

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Malnutrisi di Jawa Timur, termasuk Madura, menempati urutan ke dua setelah provinsi Nusa Tenggara Timur dengan angka 1,8 % dari jumlah balita sekitar 3.747 juta jiwa (Dinas Kesehatan 2015). Salah satu dampak dari malnutrisi ialah stunting. Stunting (kerdil) menjadi masalah serius kesehatan anak-anak di seluruh dunia. Stunting didefinisikan sebagai kondisi gagal tumbuh pada anak balita akibat kekurangan gizi kronis terutama pada 1.000 hari pertama kehidupan. Penyebab langsung masalah gizi anak termasuk stunting adalah rendahnya asupan gizi dan status kesehatan. Sedangkan penyebab tidak langsung dipengaruhi beberapa faktor salah satunya adalah ekonomi dan sistem pangan (Badan Perencanaan dan Pembangunan Nasional 2018). Jumlah penderita stunting di dunia sekitar 32,6% pada tahun 2000, dan menurun hingga 22,2% di tahun 2017. Pada tahun 2017, 40% dari jumlah balita atau 3600 anak di Kabupaten Sampang menderita stunting, dan angka ini adalah yang tertinggi di Jawa Timur (Abidin 2018).

Jagung di Madura merupakan salah satu bahan pangan yang melimpah, namun pemanfaatan jagung lokal Madura sebagai bahan pangan olahan masih terbatas. Pengembangan olahan jagung juga ditujukan untuk diversifikasi pangan mendukung program ketahanan pangan nasional. Jagung memiliki berbagai macam nutrisi yang baik untuk tubuh seperti karbohidrat sebesar 69,27%, protein 10,24% dan lemak sebesar 6,44% (Sinduka varietas Manado kuning) (Lalujan *et al.* 2017). Dengan kelebihan ini jagung memiliki potensi untuk mencegah stunting yang diakibatkan oleh malnutrisi karena kandungan gizi yang dimiliki jagung cukup banyak. Di sisi lain, jagung juga memiliki kekurangan yakni protein jagung yang cukup rendah. Sehingga diperlukan tambahan protein dari bahan pangan lain.

Salah satu contoh sumber protein yang banyak dijumpai adalah teri nasi. Teri nasi tersebar banyak di daerah pesisir Madura. Lisin yang terkandung pada ikan teri sebesar 4,55 g/100g dan *tryptophane* sebesar 1,57 gram/100g protein (Sankar *et al.* 2013). Ukuran ikan teri yang kecil memungkinkan dikonsumsi seluruh bagian tubuhnya termasuk bagian tulangnya. Dan ikan teri merupakan sumber zat kapur

(Ca) yang sangat baik bagi pertumbuhan anak dan bagi ibu hamil ataupun menyusui (Sediaoetama 2004). Sehingga, teri nasi dapat memperkaya gizi jagung.

Walaupun masyarakat Madura sangat mengenal dan terbiasa mengkonsumsi jagung, akan tetapi di wilayah Madura belum ada produk olahan jagung yang mudah diterima oleh anak muda dan masyarakat di luar Madura. *Tortilla bread* adalah salah satu produk olahan jagung tradisional Amerika Selatan yang sudah mendunia. *Tortilla bread* tradisional merupakan roti yang berasal dari jagung (*Zea mays* L.) yang tidak melalui proses fermentasi, berbentuk bulat pipih. Untuk membuat *tortilla bread* membutuhkan proses yang panjang, tahap utamanya adalah nistamalisasi yaitu perlakuan perendaman dengan kapur. Proses pembuatan *tortilla* pada prinsipnya adalah pemasakan biji jagung kering pada larutan kapur, sehingga teksturnya berubah menjadi kenyal dan bisa menahan gas yang terbentuk pada pembuatan roti. Proses yang mudah dan sederhana serta murah ini, sayangnya belum diadaptasi oleh masyarakat Madura yang memiliki berbagai jenis jagung, dan sangat akrab dengan komoditas ini. *Tortilla bread* juga dapat diformulasikan menjadi pangan fungsional yang diperkaya dengan protein susu, kalsium, asam folat serta probiotik. *Tortilla bread* ini diklaim dapat memperbaiki kesehatan serta mencegah obesitas (Paten US20190090519).

Penelitian ini memfokuskan pada kajian pembuatan *tortilla bread* jagung dengan penambahan tepung teri nasi sebagai sumber protein. Serta mengkaji harga pokok produksi *tortilla bread* jagung Madura dengan penambahan tepung ikan teri nasi (*Stolephorus comersonii*).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi tepung ikan teri nasi terhadap sifat fisik, kimia, dan sensoris *tortilla bread* jagung Madura dengan penambahan tepung ikan teri nasi (*Stolephorus comersonii*) ?
2. Bagaimana pengaruh perbedaan jenis jagung terhadap sifat fisik, kimia, dan sensoris *tortilla bread* jagung Madura dengan penambahan tepung ikan teri nasi (*Stolephorus comersonii*)

3. Bagaimana formulasi *tortilla bread* yang paling disukai panelis ?
4. Bagaimana menghitung harga pokok produksi pada produk *tortilla bread* jagung Madura dengan penambahan tepung ikan teri nasi (*Stolephorus comersonii*) ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengkaji pengaruh penambahan tepung ikan teri nasi terhadap sifat fisik, kimia, dan sensoris *tortilla bread*.
2. Untuk mengkaji pengaruh jenis jagung terhadap sifat fisik, kimia dan sensoris *tortilla bread*.
3. Untuk menentukan formulasi *tortilla bread* jagung Madura dengan tambahan tepung ikan teri nasi yang paling disukai panelis.
4. Untuk mengetahui harga pokok produksi pada produk *tortilla bread* jagung Madura dengan penambahan tepung teri nasi.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat menciptakan produk yang dapat meningkatkan pemanfaatan potensi jagung lokal Madura melalui diversifikasi produk pangan berbahan dasar jagung lokal dengan penambahan teri nasi (*Stolephorus comersonii*) sehingga dapat meningkatkan asupan gizi yang dikonsumsi masyarakat.

1.5 Batasan Masalah

Penelitian ini menguji sifat fisik dan kimia *tortilla bread* jagung Madura dengan penambahan tepung teri nasi dan bahan penelitian ini menggunakan jagung Talango dan jagung Tambin serta ikan teri nasi yang di beli di pasar daerah Pamekasan.