

BAB V

PEMBAHASAN

5.1 Pembahasan

Pembahasan dari hasil penelitian ini disajikan sesuai dengan hasil penelitian dan hasil analisis tentang pengaruh Pengaruh Pemberian Tepung Tempe Sebagai Olahan Makanan Terhadap Berat Badan Pada Balita Usia 1-3 Tahun di Desa Torongrejo Kecamatan Junrejo.

5.1.1 Berat Badan Sebelum Pemberian Olahan Makanan Berbahan Dasar Tepung Tempe Terhadap Kenaikan Berat Badan Balita Usia 1-3 Tahun Di Desa Torongrejo Kecamatan Junrejo

Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa berat badan sampel sebelum pemberian makanan olahan berbahan dasar tepung tempe berada di garis kuning atau gizi kurang sebanyak 20 orang (100%).

Sesuai dengan Adzania (2004, 3) Status gizi kurang, bila BB anak antara 80-90% dari BB standar atau pada KMS posisi BB berada di bawah garis titik-titik. Menurut BAPPENAS (2011) banyak faktor yang menyebabkan timbulnya masalah gizi. Salah satu penyebab langsung adalah konsumsi makanan yang tidak memenuhi jumlah dan komposisi zat gizi yang mempengaruhi syarat makanan beragam, bergizi seimbang dan aman. Kemudian penyebab langsung kedua adalah penyakit infeksi yang berkaitan dengan tingginya kejadian penyakit menular dan buruknya kesehatan lingkungan. Jika terjadi Ketidakseimbangan tingkat konsumsi zat gizi makro seperti energi, karbohidrat lemak dan protein terhadap kebutuhan tubuh secara berkepanjangan dapat mempengaruhi terjadinya perubahan pada jaringan dan massa tubuh yang akan berdampak pada penurunan berat badan (berat badan kurang) (Linder,2010).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebelum balita mendapat makanan tambahan berbahan dasar tepung tempe seluruhnya berada di pita kuning dengan status gizi kurang. Dikarenakan faktor dari balita sendiri yang sangat susah makan karena makanan yang tidak bervariasi. Serta keadaan balita yang kadang sering sakit, sehingga tidak nafsu makan.

5.1.2 Berat Badan Sesudah Pemberian Olahan Makanan Berbahan Dasar Tepung Tempe Terhadap Kenaikan Berat Badan Balita Usia 1-3 Tahun Di Desa Torongrejo Kecamatan Junrejo

Dari penelitian ini berat badan semua sampel mengalami kenaikan namun dilihat dari tabel 4.6 sampel yang berada di garis hijau sebanyak 17 balita (85%) dan yang masih berada di pita kuning 3 balita (15%).

Tempe sebagai salah satu bahan pangan lokal yang bernilai gizi tinggi yaitu per 100 g tempe mengandung 18,3 g protein. Tempe mengandung vitamin B12 yang potensial dan pada umumnya hanya terdapat pada bahan makanan hewani. Vitamin B12 pada tempe berasal dari kedelai yang mengalami proses fermentasi (Dahlia dan Rusalanti, 2007). Protein dalam tempe lebih mudah dicerna oleh sistem pencernaan balita.

Dari hasil penelitian setelah memberikan perlakuan kepada balita usia 1-3 tahun didapatkan bahwa, seluruh balita mengalami peningkatan berat badan. Namun hanya 17 balita yang bisa naik ke status gizi dengan berada di pita hijau dan sebagian kecil balita masih berada di pita kuning. Faktor dari peningkatan berat badan tersebut dipicu oleh nafsu makan balita yang meningkat, karena makanan yang bervariasi sehingga menambah antusias balita untuk memakan-makanan tersebut. Dan faktor dari kesehatan balita itu sendiri, karena sebagian besar dari balita yang naik menjadi pita hijau selama 14 hari tidak pernah mengalami sakit.

Sedangkan untuk balita yang masih berada di pita kuning di dapatkan dari penelitian balita tersebut sempat sakit seperti panas dan pilek, sehingga nafsu makannya menurun, yang menjadikan berat badan balita menurun.

