



Pemberian Biskuit Mama Rani Kepada Balita Berat Badan Kurang

Rudolf Boyke Purba¹, Jufri Sineke², Joice M. Laoh dan Yermin Tabare²

^{1,2}Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Manado

³Dinas Kesehatan Kabupaten Kepulauan Talaud

Koresponden email; rudolfboykepurba@gmail.com

ABSTRAK

Periode seribu hari pertama kehidupan (1000 HPK) pada anak merupakan periode sensitif karena akibat yang ditimbulkan terhadap bayi pada masa ini akan bersifat permanen dan tidak bisa dikoreksi. Balita merupakan salah satu golongan penduduk rentan gizi yang paling mudah menderita gangguan kesehatan dan kekurangan gizi. Bentuk makanan tambahan pemulihan yang banyak diberikan adalah biskuit karena biskuit dapat dinikmati oleh semua golongan umur terutama balita dan memiliki daya simpan yang panjang serta praktis untuk dibawa dan dapat dijadikan bekal makanan yang sehat dan bergizi. Biskuit dapat dihasilkan dari modifikasi bahan pangan lokal yaitu pisang goroho, labu kuning, kacang ijo dan ikan tuna. **Metode**; Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental semu (*quasi experiment design*) dengan rancangan *the one group pretest posttest*. Variabel penelitian biskuit Mama Rani dan berat badan. Analisis data meliputi analisis univariat dan bivariate. Uji yang digunakan adalah Paired T Test. Biskuit Mama Rani terbuat dari bahan pangan lokal yaitu pisang goroho, labu kuning, kacang hijau, ikan tuna ditambah dengan bahan lainnya seperti susu, telur, gula pasir dan margarine. Kandungan gizi biskuit mama Rani perporasi sebesar 17 gram yaitu energy 59.2 kalori, protein 1.02 gram, lemak 3.36 gram, karbohidrat 7.93 gram. Biskuit diberikan kepada balita gizi kurang di wilayah kerja puskesmas melonguane dengan jumlah sampel sebanyak 30 orang selama 30 hari pemberian. Kandungan gizi biskuit dalam setiap kali pemberian (50 gram) energi 177.6 kal, protein 3.06 gram, lemak 10.08 gram, karbohidrat 23.8 gram. **Hasil** penelitian ditemukan bahwa semua balita dapat menghabiskan biskuit yang diberikan. Berat badan balita sebelum diberikan biskuit sebesar 10.1 kg dan setelah pemberian menjadi 10.5 kg, terjadi peningkatan sebesar 0.4 kg atau 400 gram. **Kesimpulan**; Terdapat kenaikan berat badan setelah pemberian biskuit Mama Rani pada balita gizi kurang di wilayah kerja Puskesmas Melonguane. **Rekomendasi**; Biskuit Mama Rani dapat diberikan sebagai PMT pada balita berat badan kurang.

Kata Kunci : Biskuit Mama Rani, Balita berat badan kurang.

ABSTRACT

The period of the first thousand days of life (1000 HPK) in children is a sensitive period because the consequences for babies at this time will be permanent and cannot be corrected. Toddlers are one of the nutritionally vulnerable population groups that are most susceptible to health problems and malnutrition. The form of additional recovery food that is mostly given is biscuits because biscuits can be enjoyed by all age groups, especially toddlers and have a long shelf life and are practical to carry and can be used as a healthy and nutritious food. Biscuits can be produced from modifications of local food ingredients, namely goroho bananas, pumpkin, green beans and tuna fish. Method; This type of research is quasi experimental research (*quasi experimental design*) with the one group pretest posttest design. The research variables for Mama Rani biscuits and body weight. Data analysis includes univariate and bivariate analysis. The test used is the Paired T Test. Mama Rani's biscuits are made from local food ingredients, namely goroho bananas, pumpkin, green beans, tuna plus other ingredients such as milk, eggs, sugar and margarine. The nutritional content of Mama Rani biscuits per portion is 17 grams, namely energy 59.2 calories, protein 1.02 grams, fat 3.36 grams, carbohydrates 7.93 grams. Biscuits



were given to undernourished toddlers in the working area of the Melonguane Public Health Center with a total sample of 30 people for 30 days of administration. The nutritional content of biscuits in each serving (50 grams) of energy is 177.6 cal, protein 3.06 grams, fat 10.08 grams, carbohydrates 23.8 grams. The results of the study found that all toddlers could finish the biscuits given. The toddler's weight before being given the biscuits was 10.1 kg and after giving it to 10.5 kg, there was an increase of 0.4 kg or 400 grams. Conclusion; There was an increase in body weight after giving Mama Rani biscuits to malnourished toddlers in the working area of the Melonguane Health Center. Recommendation; Mama Rani biscuits can be given as PMT to underweight toddlers.

