

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kekurangan energi protein (KEP) dan anemia saat ini masih merupakan masalah gizi utama di Indonesia. Prevalensinya cukup tinggi pada golongan rawan gizi, khususnya bayi dan anak-anak. Karakteristik KEP disamping mengalami defisiensi zat-zat gizi makro, juga disertai defisiensi zat-zat gizi mikro seperti Fe dan Zn. Baik defisiensi Fe maupun Zn dapat menyebabkan anemia dan menurunkan sistem pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit infeksi. Akibatnya tingkat kesakitan atau morbiditas meningkat, pertumbuhan dan perkembangan anak menurun (Kralik, 1996; Wittaker, 1998; Murray & Robert, 2000).

Berbagai upaya perbaikan KEP telah dilakukan pemerintah diantaranya dengan pemberian makanan tambahan (PMT) secara gratis, baik berupa formula, sereal, maupun biskuit yang bahan utamanya dari tepung terigu, telur, dan susu. Untuk jangka waktu pendek, program ini tampaknya menunjukkan keberhasilan, yang ditandai dengan peningkatan pertumbuhan atau berat badan penderita KEP. Namun seiring dengan dihentikannya bantuan PMT, masalah KEP biasanya muncul kembali akibat kemampuan atau daya beli sebagian besar keluarga penderita KEP yang tergolong rendah. Oleh karena itu perlu diupayakan PMT yang terjangkau dari segi ekonomi tanpa mengurangi kandungan zat gizinya, aman dikonsumsi bagi penderita KEP, serta efektif meningkatkan pertumbuhan, mengingat harga beberapa produk makanan yang berasal dari tepung terigu, telur, dan susu relatif cukup mahal, khususnya bagi kalangan ekonomi rendah. Disisi lain, bagi sebagian anak KEP berat sering menunjukkan tanda-tanda *laktosa intoleran*, sehingga pemberian susu sapi justru semakin memperburuk kondisi anak.

Tempe dan bekatul merupakan bahan makanan tradisional Indonesia yang relatif murah dan terjangkau oleh seluruh lapisan masyarakat. Beberapa studi klinis menunjukkan bahwa kualitas nilai gizi tempe maupun bekatul meningkat selama

proses fermentasi sehingga lebih mudah dicerna dan diabsorpsi, kandungan vitamin B12 dan asam folat juga meningkat serta terjadi degradasi asam fitat (*inhibitor* Fe dan Zn) sehingga dapat mencegah anemia. Tempe dan bekatul juga mengandung senyawa bioaktif berupa isoflavon, yang dapat bersifat sebagai antioksidan dan antikarsinogenik yang melindungi tubuh dari beberapa penyakit infeksi. Disamping itu tempe mengandung antibakteria penyebab diare. Dari beberapa keunggulan ini, maka tempe dan bekatul memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai makanan tambahan untuk anak yang menderita kurang gizi dan anemia.