0.05)$ indicating that there was a significant difference between yellow sweet potato flour cookies, anchovy flour and Moringa leaf flour with different concentrations.

PENDAHULUAN

Masalah anak pendek (*stunting*) merupakan salah satu permasalahan gizi yang dihadapi didunia. Khususnya di negara-negara miskin dan berkembang, (Unicef, 2013 dalam mitra, 2015). *Stunting* merupakan prediktor buruknya kualitas sumber daya manusia yang selanjutnya akan berpengaruh pada pengembangan potensi bangsa. *Stunting* merupakan bentuk kegagalan pertumbuhan (*growth faltering*) akibat akumulasi ketidakcukupan nutrisi yang berlangsung lama mulai dari kehamilan sampai usia 24 bulan. Kadaan ini diperparah dengan tidak terimbangnya kejar tubuh (*catch up growth*) yang memadai (Kusharisupeni, 2002 dalam Mitra 2015).

Data Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2018 menunjukkan prevalensi *stunting* dalam lingkup nasional sebesar 30,8 %, terdiri dari prevalensi pendek sebesar 19,3 % dan sangat pendek sebesar 11,5 %. Hal ini menunjukkan terjadi penurunan prevalensi *stunting* dibandingkan tahun 2013 (37,2 %) dan tahun 2007 (36,8 %). Prevalensi *stunting* di Provinsi Sulawesi Tenggara menurut data Riskesdas tahun 2018 sebesar 36 %. Prevalensi *stunting* tersebut menunjukkan terjadi peningkatan yang signifikan dibandingkan tahun 2013

(31,4 %) Prevalensi *stunting* di Provinsi Sulawesi Tenggara berada di atas prevalensi *stunting* nasional.

Melihat angka prevalensi *stunting* di Indonesia serta pengaruhnya yang begitu tinggi dalam tumbuh kembang anak, maka UNICEF memasukkan program perbaikan gizi meliputi: gerakan sadar gizi Nasional dan mendukung pemberian ASI eksklusif. Selain itu melalui revitalisasi Posyandu dalam meningkatkan cakupan penimbangan balita, penyuluhan dan pendampingan, pemberian makanan pendamping ASI (MP-ASI) atau makanan tambahan (PMT), dan pemberdayaan masyarakat melalui keluarga sadar gizi (Magdalena, 2016).

Pemerintah memiliki program untuk meningkatkan status gizi anak *stunting* dengan melakukan Pemberian Makanan Tambahan (PMT). Program ini disebut sebagai Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan (PMT-P) untuk anak yang mengalami *stunting* (Minarno, 2015). PMT-P bagi anak merupakan program pemberian zat gizi yang bertujuan memulihkan gizi anak dengan jalan memberikan makanan dengan kandungan gizi yang cukup sehingga kebutuhan gizi anak dapat terpenuhi (Depkes RI, 2011).

Untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak, pemilihan jenis makanan menjadi sangat penting untuk memenuhi kebutuhan zat gizi. Secara umum terdapat 6 zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh yaitu karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral seperti diantaranya zat besi (Fe) dan seng (Zn) (Andriani, M. & Wirjatmadi, B 2014).

Alasan pengangkatan cookies berbahan dasar ubi jalar kuning formulasi tepung ikan teri dan tepung daun kelor sebagai PMT anak *stunting* yaitu untuk memanfaatkan pangan lokal yang ada di daerah Provinsi Sulawesi Tenggara yang bisa dibuat menjadi cookies dimanfaatkan sebagai PMT anak *stunting*. Yang dimana ubi jalar kuning sebagai sumber karbohidrat, vitamin dan mineral. Ikan teri sebagai sumber protein. Sedangkan daun kelor merupakan sayuran lokal yang memiliki kandungan gizi baik makro maupun mikro yang beragam, antara lain kalsium, kalium, zat besi, vitamin C, beta karoten, dan protein (TKPI, 2019).