Keywords: *Mama Rani biscuits, underweight toddlers.*

PENDAHULUAN

Balita merupakan kelompok dengan rentang usia 12 - 59 bulan dimana pada masa ini pertumbuhan tubuh dan otak sangat pesat dalam pencapaian keoptimalan fungsinya ⁽¹⁾. Dalam siklus kehidupan, usia balita merupakan periode pertumbuhan dan perkembangan yang sangat pesat dan penting. Oleh karena itu, kelompok usia balita perlu mendapat perhatian karena merupakan kelompok yang rawan terhadap kekurangan gizi. Status gizi pada anak juga merupakan penentu kualitas sumber daya manusia. Periode seribu hari pertama kehidupan (1000 HPK) pada anak merupakan periode sensitif karena akibat yang ditimbulkan terhadap anak pada masa ini akan bersifat permanen dan tidak bisa dikoreksi ⁽²⁾.

Banyak anak pada usia 0-5 tahun mengalami gizi kurang karena mereka mendapatkan makanan yang kurang kandungan zat gizinya, misalnya dalam makanan hanya mengandung karbohidrat dan serat seperti ubi kayu, talas akar dan bubur jagung, dimana makanan jenis ini apabila diberikan pada balita hanya akan memberikan rasa kenyang tapi tidak bisa memenuhi kebutuhan gizinya. Selain itu juga didapatkan anak-anak mengalami kekurangan gizi lainnya seperti Vitamin A, Kalsium, Yodium dan lain-lain ⁽¹⁾.

Masalah gizi pada anak sangat kompleks. Menurut UNICEF pada tahun 2018 hampir 3 dari 10 orang anak berusia di bawah lima tahun menderita *stunting* atau terlalu pendek untuk usia sebaya, sedangkan 1 dari 10 anak mengalami kekurangan berat badan atau kurus ⁽³⁾. Prevalensi masalah gizi kurang di Indonesia usia 0-59 bulan dengan indeks BB/U pada tahun 2018 sebesar 13.8 % dibandingkan dengan tahun 2017 dengan prevalensi sebesar 14%. Riset Kesehatan Dasar (Riskedsdas) tahun 2018 menunjukkan secara nasional balita berat badan kurang dan sangat kurang prevalensinya adalah 17,7%, dan prevalensi sangat kurus dan kurus adalah 10,2% ⁽⁴⁾.

Masalah status gizi kurang menurut Unicef disebabkan langsung oleh asupan makanan dan infeksi. Asupan gizi balita menurut tingkat kecukupan, secara nasional tahun 2017 yaitu energi pada balita dengan kategori defisit (kurang dari 70% AKE) yaitu sebanyak 43,2% dan kategori defisit ringan (antara 70-79% AKE) sebanyak 28,5%. Hal ini menunjukkan bahwa masih banyak balita di Indonesia yang asupan energinya kurang dari Angka Kecukupan Energi yang dianjurkan ⁽⁵⁾.



Rendahnya asupan gizi pada balita berkaitan erat dengan status gizi balita. Berdasarkan hasil Pemantauan Status Gizi (PSG), gizi kurang pada anak usia 0-23 bulan di Sulawesi Utara tahun 2018 sebesar 17.2% meningkat dari 14.10% (2017) dan balita (0-59 bulan) sebesar 15.4% dari 15.3% (2017)⁶. Hasil Riskesdas 2018 balita gizi kurang di Provinsi Sulawesi Utara 11.23% dan kepulauan Talaud sebesar 10.15%⁴. Data gizi Puskesmas Melonguane Kabupaten Kepulauan Talaud sebanyak 30 anak balita mengalami gizi kurang.

