

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dua tahun pertama kehidupan merupakan masa tumbuh kembang anak yang paling optimal, sehingga disebut sebagai masa emas anak (Sari & Kumorojati, 2019). Masa emas dapat dicapai apabila anak mendapat asupan nutrisi yang cukup untuk tumbuh kembang secara optimal. Sebaliknya, bila anak usia 0-24 bulan tidak memperoleh asupan yang sesuai dengan kebutuhan gizi, maka masa emas ini akan berubah menjadi masa kritis yang akan mengganggu tumbuh kembang anak (Mufida, et al., 2015). Seiring bertambahnya umur bayi, kebutuhannya terhadap gizi pun ikut bertambah. Setelah melewati masa ASI (air susu ibu) eksklusif selama enam bulan, ASI hanya dapat memenuhi 60% kebutuhan gizi bayi usia 6-12 bulan dan sisanya perlu dipenuhi oleh asupan lain yang biasa disebut sebagai Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) (Bennu, et al., 2012).

Masa pemberian MP-ASI menjadi proses transisi dari asupan yang semula ASI (cair), ke makanan semi padat, dan pada akhirnya makanan dengan tekstur normal orang dewasa. Pemberian MP-ASI perlu dilakukan secara bertahap baik secara bentuk maupun jumlahnya sesuai dengan kemampuan bayi dalam mengunyah dan mencerna makanan (Bennu, et al., 2012). Bayi usia 6-9 bulan dapat menelan makanan dengan tekstur yang lebih kental, sehingga disarankan untuk mengonsumsi makanan dalam bentuk *puree* (saring) atau *mashed* (lumat). Bayi usia 9-12 bulan mulai dapat mengonsumsi makanan dalam bentuk *minced* (cincang halus), *chopped* (cincang kasar), dan *finger food* (makanan padat yang mudah

dipegang, gigit, dan dikunyah oleh bayi). Bayi usia 12-24 bulan sudah dapat beradaptasi dengan segala macam tekstur makanan, termasuk makanan keluarga (Ikatan Dokter Anak Indonesia, 2018).

Selain untuk memenuhi kebutuhan gizi anak, MP-ASI juga diberikan untuk melatih keterampilan makan, sehingga anak dapat makan tanpa disuapi, melatih kemampuan menggigit dan mengunyah makanan, serta melatih keterampilan motorik halus (Meidersayenti, 2022). Menurut Muharyani, et al. (2014), keterampilan makanan anak dapat dilatih dengan memperkenalkan makanan sehat keluarga dalam bentuk *finger food*. *Finger food* adalah makanan padat yang mudah digigit, dikunyah, dan digenggam sendiri oleh bayi. Makanan ini dapat berupa biskuit, keju, buah, ataupun sayuran yang direbus (Meidersayenti, 2022).

Menurut survei yang dilakukan Waskito, et al. (2022), dinyatakan bahwa saat ini telah banyak kategori jenis produk MP-ASI yang ada di pasar, diantaranya yakni bubur instan, bubur siap masak, biskuit, *puff*, krekers, pasta, dan lain-lain. Dari survei tersebut, diketahui bahwa biskuit merupakan cemilan yang paling umum dikonsumsi (64,4%) dan paling sering diberikan kepada bayi (31,5%). Di samping itu, responden juga menyampaikan harapannya terhadap perusahaan MP-ASI untuk dapat menghadirkan produk biskuit dengan bentuk yang lebih variatif, menggunakan bahan alami, tidak mengandung bahan tambahan pangan (BTP), tanpa bahan alergen, dan bebas gluten (Waskito, et al., 2022).

Produk biskuit bayi yang umum ada di pasaran saat ini umumnya terdapat kandungan BTP, diantaranya Milna Biskuit Bayi untuk bayi usia 6-12 bulan (mengandung pengembang amonium bikarbonat dan pengemulsi nabati), Monde

Boromon *Cookies* untuk anak usia 1-3 tahun (mengandung perisa sintetik), dan Promina Biskuit *Rusk* untuk bayi di atas 6 bulan (mengandung bahan pengembang, pengemulsi, dan penstabil gom guar).

Gasol Pertanian Organik sebagai perusahaan yang memproduksi produk MP-ASI, menangkap adanya kebutuhan pasar yang selaras dengan rencana perusahaan untuk mengembangkan produk turunan dari tepung organik yang mereka produksi. Dari hasil survei secara luring dan daring, direkomendasikan bahwa biskuit bebas gluten dan BTP menjadi salah satu pilihan produk yang baik untuk dikembangkan Gasol Pertanian Organik karena memiliki potensi pasar yang lebih luas daripada biskuit yang ada di pasaran saat ini. Maka, sebelum Gasol Pertanian Organik merilis produk biskuit, diperlukan penelitian proses formulasi untuk menciptakan produk biskuit yang sesuai dengan kebutuhan pasar dan kepentingan perusahaan untuk membuat inovasi produk baru berbahan dasar tepung organik merek Gasol Organik.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana formula biskuit bebas gluten dan BTP dengan varian original ubi dan cokelat ubi di Gasol Pertanian Organik?
2. Bagaimana karakteristik kimia biskuit bebas gluten dan BTP dengan varian original ubi dan cokelat ubi di Gasol Pertanian Organik?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui formula biskuit bebas gluten dan BTP dengan varian original ubi dan coklat ubi di Gasol Pertanian Organik.
2. Mengetahui karakteristik kimia biskuit bebas gluten dan BTP dengan varian original ubi dan coklat ubi di Gasol Pertanian Organik.

1.4 Batasan Masalah

Penelitian ini terbatas pada formulasi biskuit dengan varian original dan coklat ubi bebas gluten dan BTP di tingkat dapur. Biskuit dipilih atas dasar: (1) permintaan perusahaan untuk mengembangkan produk jenis camilan menggunakan tepung Gasol Organik, (2) hasil survei awal penelitian terkait preferensi konsumen MP-ASI yang menyatakan bahwa biskuit merupakan camilan yang paling umum dikonsumsi (64,4%) dan paling sering diberikan kepada bayi (31,5%) (Waskito, et al., 2022).

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian mengenai pembuatan biskuit dengan variasi original dan coklat ubi bebas gluten di Gasol Pertanian Organik bermanfaat bagi:

1. Perusahaan

Perusahaan memperoleh formula variasi produk baru yang tetap menonjolkan karakter perusahaan (tanpa bahan tambahan pangan dan bebas gluten).

2. Universitas

Universitas memperoleh kesempatan untuk menjalin kerjasama berkelanjutan dengan Gasol Pertanian Organik sebagai mitra industri.

3. Mahasiswa

Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk belajar langsung dari praktisi dan bekerja membantu proses inovasi produk baru di industri secara langsung.

4. Masyarakat

Masyarakat mendapat pilihan produk baru yang sehat untuk dikonsumsi anak usia satu tahun ke atas.