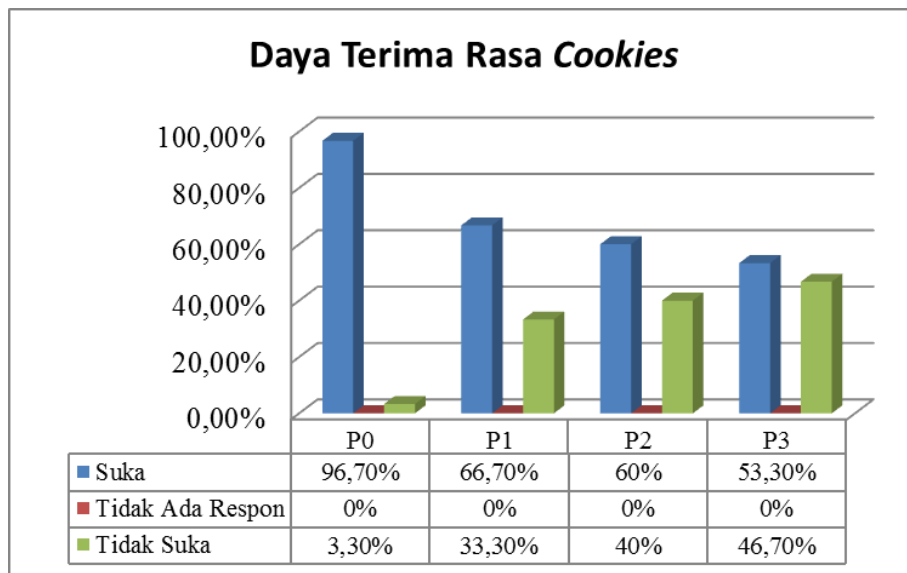
Dengan demikian, berdasarkan uraian di atas yang telah dijelaskan sebelumnya maka akan dilakukan penelitian tentang daya terima cookies tepung ubi jalar kuning formulasi tepung ikan teri dan tepung kelor sebagai PMT anak *stunting* sehingga dapat diperoleh jenis produk terbaik berdasarkan daya terima pada cookies terbaik menurut panelis.

METODE

Jenis penelitian ini adalah pra experimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Penelitian ini di laksanakan pada bulan Maret-April 2021 di Laboratorium Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Kendari. Uji daya terima dilakukan di Labolatorium Pangan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Kendari.

HASIL DAN PEMBAHASAN KEGIATAN

1. Tingkat Daya Terima Cookies Rasa



Berdasarkan gambar 13, daya terima cookies dengan atribut rasa yang paling disukai yaitu terdapat pada cookies tanpa perlakuan (P0) dengan kategori suka 96,70% (n = 29). Dan pada cookies perlakuan (P1) yang terbanyak disukai oleh anak-anak sebesar 66,7%. Sedangkan cookies pada perlakuan 3 (P3) dengan atribut rasa yang paling tidak di sukai sebesar 46,7%.

2. Analisa Statistik Cookies

Hasil analisa statistik dengan menggunakan uji kruskal-walls diperoleh nilai $P = 0,002 < 0,05$. Artinya, ada perbedaan yang signifikan antara cookies berbahan dasar tepung ubi jalar kuning, tepung ikan teri dan tepung daun kelor dengan kosentrasi yang berbeda.

PEMBAHASAN

1. Daya Terima Pada Cookies Tepung Ubi Jalar Kuning, Tepung Daun Kelor Dan Tepung Ikan Teri.

Berdasarkan hasil uji daya terima panelis kepada 30 anak-anak usia 3-10 tahun diperoleh hasil bahwa panelis lebih menyukai cookies standar (tanpa perlakuan). Sedangkan pada cookies perlakuan P1 panelis lebih sukai dengan konsentrasi (tepung ubi jalar kuning 85%, tepung daun kelor 5% dan tepung ikan teri 10%). Hal ini menunjukkan bahwa diantara cookies P1, P2 dan P3 cookies yang dianggap terbaik oleh panelis yaitu cookies P1.

2. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Pada Cookies Tepung Ubi Jalar Kuning, Tepung Daun Kelor Dan Tepung Ikan Teri

Rasa merupakan faktor yang paling menentukan dalam keputusan akhir konsumen untuk menerima atau menolak suatu makanan (Okfrianti et al. 2011). Faktor rasa memegang peranan penting dalam pemilihan produk oleh konsumen, karena walaupun kandungan gizinya baik tetapi rasanya tidak dapat diterima oleh konsumen maka target meningkatkan gizi masyarakat tidak dapat tercapai dan produk tidak laku (Winarno, 2004) dalam Fera et al, (2019).

Hasil uji daya terima panelis anak-anak menunjukkan bahwa suka pada produk P1 dengan presentase 85% tepung ubi jalar kuning, tepung daun kelor 5% dan tepung ikan teri 10%). hal ini menunjukkan rasa P1 cenderung gurih dengan adanya penambahan tepung dan kelor serta tepung ikan teri yang tidak terlalu banyak walaupun rasa agak berbeda dengan cookies standar. Sedangkan penggabungan antara tidak suka dan sangat tidak suka adalah pada P3 yaitu tepung ubi jalar kuning 65%, tepung daun kelor 15% dan tepung ikan teri 30%) hal ini karena semakin banyak penambahan tepung daun kelor dan tepung ikan teri semakin menimbulkan rasa yang berbeda pada produk tersebut.