Gizi yang cukup sangat penting pada lima tahun pertama untuk memastikan anak tumbuh dengan sehat, organ terbentuk dengan fungsi yang tepat, terbentuknya sistem kekebalan yang kuat, dan berkembangnya sistem neurologis dan kognitif⁽⁷⁾. Gizi pada masa lima tahun pertama akan mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangan anak di masa depan. Dampak yang dapat timbul akibat kekurangan gizi pada lima tahun pertama adalah perkembangan otak dan pertumbuhan fisik yang terganggu sebagai dampak jangka pendek sementara dalam jangka panjang dampak yang dapat timbul adalah risiko tinggi munculnya penyakit tidak menular pada usia dewasa⁽⁵⁾,

Tumbuh kembang pada masa balita di dukung oleh peran makanan dengan nilai gizi tinggi seperti pada makanan sumber energi, protein, vitamin dan mineral. Ketidacukupan zat gizi mengakibatkan penurunan status gizi sehingga anak menjadi kurang gizi. Berat badan dapat digunakan untuk memonitor pertumbuhan balita, apabila ada masalah dapat diketahui sejak dini sehingga pencegahan dan penanganan dapat segera dilakukan⁽⁸⁾.

Penanggulangan masalah gizi kurang telah dilakukan oleh pemerintah sejak tahun 1998 dengan pencanangan pemberian makanan tambahan atau dikenal dengan PMT. Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pemulihan merupakan program yang dilaksanakan pemerintah pada kelompok usia balita yang ditujukan sebagai tambahan selain makanan utama sehari-hari untuk mengatasi kekurangan gizi⁽⁹⁾. Program PMT Pemulihan ditetapkan untuk membantu memenuhi kecukupan gizi pada balita khususnya balita kurus berupa biskuit MT balita yang termasuk dalam jenis PMT pabrikan.

PMT dapat dibuat dengan memanfaatkan kearifan lokal. Makanan tambahan yang akan diberikan dalam penelitian ini berupa biskuit atau kue kering padat gizi. Biskuit yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan apabila dipatahkan penampangnya terlihat bertekstur kurang padat⁽¹¹⁾, yang terbuat dari produk lokal yaitu pisang goroho, ikan tuna, labu kuning dan kacang hijau. Balita gizi kurang bukan hanya kekurangan energi dan protein tapi juga defisiensi zat gizi lainnya sehingga perlu diberikan makanan tambahan dari campuran beberapa bahan makanan. Campuran beberapa bahan makanan tersebut dalam pembuatan biskuit dapat memenuhi kebutuhan gizi balita yang mengalami gizi kurang sehingga terjadi perbaikan status gizi. Pisang goroho (*Musa acuminata, sp*) adalah pangan lokal yang hanya dapat di jumpai di Sulawesi Utara, memiliki kandungan gizi yaitu energi 115 kal, protein 1.9 gram, lemak 0.2 gram, karbohidrat 27.9% dan zink 0,3 mg yang dibutuhkan oleh anak gizi kurang⁽¹²⁾.



Ikan tuna yang banyak terdapat di kepulauan Talaud adalah ikan tuna madidihang. Kandungan gizi ikan mendidihang yaitu energi 105,0 kal, protein 24,1 g, lemak 0,1 gram dan kalsium 9,0 mg ⁽¹³⁾. Protein ikan sangat dibutuhkan untuk perbaikan status gizi balita. Selain ikan, kacang hijau juga sumber protein. Kacang hijau memiliki nilai gizi yang cukup tinggi yaitu karbohidrat 62.3 gram, protein 27.5 gram, lemak 1.85 gram, zat besi (fe) 9.7 mg, vitamin C 4.80 mg dan vitamin A 114 IU ⁽¹²⁾.

Balita gizi kurang biasanya bukan hanya karena kekurangan kalori dan protein tetapi juga karena adanya defisiensi zat gizi lainnya. Labu kuning atau sambiki sering dijadikan bahan untuk pembuatan biskuit. Kandungan gizi dari labu kuning yang cukup tinggi yaitu betakaroten sebesar 1569 µg/100 g bahan. Hasil penelitian Meiranty, 2017 dalam pembuatan biskuit memiliki kandungan gizi yaitu karbohidrat sebesar 50,53%, protein 5,82%, lemak 22,17%, dan vitamin A 86,22 µg/g ⁽¹⁴⁾. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui peningkatan berat badan setelah pemberian biskuit Mama Rani kepada balita berat badan kurang di wilayah kerja puskesmas Melonguane

METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental semu (*quasi experiment design*). Dengan rancangan *the one group pratest posttest*. Kelompok perlakuan adalah balita berat badan kurang yang mendapatkan makanan tambahan biskuit Mama Rani. Penelitian Dilaksanakan di wilayah kerja puskesmas Melonguane. Populasi penelitian adalah seluruh balita gizi kurang yang berada di wilayah kerja puskesmas Melonguane berjumlah 30 balita. Sampel penelitian adalah total balita gizi kurang di wilayah kerja puskesmas Melonguane sejumlah 30 balita. Teknik pengambilan sampel adalah *total sampling*. **Variabel Penelitian**, terdiri atas variable bebas/independent yaitu biskuit Mama Rani dan variable terikat/dependent yaitu berat badan balita.