5.1.3 Pengaruh Pemberian Olahan Makanan Berbahan Dasar Tepung Tempe Terhadap Kenaikan Berat Badan Balita Usia 1-3 Tahun Di Desa Torongrejo Kecamatan Junrejo

Untuk mengetahui pengaruh pemberian makanan tambahan berbahan dasar tepung tempe terhadap kenaikan berat badan balita usia 1-3 tahun makan dilakukan uji statistic *Paired sampe test T-Test* dengan tingkat kemaknaan $\rho \leq 0,05$.

Dari tabulasi silang tabel 4.8 di dapatkan sebagian besar berat badan sampel sebelum diberikan makanan tambahan berbahan dasar tempe berada di pita kuning sebanyak 20 sample (100%0 dan setelah diberikan makanan tambahan berat badannya meningkan namun yang masuk dalam kategori pita hijau sebanyak 17 sample (85%) dan dari hasil uji *Paired Sample test T-Test* nilai mean standart defisiasi berat badan sampel pre dan post test adalah 0,256 di dapatkan nilai $\rho = 0,00$ pada tingkat $\rho \leq 0,05$ ($\alpha \leq 0.05$). Bila dibandingkan dengan tingkat kemankaan yaitu $0,000 < 0,05$, berarti H_0 ditolak. Data diatas menunjukkan bahwa ada pengaruh pemberian olahan makanan tepung tempe terhadap kenaikan berat badan balita di Desa Torongrejo Kecamatan Junrejo. Jadi bila dilihat secara statistik dalam penelitian ini terdapat pengaruh yang signifikan dari intervensi pemberian makanan olahan tepung tempe yang diberikan untuk meningkatkan berat badan balita, dari penelitian ini didapatkan bahwa tepung tempe dapat digunakan sebagai salah satu alternatif pilihan tambahan makanan variasi untuk makanan pendamping balita, khususnya

untuk balita dengan berat badan kurang atau berada di pita kuning maupun merah.

Berat badan merupakan ukuran antropometri yang paling sering digunakan. Berat badan menggambarkan jumlah dari protein, lemak, air dan mineral pada tulang (Supriasa, 2002). Berat badan merupakan salah satu parameter yang memberikan gambaran masa tubuh. Dalam keadaan normal, dimana keadaan kesehatan baik dan keseimbangan antara konsumsi dan kebutuhan zat gizi terjamin, maka berat badan berkembang mengikuti pertambahan umur (Wirjatmadi dan Adriani, 2006). Kedelai (kadang-kadang ditambah "kacang" di depan namanya) merupakan sumber utama protein nabati dan minyak nabati dunia. Jumlah kalori yang dihasilkan 5,65 kkal. Manfaat kedelai sebagai meningkatkan metabolisme tubuh, menguatkan sistem imun. Protein yang terkandung dalam kedelai adalah asam amino arginin dan glisin kedua asam amino ini merupakan komponen penyusun hormon insulin dan glikogen yang disekresi oleh kelenjar pankreas sehingga semakin tinggi asupan protein dari kedelai sekresi insulin dan glikogen ke dalam jaringan tubuh semakin meningkat sehingga menekan kadar glukosa darah dan diubah menjadi energi (Ahira A, 2010).

Hasil uraian diatas didapatkan hasil yang signifikan yaitu adanya kenaikan berat badan pada balita. Dikarenakan meningkatnya konsumsi makanan pada balita. Balita menjadi senang makan karena menu makanan yang bervariasi. Karena visual makanan yang sangat menarik itu membuat balita ingin mengkonsumsi tanpa tahu adanya banyak kandungan protein pada makanan yang dikonsumsinya. Sehingga penelitian ini sejalan dengan peneliti sebelumnya yang mengatakan

adanya kenaikan berat badan pada balita karena mengkonsumsi makanan tambahan berbahan dasar dari olahan tepung tempe.

5.2 Keterbatasan Penelitian

Dalam penelitian ini peneliti telah melakukan sesuai SOP (Standart Operasioanl Prosedur), secara teori berat badan kurang pada balita dipengaruhi melainkan ada banyak faktor diantaranya adalah fajtor genetik, faktor lingkungan, psikososial dan faktor keluarga dan adat istiadat. Yang mana faktor tersebut tidak diteliti atau tidak diidentifikasi. Penambahan makanan olahan berbahan dasar tepung tempe berdampak pada kenaikan berat badan balita, namun ada beberapa faktor yang menghambat kenaikan tersebut, diantaranya balita yang sakit sehingga tidak nafsu makan.

