

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bayi memerlukan zat-zat gizi dengan mutu dan jumlah yang mencukupi untuk dapat tumbuh dan menyelenggarakan kegiatan metabolisme yang dibutuhkan. Bayi yang makin bertumbuh besar akan memiliki kebutuhan akan zat-zat gizi yang lebih banyak. ASI memenuhi kebutuhan zat-zat gizi bayi hingga berumur 6 bulan dan setelah itu kebutuhan zat gizi bayi tidak dapat dicukupi lagi hanya oleh ASI, untuk itu diperlukan makanan tambahan atau biasa dikenal dengan sebutan makanan pendamping ASI (MP-ASI).

MP-ASI yang diperuntukkan bagi bayi berumur 7-10 bulan umumnya berupa bubur yang konsistensinya dapat disesuaikan dengan pertambahan umur dan perkembangan sistem pencernaan mulai mulut hingga lambung. Konsistensi bubur yang diharapkan adalah mulai bubur halus yang mudah ditelan (bubur susu, bubur tim) hingga bubur yang lebih padat seperti nasi tim. Bahan penyusun utama dari bubur bayi yang banyak beredar di pasaran adalah tepung beras. Beras yang dulunya dapat dicukupi dengan hasil panen sendiri saat ini harus di impor dari negara lain, sehingga diperlukan penganeekaragaman bahan pangan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal selain beras. Tepung beras ini dapat dikombinasi dengan bahan pangan lokal seperti jenis sereal (jagung), kacang-kacangan (kacang hijau, kacang merah, kedelai), umbi-umbian (ubi jalar, ubi kayu, garut, ganyong), dan juga buah (pisang). Pengkombinasian tepung beras dengan bahan lain ini diharapkan mampu meningkatkan nilai guna bahan pangan lokal selain beras sekaligus penganeekaragaman olahan makanan termasuk makanan bayi. .

Ganyong kaya akan karbohidrat, namun umbi ganyong ini belum banyak dikenal dan dimanfaatkan sebagai bahan pangan sumber karbohidrat seperti jenis umbi-umbian yang lain (singkong, ketela, kentang). Nilai cerna pati ganyong dapat ditingkatkan dengan melakukan pre-gelatinisasi tepung ganyong. Nilai cerna tepung ganyong pre-gelatinisasi pada konsentrasi tepung 8%, suhu 70°C sebesar 124,27 mg/g sampel (Pranoto, 2010). Pati pre-gelatinisasi mempunyai keunggulan dari segi zat gizi dan proses pengolahan yang lebih mudah dan cepat akibat daya serap airnya meningkat (Nopianto, 2009 *dalam* Pranoto, 2010). Daya serap air tepung ganyong pre-gelatinisasi tersebut sebesar 525,5 %, sedangkan yang tanpa perlakuan sebesar 69,3%. Tepung ganyong pre-gelatinisasi berkadar pati 138,16 mg/g bahan (db) dan kadar serat total 15,92 mg/g bahan (db) (Pranoto, 2010). Hasil penelitian Prana dan Danimihardja (1977) yang dikutip oleh Dewi (1998) juga menunjukkan bahwa pati ganyong mudah dicerna sehingga baik untuk makanan bayi atau orang yang sedang sakit.

Menurut Gunadi (2010), substitusi tepung ganyong pre-gelatinisasi dengan konsentrasi tepung 8% pada pembuatan biskuit bayi meningkatkan rerata daya serap air dari 134,17% (db) menjadi 173,42% (db). Nilai cerna pati juga mengalami peningkatan yang signifikan, yaitu tanpa perlakuan sebesar 65,98 mg/g sampel (db), sedangkan dengan substitusi tepung ganyong pre-gelatinisasi 8% sebesar 122,02 mg/g sampel (db).

Tepung ganyong pre-gelatinisasi meningkatkan sifat fisik maupun gizi pada pembuatan biskuit bayi dengan bahan baku tepung terigu, tapi bukan berarti tepung ganyong pre-gelatinisasi dapat memberikan pengaruh positif juga bila dikombinasikan dengan bahan baku lain seperti tepung beras. Tiap jenis pati mempunyai sifat fisikokimia yang berbeda-

beda, sehingga interaksi dari dua atau lebih jenis sumber pati dapat memberikan pengaruh tertentu terhadap sifat fisikokimia campuran pati.

Berdasarkan percobaan pendahuluan, kombinasi tepung beras Mentik Wangi dengan tepung ganyong pre-gelatinisasi pada berbagai proporsi campuran tepung dan rasio air terhadap tepung yang digunakan ternyata menghasilkan bubur susu yang memiliki viskositas dan kehalusan yang berbeda-beda. Hal tersebut berarti proporsi beras Mentik Wangi dan tepung ganyong pre-gelatinisasi yang berbeda ini dapat memberikan pengaruh terhadap sifat fisikokimia bubur bayi yang dihasilkan. Selain itu, rasio air terhadap tiap kombinasi tepung yang diteliti juga dapat mempengaruhi sifat fisikokimia bubur bayi.

Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui sifat fisikokimia bubur bayi yang tersusun oleh dua sumber pati, yaitu tepung beras Mentik Wangi dan tepung ganyong pre-gelatinisasi, serta berbagai rasio air : tepung dalam tiap proporsi tepung yang diteliti tersebut.

1.2. Rumusan Masalah

- a. Bagaimana pengaruh proporsi sumber pati (tepung ganyong pre-gelatinisasi : tepung beras Mentik Wangi) terhadap sifat fisikokimia bubur bayi ?
- b. Bagaimana pengaruh rasio air : tepung dalam tiap proporsi sumber pati (tepung ganyong pre-gelatinisasi : tepung beras Mentik Wangi) terhadap sifat fisikokimia dan nilai cerna bubur bayi?

1.3. Tujuan Penelitian

- a. Mengetahui pengaruh proporsi sumber pati (tepung ganyong pre-gelatinisasi : tepung beras Mentik Wangi) terhadap sifat fisikokimia dan nilai cerna pati bubur bayi yang dihasilkan.

- b. Mengetahui pengaruh rasio air : tepung dalam tiap proporsi sumber pati (tepung ganyong pre-gelatinisasi : tepung beras Mentik Wangi) terhadap sifat fisikokimia dan nilai cerna bubur bayi yang dihasilkan.