Definisi Operasional :

1. Biskuit Mama Rani adalah kue kering padat gizi yang dibuat dari bahan pangan lokal yaitu campuran tepung pisang goroho, tepung ikan tuna, tepung kacang hijau, tepung labu kuning, ditambah dengan susu, telur, dan margarin.
2. Balita berat badan kurang adalah anak berusia 1 tahun sampai 5 tahun yang memiliki indeks berat badan menurut umur kurang dari -2SD
3. Berat badan balita adalah angka atau nilai yang ditunjukkan dari hasil penimbangan balita sebelum dan sesudah pemberian biskuit.

A. Bahan dan alat

Resep Biskuit Mama Rani

1. Bahan : Tepung pisang goroho 25 gram, Tepung labu kuning 100 gram, Tepung terigu 150 gram, Tepung ikan tuna 25 gram Tepung kacang hijau 100 gram. Gula halus 110 gram, Kuning telur 3 butir, Margarine 200 gram, Susu dancow 50 gram, Maizena 10 gram, Vanili, garam secukupnya
2. Alat; Mixer, Loyang kue, Spatula, Oven, Baki. Kompor Gas



3. Cara membuat :

Kocok margarin dan kuning telur, masukkan gula halus, vanili dan garam. Aduk rata, kemudian tambahkan tepung gorocho, tepung labu kuning, tepung ikan tuna, tepung kacang hijau dan tepung terigu. Campur hingga rata. Tambahkan maizena dan susu dancow. Campur kembali sampai adonan kalis, kemudian dicetak. Panggang di oven hingga matang dengan api sedang.

Data yang dikumpulkan adalah identitas responden, berat badan balita. Cara pengumpulan data melalui wawancara menggunakan kuesioner dan pengukuran berat badan menggunakan timbangan injak dan dacin. Pemberian biskuit Mama Rani selama 30 hari, Berat badan diukur sebelum dan sesudah pemberian biskuit, Analisis data secara deskriptif.

HASIL

1. Karakteristik sampel

Responden adalah ibu balita sebanyak 30 orang, umur rata-rata 21 tahun dengan usia terendah 19 tahun dan usia tertinggi 37 tahun. Pendidikan responden sebagian besar adalah SMA. Sampel adalah balita berat badan kurang yang berada di wilayah kerja Puskesmas Melonguane sebanyak 30 orang. Umur sampel terendah adalah 14 bulan dan tertinggi adalah 59 bulan. Usia 14 sampai 36 bulan sebanyak 20 orang atau 66.7 % dan usia 37 sampai 59 bulan sebanyak 33.3 %. Sampel terdiri dari laki-laki sebanyak 14 orang dan perempuan sebanyak 16 orang.

2. Uji Organoleptik Biskuit Mama Rani

Biskuit yang diberikan kepada sampel sebelumnya dilakukan pengujian organoleptik sebanyak tiga kali untuk melihat tingkat penerimaannya. Uji organoleptik dilakukan kepada kelompok sasaran yaitu balita usia 1 sampai 5 tahun dan ibu balita.

Tabel 1. Hasil Uji Organoleptik Biskuit Mama Rani

	Indikator	Frekuensi	Persentase (%)
Rasa :	Sangat suka	25	83.3
	Suka	5	16.7
	Netral	0	0
	Tidak suka	0	0
	Sangat tidak suka	0	0
Total		30	100
Aroma :	Sangat suka	25	83.3
	Suka	5	16.7
	Netral	0	0
	Tidak suka	0	0
	Sangat tidak suka	0	0
Total		30	100
Tekstur :	Sangat suka	27	90
	Suka	3	10
	Netral	0	0
	Tidak suka	0	0
	Sangat tidak suka	0	0
Total		30	100



Indikator	Frekuensi	Persentase (%)
Penampilan : Sangat suka	27	90
Suka	3	10
Netral	0	0
Tidak suka	0	0
Sangat tidak suka	0	0
Total	30	100

Hasil dari uji organoleptik biskuit Mama Rani untuk rasa dan aroma sebagian besar panelis menyatakan sangat suka sebanyak 25 orang (83.3%) dan suka sebanyak 5 orang (16.7%). Untuk tekstur dan penampilan sebanyak 27 orang atau 90% menyatakan sangat suka dan 3 orang (10%) menyatakan suka.

