

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Anemia didefinisikan sebagai suatu keadaan kadar hemoglobin (Hb) di dalam darah lebih rendah daripada nilai normal untuk kelompok orang menurut jenis kelamin. Anak-anak dan wanita usia subur (WUS) adalah kelompok yang paling berisiko, dengan perkiraan prevalensi anemia pada balita sebesar 47 persen, pada wanita hamil sebesar 42 persen, dan pada wanita yang tidak hamil usia 15-49 tahun sebesar 30 persen. World Health Organization (WHO) menargetkan penurunan prevalensi anemia pada WUS sebesar 50 persen pada tahun 2025 (Rikesdas, 2013).

Remaja adalah kelompok usia yang sangat berisiko terhadap kejadian anemia karena kecukupan gizi khususnya zat besi melebihi kecukupan kelompok usia lain akibat percepatan pertumbuhan dan peningkatan aktivitas fisik yang dilakukan. WHO mendefinisikan remaja adalah seseorang yang berada dalam rentang umur 10 sampai 19 tahun baik belum maupun sudah menikah. Anemia pada remaja putri berdampak pada pertumbuhan dan perkembangan, daya tahan terhadap penyakit infeksi, aktivitas, konsentrasi dan kecerdasan serta daya tangkap. Hal ini terjadi karena remaja setiap bulannya mengalami menstruasi yang berdampak kekurangan zat besi dalam darah. Pada dasarnya asupan zat gizi pada tubuh harus tercukupi khususnya pada remaja (Muchtadi, 2009).

Anemia merupakan salah satu masalah kesehatan di seluruh dunia terutama di Negara berkembang, dan di perkirakan 30% penduduk dunia menderita anemia. Anemia banyak terjadi pada masyarakat terutama pada remaja dan prevalensi anemia pada remaja putri dari 37,1% pada Riskedas 2013 yang justru mengalami peningkatan menjadi 48,9% pada Riskedas 2018, dengan proporsi anemia ada di kelompok umur 15-24 tahun dan 25-34 tahun.

Salah satu upaya penanganan anemia adalah melalui peningkatan konsumsi makanan yang banyak mengandung besi. Terdapat dua jenis zat besi yaitu heme dan non heme. Zat besi non heme lebih banyak terdapat dalam sayur-

sayuran sedangkan zat besi heme lebih banyak terdapat dalam pangan hewani. Zat besi heme lebih mudah untuk diabsorpsi tubuh dibandingkan dengan zat besi non heme (Hurrell & Egli, 2010). Daging merupakan salah satu bahan pangan asal hewani yang kandungan gizinya tinggi dan digemari oleh masyarakat. Salah satu alternatif untuk memenuhi kecukupan zat besi dapat dilakukan dengan mengkonsumsi bahan makanan yang mengandung zat besi dari bahan hewani seperti hati ayam.

Hati ayam yang digunakan adalah hati ayam broiler atau ras. Penggunaan hati ayam dikarenakan mudah didapat dipasar tradisional dan harganya juga cukup murah sehingga semua bisa mendapatnya berbeda jika harus menggunakan hati sapi yang selain jarang juga harganya yang mahal. Penambahan hati ayam pada stick berbahan dasar tepung mocaf ini akan dilakukan pengukusan terlebih dahulu lalu akan di haluskan hingga menjadi bubur menggunakan mixer listrik. Penggunaan tepung mocaf adalah sebagai pemanfaatan pangan lokal yang ada di Lampung dan kandungan zat gizi Fe pada tepung mocaf juga sangat tinggi yaitu sebesar 15,8 mg / 100 gram. Zat besi yang terkandung didalam hati ayam sangat tinggi yaitu sebesar 15,8 mg / 100 gram (TKPI, 2017).

Provinsi Lampung merupakan salah satu sentra produksi ubi kayu di Indonesia. Pada tahun 2013 produksi ubi kayu yang dihasilkan Provinsi Lampung mencapai 8,33 juta ton umbi basah dengan luas panen 318.107 hektar. Produksi ini menyuplai sepertiga dari total produksi ubi kayu nasional (Badan Pusat Statistik, 2014). Mocaf adalah tepung singkong modifikasi yang dibuat dari singkong yang telah difermentasi dengan bantuan bakteri asam laktat. Komponen yang terdapat pada mocaf berbeda dengan komponen yang terkandung pada tepung terigu, antara lain kandungan gluten yang tidak dimiliki tepung mocaf tetapi dimiliki oleh tepung terigu sebagai bahan yang menentukan kekenyalan makanan seperti mie dan roti. Mocaf mengandung pati sebagai bahan yang menentukan kerenyahan makanan seperti stick dan kripik pangsit. Mocaf memiliki karakteristik derajat viskositas (daya rekat), kemampuan gelasi, daya rehidrasi, dan kemudahan larut yang lebih baik dibandingkan tepung terigu (Salim, 2011).

