

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia. Setiap manusia hidup membutuhkan pangan untuk pertumbuhan dan mempertahankan hidup. Selain itu pangan juga berfungsi sebagai sumber energi untuk manusia melakukan aktivitas sehari-hari. Untuk menunjang semua aktivitas manusia tentunya dibutuhkan sumber pangan yang sehat dan bergizi, PERSAGI (2009).

Berdasarkan hasil penelitian Marhaeni (2010), motivasi di masyarakat terhadap pemenuhan gizi keluarga terutama balita cukup tinggi, akan tetapi ketidakberdayaan ekonomi keluarga menjadi penghambat motivasi tersebut, yang menyebabkan masyarakat terbiasa dalam pemenuhan kebutuhan gizi balitanya sesuai apa adanya. Kurangnya informasi secara akurat akan menyebabkan masyarakat sulit untuk merubah kebiasaan dan kepercayaan yang masih dianut secara turun temurun kearah perilaku sehat. Perilaku orangtua pun masih sangat minim dalam pemenuhan kebutuhan gizi balitanya.

Pisang ambon merupakan buah yang banyak mengandung gizi dan mempunyai rasa dan aroma yang khas, tetapi pisang ambon mudah sekali rusak, sehingga perlu diolah menjadi bahan yang awet, mudah disimpan, dan penggunaanya instan, salah satu cara agar pisang ambon menjadi awet dan tahan lama dengan dibuat menjadi tepung pisang (Pratomo, 2013).

Pisang ambon merupakan salah satu tanaman yang paling banyak tumbuh seperti di Indonesia. Pisang ini memiliki laju pertumbuhan yang sangat cepat dan dapat menghasilkan buah yang banyak, satu pohon dapat menghasilkan 7-10 sisir dengan jumlah 100-150 buah. Bentuk buah pisang ambon yaitu pangkal melengkung dan daging buahnya bewarna kekuningan. Pisang ambon banyak dikonsumsi masyarakat karena mengandung senyawa yang disebut asam lemak rantai pendek yang berfungsi sebagai memelihara lapisan sel jaringan dari usus kecil dan meningkatkan kemampuan tubuh untuk menyerap nutrisi (Zain, 2017).

Tepung pisang adalah bubuk yang secara tradisional dibuat dari pisang mentah. Dahulunya, tepung pisang digunakan di Afrika dan Jamaika sebagai alternatif tepung terigu yang lebih murah. Pengguna pisang mentah membuatnya memiliki rasa baku pisang yang sangat sedikit, dan ketika dimasak akan menghasilkan rasa biasa yang tidak pisang. Tepung ini juga memiliki tekstur yang mirip tepung terigu, namun lebih ringan dan masa jenisnya sekitar 25% lebih kecil, menjadikannya pengganti yang baik untuk tepung terigu putih dan tepung gandum utuh putih.

Tepung pisang mempunyai rasa dan bau yang khas sehingga dapat digunakan pada pengolahan berbagai jenis makanan yang menggunakan tepung (tepung beras, terigu) di dalamnya. Dalam hal ini tepung pisang menggantikan sebagian atau seluruh tepung lainnya. Tepung pisang mentah lebih banyak ditemui dibandingkan tepung pisang matang. Keuntungan dari tepung pisang mentah atau hijau antara lain kandungan pati resisten dan serat pangan yang tinggi yang bermanfaat untuk kesehatan manusia (Juarez dkk., 2006).

Buah kurma merupakan produk dari pohon palem kurma yang masuk dalam keluarga *Arecaceae*. Pohon kurma merupakan salah satu tanaman tertua yang masih terpelihara didunia, hasil panen dari pohon kurma ini sebagian besar menjadi sumber penghasilan di wilayah Afrika Utara dan Timur Tengah, meskipun pohon kurma juga tumbuh dibebberapa wilayah didunia. Produksi kurma didunia mengalami peningkatan hampir tiga kali lipat dari 40 tahun lalu yang mencapai 7,68 juta ton pada tahun 2010. Kurma memiliki berbagai macam nutrisi penting yang bermanfaat sebagai obat untuk beberapa penyakit (Parvin, 2015)

Buah kurma atau yang dikenal dengan nama ilmiah *Phoenix dactylifera* L merupakan salah satu jenis tumbuhan palem yang buahnya memiliki rasa manis sehingga dapat dikonsumsi oleh banyak orang (Krueger, 2007). Tanaman kurma merupakan salah satu tanaman yang tertua di dunia dan hingga saat ini masih terpelihara keberadaannya di banyak negara (Al Munawwarah, 2015).

Sereal didefinisikan sebagai formulasi grain (biji-bijian) yang telah diproses dan cocok dikonsumsi oleh manusia tanpa pemasakan lebih lanjut (Celis et al., 1996). Fast dan Elwood (2000) menyebutkan bahwa sereal sering diformulasikan dari biji-bijian dan kacang-kacangan serta dikonsumsi dengan susu. Kombinasi ini membantu melengkapi protein karena kacang-kacangan dan susu menghasilkan lisin dan amino lain.

Berdasarkan latar belakang diatas, balita yang dituju berusia 1 tahun – 5 tahun. Dan untuk pisang yang digunakan yaitu pisang ambon yang memiliki tekstur lembut, mengandung kalori yang tinggi, dan membantu sistem pencernaan dengan baik. Untuk jenis kurma yang digunakan yaitu kurma tunisia yang memiliki banyak manfaat dan khasiat. Produk tersebut diharapkan bisa menambah nilai gizi yang terkandung pada anak balita, serta menjadi ide kreatif dan inovasi pada makanan tambahan balita (MPASI). Maka dari itu penelitian ini dijadikan skripsi dengan judul “Inovasi pembuatan cookies tepung pisang kombinasi kurma sebagai alternatif PMT (Penambahan Makanan Tambahan) pada anak balita”

B. Batasan Masalah

Mengingat terbatasnya waktu dan kemampuan peneliti juga terfokus pada tujuan masalah maka akan dibuat batasan masalah. Penulis membatasi masalah dengan hanya membatasi masalah:

- a. Pembuatan cookies tepung pisang kombinasi kurma dari pisang ambon dan jenis kurma adalah kurma Tunisia
- b. Daya terima cookies tepung pisang kombinasi kurma pada Desa Betro Dusun Betro 10/05 Kecamatan Sedati

C. Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang akan diteliti adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana prosedur pembuatan cookies tepung pisang kombinasi kurma?
2. Bagaimana pengaruh olahan cookies tepung pisang kombinasi kurma terhadap daya terima masyarakat ditinjau dari uji organoleptik?

D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Mendiskripsikan prosedur cara pembuatan cookies tepung pisang kombinasi kurma
2. Mengetahui daya terima pemberian makanan tambahan (PMT) pada orang tua balita

E. Manfaat Penelitian

Berdasarkan uraian diatas, penelitian ini diharapkan mampu untuk menjadikan cookies yang bagus untuk kesehatan anak balita.

1. Manfaat teoritis berdasarkan uraian tersebut adalah pisang pilihan yang bagus untuk makanan padat pertama bagi balita.
2. Manfaat praktis penelitian ini bagi masyarakat antara lain :
 - a) Supaya orang tua (Ibu) bisa menjadikan cookies tepung pisang kombinasi kurma menjadi makanan simple dan praktis bagi balita.
 - b) Memudahkan balita untuk mengkonsumsi pisang dan kurma untuk tidak dikonsumsi langsung melainkan diolah terlebih dahulu.
 - c) Agar gizi pada kandungan pisang dan kurma lebih mengandung kalium tinggi yang membantu kita dalam menghindari beberapa masalah kesehatan.