PEMBAHASAN

Nilai Gizi Biskuit Mama Rani

Biskuit Mama Rani merupakan salah satu produk baru biskuit padat gizi yang terbuat dari bahan pangan lokal yaitu pisang goroho, ikan tuna, labu kuning, kacang hijau yang diolah dalam bentuk tepung, dan ditambah dengan bahan lainnya seperti telur, margarin, susu, gula, vanili dan garam. Campuran bahan pangan tersebut diolah menghasilkan biskuit sebanyak 52 keping atau 884 gram biskuit dengan berat per keping sekitar 17 gram, dengan jumlah penyajian sebanyak 3 keping atau 51 gram per hari.

Tabel 2. Nilai Gizi Biskuit Mama Rani

Kandungan Gizi	Tiap resep (884 g)	Tiap keping (17 g)	Tiap sajian (51 g)
Energi	3078 kkal	59.2 kkal	177.6 kkal
Protein	53.11 g	1.02 g	3.06 g
Lemak	174.7 g	3.36 g	10.08 g
Karbohidrat	412.2 g	7.93 g	23.8 g

Nilai gizi tiap satu resep biskuit Mama Rani dengan berat total 884 gram adalah karbohidrat 3078 kkal, protein 53.11 gram, lemak 174.7 gram dan karbohidrat 412.2 gram. Nilai gizi tiap keping biskuit (17 gram) adalah energi 59.2 kkal, protein 1.02 gram, lemak 3.36 gram dan karbohidrat 7.93 gram. Biskuit mama Rani diberikan kepada sampel sebanyak 3 keping (50 gram) per hari dengan total energi 177.6 kkal, protein 3.06, lemak 10.08 dan karbohidrat 23.8 gram. Biskuit ini diberikan kepada sampel selama 30 hari pemberian, dengan teknis pelaksanaan diberikan tiap 10 hari pemberian.

3. Berat badan sampel sebelum dan sesudah pemberian.

Biskuit Mama Rani diolah dari bahan pangan lokal daerah setempat yaitu ikan tuna, pisang goroho, kacang hijau dan labu kuning, yang dibuat dalam bentuk tepung kemudian ditambahkan dengan bahan pangan lainnya seperti tepung terigu, telur, susu, gula, garam dan vanili. Semua bahan pangan tersebut mudah didapat di daerah setempat. Ikan tuna yang banyak terdapat di kepulauan Talud adalah ikan tuna madidihang (ekor kuning). Kandungan



gizi ikan tuna madidihang yaitu energi 105.0 kalori, protein 24.1 gram, lemak 0.1 gram dan kalsium 9.0 mg ⁽¹³⁾. Protein ikan sangat dibutuhkan untuk perbaikan status gizi. Selain ikan, kacang hijau juga merupakan sumber protein. Kacang hijau memiliki nilai gizi yang cukup tinggi yaitu karbohidrat 62.3 gram, protein 27.5 gram, lemak 1.85 gram, zat besi (fe) 9.7 mg, vitamin C 4.8 mg dan vitamin A 114 IU. Labu kuning atau sambiki sering juga dijadikan bahan untuk pembuatan biskuit. Kandungan gizi dari labu kuning cukup tinggi yaitu betakaroten sebesar 1569 mg/100g bahan. Pisang goroho adalah pangan lokal yang hanya dijumpai di daerah Sulawesi Utara, memiliki kandungan gizi yaitu energi 115 kal, protein 1.9 gram, lemak 0.2 gram dan karbohidrat 27.9 % dan zink 0.3 mg yang dibutuhkan oleh anak gizi kurang ⁽¹²⁾.