*Stick* adalah camilan atau makanan ringan yang berbentuk panjang, pipih menyerupai tongkat. yang berbahan utama tepung terigu menggunakan proses memasak digoreng (Galih, 2014). Menurut Kristiastuti dan Afifah (2010) camilan adalah makanan yang bersifat ringan, tidak mengenyangkan dan biasanya disajikan di waktu-waktu istirahat atau bersamaan dengan minuman. Makanan olahan seperti *stick* ini merupakan salah satu jenis makanan ringan di pasar tradisional yang diminati remaja putri. Berdasarkan uraian tersebut dilakukan penelitian tentang pembuatan *stick* berbahan dasar tepung mocaf dengan penambahan hati ayam dalam upaya penanggulangan anemia remaja putri dengan formulasi penambahan hati ayam yang digunakan yaitu 0% (R) sebagai kontrol, 5% (F1), 15% (F2), 25% (F3), 35% (F4), dan 45% (F5).

## **B. Rumusan Masalah**

Anemia dapat dicegah dengan cara fortifikasi makanan dengan zat besi. Hati ayam memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan menjadi olahan makanan yang lebih menarik karena hati ayam mengandung tinggi zat besi, salah satunya dengan ditambahkan ke dalam olahan *stick* keju tepung mocaf. Hal ini yang akan ditelaah oleh penulis bagaimana pembuatan *stick* keju dengan penambahan hati ayam yang tinggi zat besi?

## **C. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian “Kajian Pembuatan *Stick* Berbahan Dasar Tepung Mocaf dengan Penambahan Hati Ayam sebagai Alternatif Pencegahan Anemia pada Remaja Putri” ini adalah sebagai berikut :

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui tingkat kesukaan dan daya terima *Stick* Berbahan Dasar Tepung Mocaf dengan Penambahan Hati Ayam agar menghasilkan produk yang disukai dari segi organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan) dan kandungan zat besi pada *stick*.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Untuk mengetahui tingkat kesukaan penambahan hati ayam yang paling disukai pada *stick* keju dengan penambahan hati ayam dengan metode mutu hedonic

- b. Untuk mengetahui kandungan zat besi pada *stick* keju dengan penambahan hati ayam dengan metode SSA
- c. Mengetahui kandungan protein pada *stick* keju dengan penambahan hati ayam yang paling disukai dengan metode Kjeldahl
- d. Untuk mengetahui kandungan energi, lemak, dan karbohidrat pada *stick* keju dengan penambahan hati ayam berdasarkan TKPI
- e. Mengetahui *food cost* dan harga jual pada *stick* keju dengan penambahan hati ayam

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **1. Bagi Institusi**

Sebagai sumber data dalam menyusun karya tulis ilmiah di Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkarang

##### **2. Bagi Peneliti**

Menambah pengetahuan dan sebagai penerapan ilmu teknologi pangan serta suatu proses pembelajaran dalam melakukan penelitian dan pengembangan suatu produk makanan atau minuman dalam rangka penganekaragaman pangan dengan memanfaatkan tepung mocaf yang berpotensi di daerah Lampung.

##### **3. Bagi Masyarakat**

Masyarakat mendapatkan pengetahuan/informasi tentang pemanfaatan hati ayam terhadap nilai gizi dan organoleptik *stick* tepung mocaf.

#### **E. Ruang Lingkup**

Penelitian ini adalah penerapan ilmu teknologi pangan yang bertujuan menganalisis sifat organoleptik pada *stick* tepung mocaf dengan penambahan hati ayam (warna, aroma, konsistensi, rasa dan penerimaan keseluruhan), kandungan zat gizi zat besi, kadar protein pada produk *stick* tepung mocaf, dan mengetahui produk *stick* tepung mocaf dengan penambahan hati ayam yang paling disukai.