

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Stunting merupakan suatu permasalahan gizi yang diakibatkan oleh ketidakcukupan nutrisi dimulai dari kehamilan sampai usia 24 bulan. Permasalahan *stunting* berhubungan dengan perkembangan motorik terlambat dan pertumbuhan mental terhambat, sampai terjadinya kematian (Mitra, 2015). Hal tersebut biasa terjadi pada negara miskin dan berkembang. *Stunting* dapat terjadi biasanya pada anak kecil, *stunting* dapat terjadi dikarenakan kekurangan gizi. Masalah anak-anak kecil yang tidak berkembang atau pendek dapat dikatakan sebagai *stunting*. Menurut data (Kemenkes, 2023) pada Laporan Kinerja (LKj) Kementerian Kesehatan tahun 2022-2023, prevalensi *stunting* nasional berdasarkan data Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) pada 2019 jumlahnya mencapai 27,67%, menurun pada tahun 2021 menjadi 24,4%, dan pada tahun 2022 turun lagi menjadi 21,6%. Namun hal tersebut masih diatas target penurunan *stunting* pada tahun 2024 yaitu 14%.

Berdasarkan data *Global Nutrition Report*, (2020) bahwa rata-rata angka *stunting* di dunia dari anak yang tinggal di rumah tangga miskin (43,6%) dan rumah tangga kaya (18,6%). Sedangkan dari segi pendidikan ibu, *stunting* lebih tinggi pada ibu yang berpendidikan rendah (39,2%) dan dibandingkan dengan ibu yang berpendidikan tinggi (24,0%). Penyebab terjadinya *Stunting* adalah kekurangan gizi pada ibu dan anak. Beberapa faktor yang menyebabkan *stunting* pada anak menjadi tinggi yaitu asupan makanan pada anak yang kurang sehingga anak tidak dapat menyerap makanan dengan baik (Mitra, 2015). Salah satu upaya mengurangi *stunting* adalah memperbaiki asupan gizi pada anak-anak melalui penambahan protein pada makanan yang disukai oleh anak-anak. Saat ini terdapat satu jenis makanan yang sangat digemari anak-anak yaitu nori.

Nori merupakan makanan tradisional dari Jepang yang terbuat dari rumput laut lembaran tipis yang dikeringkan (Pamungkas *et al.*, 2023). Bahan dasar pembuatan nori merupakan rumput laut, rumput laut memiliki kandungan karbohidrat (*gula atau vegetable gum*), protein, sedikit lemak dan abu yang merupakan senyawa garam natrium dan kalium (Zulfa, 2018). Berdasarkan hasil penelitian Zakaria *et al.*, (2017) nori rumput laut dengan jenis *Eucheuma cottoni* menghasilkan kandungan protein yang rendah (18,84%), kandungan karbohidrat (62,31%) dan kandungan serat pangan (36,76%). Rendahnya kandungan protein

pada nori diperlukan penambahan bahan lain yang kaya protein. Salah satu sumber protein adalah ikan teri nasi.

Ikan teri nasi memiliki kandungan protein per 100 gr yaitu 10,3 gr, ikan teri nasi juga memiliki kandungan gizi yang lain yaitu energi 74 kkal, kalsium 972 mg, karbohidrat 4,1 gr dan lemak 1,4 gr yang dapat menambah gizi nori untuk mengurangi masalah *stunting* (Rahmawati, 2013). Kandungan protein pada makanan digunakan sebagai untuk memacu pembelahan sel dalam masa perkembangan dan pertumbuhan balita (Rachmah *et al.*, 2022). Fungsi lain protein yaitu untuk membentuk jaringan baru dan memperbaiki jaringan yang rusak. Protein diperlukan sebagai pertumbuhan dan perkembangan dalam masa pertumbuhan serta memelihara jaringan tubuh selama usia dewasa (Sukenti *et al.*, 2020).

Selain penambahan teri nasi sebagai sumber protein pada nori, penambahan sumber antioksidan untuk mengurangi dan menangkal radikal bebas maka perlu penambahan daun kelor. Daun kelor mudah diperoleh dan biasanya hanya dijadikan sebagai tanaman pagar oleh orang-orang desa atau sebagai pelengkap saat makan, daun kelor memiliki kandungan protein sebanyak 26,67% (Rossida *et al.*, 2019). Tanaman kelor dikenal sebagai tanaman ajaib yang kaya manfaat untuk kesehatan. Sehingga diharapkan nori dengan penambahan ikan teri nasi dan daun kelor dapat bergizi tinggi dan bermanfaat bagi kesehatan anak-anak.

Penelitian tentang nori dengan penambahan protein bersumber dari ikan teri sudah pernah dilakukan oleh (Zulfa, 2018), namun ikan teri yang digunakan bukan ikan teri nasi. Hasil penelitian Zulfa, (2018) menunjukkan warna nori menjadi coklat karena campuran ikan teri yang digunakan. Ikan teri nasi berwarna putih, berbeda dengan ikan teri biasa. Oleh karena itu, terdapat peluang penelitian tentang penambahan protein pada nori dengan penambahan ikan teri nasi, khususnya tentang formulasi perbandingan konsentrasi ikan teri nasi yang digunakan.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana pengaruh penambahan ikan teri nasi dan daun kelor serta interaksinya terhadap kadar air, kadar protein, aktivitas antioksidan, warna, tekstur (kuat tarik dan elongasi), karakteristik organoleptik (deskriptif dan hedonik).

2. Berapa formulasi terbaik pembuatan nori rumput laut yang diperkaya dengan teri nasi dan daun kelor.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Mengetahui pengaruh penambahan ikan teri nasi dan daun kelor serta interaksinya terhadap kadar air, kadar protein, aktivitas antioksidan, warna, tekstur (kuat tarik dan elongasi) dan karakteristik organoleptik (deskriptif dan hedonik).
2. Menentukan formulasi terbaik pembuatan nori rumput laut yang diperkaya dengan teri nasi dan daun kelor.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu memberikan informasi tentang formulasi terbaik nori yang diperkaya dengan ikan teri nasi dan daun kelor serta memberikan pilihan makanan berprotein tinggi yang disukai anak-anak agar dapat mengurangi kejadian *Stunting* di Indonesia.