Pemberian makanan tambahan merupakan program yang dilaksanakan pemerintah usia balita yang ditujukan sebagai tambahan selain makanan utama sehari-hari. Pemberian makanan tambahan dapat dibuat dari makanan lokal atau bahan makanan yang tersedia dan mudah diperoleh di wilayah setempat dengan harga yang terjangkau. Balita gizi kurang ditandai dengan berat badan di bawah normal. Penyebabnya secara langsung karena asupan makanan yang kurang dan adanya infeksi. Seseorang yang kekurangan gizi disebabkan oleh konsumsi gizi yang tidak mencukupi kebutuhannya dalam waktu tertentu. Tubuh akan memecah cadangan makanan didalam lapisan lemak yang berada dibawah lapisan kulit dan lapisan organ tubuh, yaitu usus dan jantung. Pada anak yang kurang gizi, daya tahan tubuhnya rendah sehingga anak sering terkena penyakit infeksi. Akibatnya, anak tersebut tidak dapat tumbuh dan berkembang secara optimal dimana anak tampak kurus dan pendek, terutama pada masa usia bawah lima tahun (balita) banyak yang mengalami kekurangan gizi ⁽¹⁵⁾.

Pemberian makanan tambahan berupa biskuit dengan berbagai bahan makanan campuran merupakan salah satu solusi yang dianggap efektif dalam meningkatkan berat badan. Dalam penelitian ini biskuit yang diberikan terbuat dari berbagai bahan makanan campuran tepung terigu dan bahan lainnya yang mengandung zat gizi berupa energi, protein, lemak dan karbohidrat yang dibutuhkan balita dengan berat badan kurang dalam pertumbuhannya.

Biskuit mama Rani mengandung nilai gizi energi 177.6 kkal, protein 3.06, lemak 10.08 dan karbohidrat 23.8 gram. Menurut Kemenkes (2011), Biskuit PMT Pemulihan diformulasi mengandung minimum 160 kalori, 3,2-4,8 gram protein, dan 4-7,2 gram lemak tiap 40 gram biskuit⁹. Ini artinya biskuit mama Rani yang diberikan kepada balita gizi kurang telah terpenuhi persyaratannya.

Biskuit Mama Rani diberikan kepada sampel yaitu balita umur 14 bulan maka balita tersebut dikategorikan memiliki berat badan kurang sebanyak 30 orang dengan waktu pemberian biskuit selama 30 hari.

Tabel 3. Berat Badan Sampel

Berat Badan Sampel	Mean±SD	Minimum	Maksimum
Berat badan sebelum	10.1 kg±2,2	6.8	13.8
Berat badan sesudah	10.5 kg±2.2	6.5	14.2



Berat badan sampel sebelum diberikan biskuit rata-rata 10,1 kg dan setelah diberikan biskuit selama 30 hari menjadi 10,5 kg. Terjadi peningkatan 0,4 kg atau sekitar 400 gram. Biskuit Mama Rani diberikan kepada sampel balita berat badan kurang menunjukkan adanya perbedaan berat badan sebelum dan sesudah pemberian biskuit.

Pemberian biskuit dengan campuran bahan makanan akan membantu memenuhi kebutuhan gizi balita. Kenaikan berat badan pada balita gizi kurang sebagian besar disebabkan oleh asupan energi dan protein dari konsumsi pemberian makanan tambahan yang dimodifikasi, bersama dengan peningkatan nutrisi dari sumber utama lainnya ⁽¹⁶⁾. Bahan makanan yang terdapat dalam biskuit Mama Rani yaitu labu kuning, ikan tuna, kacang hijau, serta tambahan lainnya seperti susu, telur, margarine memberikan kontribusi terhadap berat badan sampel. Yang sebelum pemberian biskuit rata-rata 10.1 kg dan setelah pemberian biskuit selama 30 hari menjadi 10.5 kg, terjadi peningkatan 0.4 kg atau sekitar 400 gram. Hasil ini menunjukkan bahwa pemberian biskuit dapat meningkatkan asupan gizi sampel sehingga berdampak pada kenaikan berat badan.

