

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan pendamping air susu ibu (MP-ASI) adalah makanan yang diberikan kepada bayi atau anak disamping ASI untuk memenuhi kebutuhan gizi (Depkes RI, 2002). Menurut SK Menteri Kesehatan No. 224/MENKES/SK/II/2007 tentang Spesifikasi Teknis MP-ASI, MP-ASI dalam bentuk bubur diberikan kepada anak usia 7-12 bulan. Bubur instan komersial umumnya menggunakan tepung beras sebagai sumber karbohidrat, termasuk juga didalamnya bubur instan khusus bayi. Tingginya konsumsi beras saat ini mendorong berbagai macam upaya diversifikasi pangan untuk menghindari ketergantungan terhadap satu komoditas (Yustiyani, 2013). Penelitian sebelumnya telah menggunakan berbagai macam bahan sebagai pengganti tepung beras seperti tepung millet dan tepung kacang hijau pada penelitian Husna dkk (2012) serta tepung garut dan tepung kacang merah pada penelitian Thamrin dan Pujilestari (2016). Kelemahan dari penelitian sebelumnya adalah flavor yang dihasilkan tidak familiar bagi panelis sehingga mendapatkan skor yang rendah pada uji organoleptik.

Tempe pada umumnya dibungkus dengan plastik. Plastik mengandung *plasticizer* atau bahan-bahan yang ditambahkan pada pembuatan plastik untuk mendapatkan karakter plastik yang diinginkan (Ilmawati, dkk., 2017). Senyawa *phthalate* dan *bisphenol-A* adalah beberapa jenis senyawa yang digunakan dalam pembuatan plastik dan telah diteliti akan mengalami *leaching* atau terlepas dari bahan plastik dan menguap ke lingkungan. Bahan-bahan ini lah yang berbahaya apabila terpapar pada tubuh manusia khususnya apabila terpapar sejak bayi. Oleh karena itu tempe pada penelitian ini dikemas menggunakan bahan alami berupa

daun pisang dan daun jati guna mengurangi dampak penggunaan plastik pada bahan makanan. Daun pisang mengandung katekin yang merupakan salah satu senyawa penghasil aroma (Sahaa, dkk., 2013) sedangkan daun jati mengandung β -karoten yang merupakan pigmen alami sumber antioksidan (Ati, dkk., 2016).

Tempe perlu ditambahkan pada penelitian ini sebagai substitusi pada bubur bayi instan untuk menambahkan kandungan protein. Kandungan gizi tempe sudah di teliti oleh banyak penelitian dan terbukti memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dan mudah dicerna serta diserap oleh tubuh manusia. Proses fermentasi yang terjadi pada tempe meningkatkan asam amino bebas dari 7,3% menjadi 30%, yang disebabkan oleh kinerja *Rhizopus* dan bakteri guna menghasilkan enzim protease yang dapat mengurai protein menjadi asam amino bebas (Purry dan Rafiony, 2018). Penelitian sebelumnya oleh Harahap, dkk (2018) mengidentifikasi adanya senyawa *flavor* golongan ester, terpenoid, alkohol, aldehida, keton, furan, dan senyawa yang mengandung nitrogen pada tempe yang dikemas daun pisang.

Pisang kepok dipilih pada penelitian ini karena familiar di masyarakat Indonesia sebagai buah yang diberikan sebagai makanan pada bayi. Pisang kepok dapat digunakan sebagai pengganti sumber karbohidrat pada bubur bayi instan yang kebanyakan berasal dari tepung beras. Pisang Kepok kaya akan mineral seperti kalium, magnesium, fosfor, zat besi dan kalsium. Buah pisang juga mengandung karbohidrat tinggi dan mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi baik sebagai sumber kalori, vitamin dan mineral maupun serat sehingga baik untuk pencernaan. Penelitian sebelumnya mengenai formulasi bahan makanan campuran berbahan dasar kedelai, beras merah, dan pisang kepok untuk makanan pendamping ASI mendapatkan hasil kadar air dan kadar protein yang sesuai SNI MP-ASI 01-7111.1-

2005 dan hasil yang lebih dari SNI untuk kadar abu dan kadar karbohidrat (Asni, 2019).

Harapan pada penelitian ini adalah diperoleh bubur bayi instan dengan nilai gizi yang sesuai standar SNI dan flavor yang dapat diterima oleh panelis. Penelitian ini dilakukan dengan analisis kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, aktivitas antioksidan, dan uji organoleptik untuk diperoleh sifat fisikokimia dan organoleptik.

1.2 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh perbedaan kemasan tempe terhadap sifat kimia yang terdiri dari kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat dan aktivitas antioksidan serta organoleptik pada bubur bayi instan.
2. Mengetahui hasil pembuatan bubur bayi instan hasil penelitian dengan standar SNI 01-71111.4-2005 mengenai MP-ASI.

1.3 Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini adalah

1. Perbedaan kemasan tempe mempengaruhi sifat kimia serta organoleptik pada bubur bayi instan.
2. Bubur bayi instan hasil penelitian sesuai standar SNI 01-71111.4-2005 mengenai MP-ASI.