

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Masalah gizi pada bayi mulai timbul segera setelah Air Susu Ibu (ASI) tidak dapat lagi memenuhi seluruh kebutuhannya atau ketika bayi memerlukan makanan tambahan, yaitu pada umur 6 bulan dan berakhir sekitar umur 24 sampai 36 bulan.

Mutu dan jumlah makanan yang dikonsumsi pada masa itu mempunyai arti penting untuk memenuhi kebutuhan gizi bayi yang makin meningkat. Makanan tambahan ini merupakan faktor yang sangat menentukan tingkat kesehatan, perkembangan otak dan keadaan gizi selanjutnya.

Pada prinsipnya makanan bayi adalah makanan dengan susunan gizi yang tinggi dan lengkap, mudah dicerna, mudah disajikan, daya simpan tinggi, higienis, aman bagi kesehatan, cita rasa dapat diterima, dan harganya relatif murah agar dapat dijangkau oleh seluruh lapisan masyarakat.

Makanan bayi yang sekarang beredar di Indonesia banyak ragam jenisnya antara lain bubur susu, bubur sereal, biskuit untuk bayi, nasi tim, dan lain-lain. Namun harganya yang relatif mahal menyebabkan tidak dapat dijangkau oleh seluruh lapisan masyarakat.

Bagi masyarakat yang ekonominya lemah akan berupaya untuk dapat membuat makanan bayinya sendiri. Namun makanan bayi buatan sendiri yang dihasilkan itu seringkali tidak diperhatikan gizinya sehingga dapat menyebabkan bayi kekurangan gizi yang dibutuhkan untuk pertumbuhan.

Oleh karena itu perlu diupayakan cara pembuatan makanan bayi dengan melibatkan berbagai sumber daya alam bahan pangan setempat yang dengan mudah dapat diperoleh, mudah pengolahannya sehingga dapat diolah sendiri dan harganya relatif murah yaitu dengan pemanfaatan bahan pangan nabati seperti umbi-umbian, sereal, kacang-kacangan, dan lain-lain.

Ubi kayu (*Manihot esculenta*) merupakan umbi-umbian yang cukup penting di Indonesia yang mudah dan mampu berproduksi tinggi serta kaya akan karbohidrat terutama pati. Namun ubi kayu mengandung asam sianida (HCN), yang dalam jumlah banyak akan bersifat racun. Oleh karena itu, kandungan HCN dalam ubi kayu harus dihilangkan. Salah satu caranya adalah dengan fermentasi. Fermentasi ubi kayu yang diikuti dengan pengeringan akan menghasilkan *gari* (tepung ubi kayu terfermentasi).

Seperti halnya ubi kayu segar yang miskin akan protein dan lemak, demikian juga halnya dengan *gari*. Oleh karena itu, pemanfaatan *gari* sebagai makanan bayi harus diimbangi dengan pemberian protein tambahan dari luar.

Dalam penelitian ini digunakan kacang-kacangan sebagai protein tambahan karena kacang-kacangan merupakan penyumbang protein yang cukup tinggi disamping karbohidrat, lemak, mineral, vitamin serta serat makanan.

Kacang hijau, kacang kedelai, dan kacang tunggak dipilih sebagai bahan untuk protein tambahan karena banyak dikonsumsi manusia, mempunyai nilai gizi yang baik, mempunyai potensi produksi yang baik, dapat diproduksi sendiri/lokal, dan harganya relatif murah.

Proses perkecambahan pada kacang-kacangan akan meningkatkan nilai gizi dan nilai cernanya karena enzim amilase akan mengubah pati menjadi gula.

Berdasarkan kenyataan di atas, maka pencampuran tepung kecambah pada *gari* akan dapat menghasilkan produk makanan bayi sesuai yang diharapkan. Namun sampai saat ini belum diteliti sejauh mana pengaruh jenis dan proporsi tepung kecambah kacang-kacangan terhadap mutu makanan bayi dari *gari* yang dihasilkan. Oleh karena itu, dalam penelitian ini akan diteliti pengaruh berbagai jenis dan proporsi tepung kecambah kacang-kacangan terhadap mutu makanan bayi dari *gari*.

1.2. Tujuan penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan kombinasi perlakuan jenis dan proporsi tepung kecambah kacang-kacangan yang terbaik terhadap mutu makanan bayi berbasis tepung ubi kayu terfermentasi (*gari*).