KESIMPULAN

Biskuit Mama Rani merupakan produk baru padat gizi dibuat dari bahan dasar ikan tuna, pisang goroho, kacang hijau dan labu kuning yang merupakan salah satu makanan tambahan berbasis bahan pangan lokal yang mudah didapat di daerah setempat. Uji organoleptik biskuit mama Rani diberikan kepada sasaran yaitu balita berat badan kurang usia 14-59 bulan. Sebagian besar panelis menyatakan sangat suka baik cita rasa, aroma, tekstur dan penampilan. Nilai gizi biskuit mama Rani yang diberikan kepada sampel sebanyak 3 keping (50 gram) dengan total energi 177.6 kkal, protein 3.06, lemak 10.08 dan karbohidrat 23.8 gram. Berat badan sampel sebelum diberikan biskuit rata rata 10, 1 kg dan setelah diberikan biskuit selama 30 hari menjadi 10,5 kg. Terjadi peningkatan 0,4 kg atau sekitar 400 gram. Biskuit Mama Rani memberikan kontribusi pada kenaikan berat badan balita.

SARAN

Bagi petugas gizi, agar dapat membantu memperkaya menu makanan tambahan yang diberikan kepada balita gizi kurang. Bagi ibu balita kiranya dapat terus memberikan Biskuit Mama Rani pada menu balita setiap harinya untuk menambah asupan gizi dan meningkatkan berat badan balita yang kurang.

DAFTAR PUSTAKA

1. Susilowati, Kuspriyanto. *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. PT Refika Aditama; 2016.
2. Djamaludin, L. (2018). Pengaruh Modifikasi Pemberian Biskuit Makanan Tambahan Terhadap Pertumbuhan Anak Kurus Usia 6-18 Bulan Di Kota Makassar. Tesis. Makassar, Program Pasca Sarjana.
3. Unicef, (2019). Status Anak Dunia 2019. <https://www.unicef.org/Indonesia/id/status-anak-dunia-2019>.



4. Unicef, (2017) World Health Organization & The World Bank. Joint Child Malnutrition Estimates: Levels and Trends in Child Malnutrition. 35 doi:10.1093/ije/dyr050.
5. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2018). Pedoman Perencanaan Program Gerakan Nasional Percepatan Perbaikan Gizi Dalam Rangka Seribu Hari Pertama Kehidupan.
6. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2018). Pedoman Perencanaan Program Gerakan Nasional Percepatan Perbaikan Gizi Dalam Rangka Seribu Hari Pertama Kehidupan.
7. Nadeak. (2020). Pengaruh Pemberian Biskuit Modifikasi Daun Torbangun Dan Ikan Gabus Terhadap Berat Badan Dan Tinggi Badan Batita Gizi Kurang Kabupaten Tapanuli Utara. Tesis
8. Nadeak. (2020). Pengaruh Pemberian Biskuit Modifikasi Daun Torbangun Dan Ikan Gabus Terhadap Berat Badan Dan Tinggi Badan Batita Gizi Kurang Kabupaten Tapanuli Utara. Tesis
9. Kementerian Kesehatan RI. Panduan Penyelenggaraan Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan Bagi Balita Gizi Kurang (Bantuan Operasional Kesehatan). *Ditjen Bina Gizi dan Kesehatan. Ibu dan Anak Kementeri. Kesehat. RI* 1–40 (2011) doi:10.1017/CBO9781107415324.004.
10. Pusat Data dan Informasi (Pusdatin) Kementerian Kesehatan RI. (2018) Situasi Balita Pendek (Stunting) di Indonesia. *Jendela Data dan Informasi Kesehatan*.
11. Standar Nasional Indonesia. Biskuit. Badan Standarisasi Nasional; 2011.
12. Karlinda, (2018). Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Crackers Tulang Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Masyarakat. Skripsi. Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan Jurusan Kesehatan Masyarakat Uin Makassar
13. Meiranty. (2017). Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata duch*) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cookies. Skripsi. Universitas Negeri Makassar.
14. Oktovina, R., Wirjatmadi, B., & Adriani, M. (2015). Pengaruh pemberian makanan tambahan biskuit dan bolu tepung tempe terhadap peningkatan berat badan dan tinggi badan pada balita gizi kurang. *Jurnal "Ilmiah Kedokteran,"*
15. Pakhri A, Fatmawati S dan Yuniarti S, 2020. Daya Terima Dan Nilai Gizi Cake Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Labu Kuning. *Media Gizi Pangan*, Vol. 27, Edisi 2, 2020
16. Nelista, Y. and Fembi, P.N., 2021. Pengaruh pemberian makanan tambahan pemulihan berbahan dasar lokal terhadap perubahan berat badan balita gizi kurang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(2), pp.1228-1234. Available at: <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/prepotif/article/view/2426>.