Aryani dan Norhayani (2011) menyatakan bahwa protein berhubungan dengan komponen pembentuk rasa bahan pangan, semakin banyak protein maka produk terasa semakin gurih. Feraldo et al. (2017) dalam Rani (2018) menyatakan bahwa bahan yang mengandung protein, saat pengukusan protein terhidrolisis menjadi asam amino, yaitu asam glutamat yang memberikan rasa

gurih dan lezat. Hasil analisa statistik dengan menggunakan uji kruskal-walls diperoleh nilai $P = 0,002 < 0,05$. Artinya, ada perbedaan yang signifikan antara *cookies* berbahan dasar tepung ubi jalar kuning, tepung ikan teri dan tepung daun kelor dengan konsentrasi yang berbeda.

3. *Cookies* Sebagai PMT Anak Stunting

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) adalah kegiatan pemberian makanan kepada anak dalam bentuk *cookies* yang aman dan bermutu serta mengandung nilai gizi yang sesuai dengan kebutuhan anak stunting. Pemberian Makanan Tambahan (PMT) ada dua macam yaitu Pemberian Makanan Tambahan (PMT) pemulihan dan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) penyuluhan. Keduanya memiliki tujuan yang sama yaitu untuk memenuhi kebutuhan zat gizi yang dibutuhkan oleh balita.

PMT pemulihan anak stunting yaitu makanan pendamping ASI dalam bentuk *cookies* dalam 100 gram yaitu energi 253,48 kkal/g, protein 7,43%, lemak 0,63% dan karbohidrat 23,97%. *Cookies* ini hanya untuk anak stunting yang usia 6-59 bulan. *Cookies* berbahan dasar ubi jalar kuning formulasi tepung ikan teri dan tepung daun kelor sebagai PMT anak stunting. Dimana ubi jalar kuning sebagai sumber karbohidrat, vitamin dan mineral. Ikan teri sebagai sumber protein. Sedangkan daun kelor merupakan sayuran lokal yang memiliki kandungan gizi baik makro maupun mikro yang beragam, antara lain kalsium, kalium, zat besi, vitamin C, beta karoten, dan protein (TKPI, 2019). PMT pemulihan ini diberikan sekali dalam satu hari selama 90 hari berturut-turut atau 3 bulan. Berdasarkan Kementerian Kesehatan (2020), MT diberikan pada anak 6-59 bulan dengan kategori stunting yang memiliki status gizi berdasarkan indeks TB/U atau BB/TB dibawah -2 SD

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Produk *cookies* tepung ubi jalar kuning, tepung ikan teri dan tepung daun kelor berdasarkan atribut rasa yang paling banyak di sukai oleh panelis anak adalah P0 sebesar 96,70%, P1 sebanyak 66,70%.
2. Hasil analisa statistik dengan menggunakan uji kruskal-walls diperoleh nilai $P = 0,002 < 0,05$. Artinya, ada perbedaan yang signifikan antara *cookies* berbahan dasar

tepung ubi jalar kuning, tepung ikan teri dan tepung daun kelor dengan konsentrasi yang berbeda.

KEKURANGAN KAJIAN

Dapat diberikan pada anak-anak stunting agar dapat melihat pengaruh pemberian cookies tepung ubi jalar kuning, tepung daun kelor dan tepung ikan teri sebagai PMT anak stunting.

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M Dan Wirjadmadi, B. 2014. Gizi dan Kesehatan Balita : peranan mikro zinc pada pertumbuhan balita. Kencana Prenada Media Group, Jakarta. ISBN 978.602.9413.22-9
- Aryani, Norhayani. 2011. Pengaruh Konsentrasi Putih Telur Ayam Ras terhadap Kemekaran Kerupuk Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). *Journal of Tropical Fisheries*. Vol.VI: No.2.
- Dinas Kesehatan Purwokerto. 2018. Kebijakan Penanggulangan Kecacangan Terintegrasi (Stunting). Jl. Ra. Wiryaatmajano. 4 Telp. (0281) 632971/631502. <https://slideplayer.info/amp/16702892/> Diakses Pada Tanggal 21 Juni 2021
- Irwan, Nurayini S Lalu. 2020. Pemberian pmt Modifikasi Pada Balita Gizi Kurang Dan Stunting. *Jpkm : Jurnal Pengabdian Kesehatan Masyarakat*. Vol 1, No 1.
- Kemenkes RI, 2011, Buletin Jendela Data dan Informasi Kesehatan, Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- Kusharisupeni, Hoffman et al (2000) dalam Mitra. (2015). Permasalahan Anak Pendek (Stunting) dan Intervensi untuk Mencegah Terjadinya Stunting (Suatu Kajian Kepustakaan). *LPPM STIKes Hang Tuah Pekanbaru*, Vol. 2, No. 6, Hal : 1-8.