

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada awal masa kehamilan, kelahiran bayi sampai anak usia 2 tahun disebut sebagai 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK) manusia. Pada periode ini disebut sebagai periode emas atau periode kritis. Periode 1000 HPK merupakan periode yang sensitif karena akibat yang ditimbulkan terhadap bayi pada masa ini akan bersifat permanen dan tidak dapat dikoreksi. Dampak buruk yang dapat ditimbulkan oleh masalah gizi pada periode tersebut, dalam jangka pendek adalah terganggunya perkembangan otak, kecerdasan, gangguan pertumbuhan fisik dan gangguan metabolisme dalam tubuh. Sedangkan dalam jangka panjang akibat buruk yang dapat ditimbulkan adalah menurunnya kemampuan kognitif dan prestasi belajar, serta menurunnya kekebalan tubuh (Kemenkes RI, 2019). Pemberian ASI sangat berperan penting dalam memenuhi kebutuhan nutrisi pada bayi sampai usia 6 bulan, setelah usia 6 bulan ke atas, ASI tidak dapat lagi memenuhi kebutuhan gizi dari bayi, sehingga diperlukan makanan pendamping ASI (MP-ASI) (Mufida dkk., 2015)

Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) adalah makanan atau minuman yang mengandung zat gizi yang diberikan pada bayi atau anak usia 6-24 bulan. MP-ASI merupakan proses transisi dari asupan yang semata berbasis susu menuju ke makanan yang semi padat. Pasta merupakan salah satu MP-ASI yang berbentuk semi padat. Pengenalan dan pemberian MP-ASI harus dilakukan secara bertahap baik bentuk maupun jumlahnya, sesuai dengan kemampuan pencernaan bayi/anak (Benu dkk., 2012). Pemberian MP-ASI yang tepat diharapkan tidak hanya dapat memenuhi kebutuhan gizi bayi, namun juga merangsang keterampilan makan dan merangsang rasa percaya diri pada bayi (Depkes RI, 2005).

Salah satu bahan yang bisa digunakan sebagai makanan pendamping ASI (MP-ASI) adalah ubi jalar ungu. Ubi jalar ungu memiliki komposisi betakaroten 15 kali lebih banyak dibandingkan dengan wortel dan memiliki kandungan antosianin yang tinggi (110-210 mg/100 gr tepung) bila dibandingkan dengan jenis ubi jalar yang lain (Nintami, 2012).

Salah satu olahan ubi jalar yang dapat dikembangkan sebagai diversifikasi produk yaitu pengolahan ubi jalar menjadi pasta ubi ungu. Pasta adalah makan semi padat yang tidak mengandung serat secara berlebihan. Pasta ubi ungu dibuat melalui proses evaporasi untuk mengurangi kadar air yang terdapat pada ubi ungu dan kemudian dilanjutkan dengan pembuatan biskuit sebagai makanan pendamping ASI (MP-ASI). Setelah melalui proses evaporasi diharapkan dapat menghasilkan pasta ubi ungu dengan konsentrasi yang lebih pekat, kandungan gizi yang baik dan waktu simpan yang lebih lama tanpa mengurangi kandungan gizi dari ubi ungu.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, pada penelitian Apriadi dan Herawati (2018) telah dikembangkan sebuah alat evaporator tipe *rotary* yang digunakan untuk membuat santan kental (*high viscosity*) menyimpulkan bahwa kondisi operasi optimum pada pembuatan santan kental yaitu pada suhu 60-70°C dengan waktu pemanasan 45 menit. Didasari permasalahan tersebut, akan dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pemanfaatan alat *rotary evaporator* yang digunakan untuk membuat pasta ubi ungu yang kemudian akan dilakukan proses lanjutan untuk membuat pasta tersebut menjadi biskuit ubi ungu sebagai makanan pendamping ASI (MP-ASI) dengan waktu simpan yang lebih lama dan memiliki kandungan gizi yang sesuai untuk memenuhi kebutuhan bayi.

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah:

1. Mendapatkan pasta ubi ungu yang berkualitas sebagai bahan pembuatan biskuit.
2. Menentukan kualitas biskuit ubi ungu sebagai makanan pendamping ASI (MP-ASI) yang sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) Biskuit No 01-7111.2-2005.
3. Menentukan analisa ekonomi pada pembuatan biskuit menggunakan pasta ubi ungu sebagai bahan baku yang dihasilkan dari alat *rotary evaporator*

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Dapat membuat biskuit dari pasta ubi ungu sebagai makanan pendamping ASI untuk mencukupi kebutuhan gizi bayi.
2. Penelitian ini dapat menjadi referensi bahan ajar praktikum rekayasa bioproses di laboratorium teknologi pengolahan pangan jurusan Teknik Kimia.
3. Diharapkan produk yang dihasilkan dapat memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang pembuatan makanan pendamping ASI (MP-ASI) yang sesuai dengan kebutuhan gizi bayi.

1.4 Rumusan Masalah

Pada penelitian ini akan dilakukan pembuatan pasta ubi ungu dengan menggunakan alat *rotary evaporator*. Selanjutnya pasta ubi ungu yang dihasilkan akan diolah lebih lanjut menjadi biskuit. Permasalahan yang timbul yaitu bagaimana kualitas pasta yang dihasilkan oleh *rotary evaporator*, apakah dengan menggunakan bahan baku pasta ubi ungu dapat menghasilkan biskuit yang sesuai dengan SNI No. 01-7111.2-2005 serta bagaimana analisa ekonomi pada pembuatan biskuit dari pasta ubi ungu.