

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyakit tidak menular (PTM) merupakan salah satu atau masalah kesehatan dunia dan Indonesia yang sampai saat ini masih menjadi perhatian dalam dunia kesehatan karena merupakan salah satu penyebab dari kematian (Jansje & Samodra 2012). Menurut Bustan (2007), dalam Buku Epidemiologi PTM mengatakan bahwa yang tergolong ke dalam PTM antara lain adalah; Penyakit kardiovaskuler (jantung, atherosklerosis, hipertensi, penyakit jantung koroner dan stroke), diabetes melitus serta kanker.

PTM menurut World Health Organization (WHO) adalah 63% penyebab kematian di seluruh dunia dengan membunuh 36 juta jiwa per tahun. Di Indonesia sendiri, meskipun penyakit menular masih merupakan masalah kesehatan penting namun dalam waktu bersamaan morbiditas dan mortalitas PTM juga semakin meningkat. Hal tersebut menjadi beban ganda dalam pelayanan kesehatan sekaligus tantangan yang harus dihadapi dalam pembangunan bidang kesehatan di Indonesia.

PTM menjadi masalah kesehatan masyarakat yang cukup besar di dunia pada saat ini. Hal ini ditandai dengan adanya transisi epidemiologi dari penyakit menular ke penyakit tidak menular yang secara global meningkat di dunia. Peningkatan PTM berhubungan dengan peningkatan faktor risiko akibat perubahan gaya hidup seiring dengan perkembangan dunia yang semakin modern, pertumbuhan populasi, dan peningkatan usia harapan hidup (Depkes, 2008).

Berdasarkan Riskesdas 2018, prevalensi PTM seperti penyakit kanker meningkat 1,4% menjadi 1,8%, penyakit stroke naik dari 7% menjadi 10,9% dan penyakit ginjal kronik naik dari 2% menjadi 3,8% jika dibandingkan dengan riset tahun 2013. Kenaikan prevalensi penyakit tidak menular berhubungan dengan konsumsi rokok, alkohol, aktivitas fisik, serta konsumsi buah dan sayur (Riskesdas, 2018).

Prevalensi PTM Provinsi Lampung menurut profil kesehatan Provinsi Lampung tahun 2019, untuk penyakit Hipertensi dengan persentase tertinggi ada pada 3 kabupaten/kota, yaitu Way Kanan 25,99%, Lampung Barat 20,56% dan Lampung Timur 20,54%. Untuk penyakit Diabetes persentase tertinggi ada pada 3 kabupaten/kota yaitu, Metro 3,03%, Bandar Lampung 2,25%, Lampung Timur 1,55%. Untuk penyakit Kanker persentase tertinggi ada pada 3 kabupaten/kota yaitu, Bandar Lampung 24,2%, %, Tulang Bawang 10,5%, Way Kanan 8,22% (Profil Kesehatan Provinsi Lampung, 2019).

Jamur kuping (*Auricularia auricula*) merupakan spesies jenis jamur kayu dari kelas *heterobasidiomycetes* yang memiliki kandungan gizi dan nilai ekonomi yang tinggi. Menurut Prihatini (2011), kandungan gizi jamur kuping yaitu protein, lemak, karbohidrat, riboflavin, niacin, Ca, K, P, Na, dan Fe. Jamur kuping sudah dikenal sebagai bahan pengental makanan dan penetral racun. Lendir jamur kuping dipercaya berkhasiat menetralkan senyawa berbahaya (racun) yang terdapat dalam makanan.

Jamur kuping juga bermanfaat bagi pengobatan jantung koroner, menurunkan kekentalan darah dan menghindari penyumbatan pembuluh darah, terutama diotak. Kekentalan darah ini dapat diatasi dengan mengonsumsi jamur kuping setiap hari sebanyak 5-10 gram. Selain untuk konsumsi lokal, jamur kuping juga banyak diekspor baik dalam bentuk segar maupun kering. Kadar zat besi jamur kuping paling tinggi yaitu 6,7 gram dalam 100 gram bahan (Kemenkes, 2018).

Produk olahan kedelai merupakan sumber protein nabati yang banyak dikonsumsi oleh hampir seluruh lapisan masyarakat Indonesia, sehingga berperan dalam mendukung ketahanan pangan dan meningkatkan status gizi masyarakat (Salim, 2012 dalam Andriyani, 2017). Kedelai mengandung protein 35%, bahkan pada varietas unggul kadar proteinnya dapat mencapai 40-43% (Cahyadi, 2007 dalam Ariyantoro, 2020). Penambahan tepung kedelai pada *ekado* karena kedelai memiliki kandungan gizi yang tinggi. Kadar protein kedelai paling tinggi yaitu 40,4 gram dalam 100 gram bahan (Kemenkes, 2018).

Ekado adalah salah satu jenis makanan, yang berasal dari Negara Jepang. Memiliki cita rasa enak dan gurih sehingga banyak masyarakat yang menyukainya mulai dari kalangan anak-anak hingga kalangan dewasa. Di Indonesia ekado bisa

ditemui di restoran-restoran Jepang. Meskipun *ekado* ini bukan merupakan makanan asli dari Indonesia, namun di Indonesia sendiri olahan makanan ekado ini cukup banyak pencintanya. Di Provinsi Lampung, pertumbuhan restoran Jepang cukup banyak dan memiliki eksistensi yang baik, beberapa restoran Jepang yang terkenal dan cukup banyak peminatnya di Provinsi Lampung adalah Ichiban, Shabu Kitchen, Shusi okage, Yoshinoya, dan hokben.

Melihat resiko terjadinya PTM di Indonesia terutama di Provinsi Lampung dan melihat minat masyarakat lampung pada restoran Jepang, maka dilakukan kajian pembuatan *ekado* dengan penambahan tepung kedelai dan jamur kuping (*Auricularia auricula*) sebagai alternatif makanan kaya protein dan serat untuk penderita DM.

B. Rumusan Masalah

Ekado dengan penambahan tepung kacang kedelai dan jamur kuping (*Auricularia auricula*) dapat disukai sebagai alternatif makanan kaya protein dan serat untuk penderita PTM. Mengingat tingginya prevalensi PTM di Indonesia terutama di Provinsi Lampung oleh karena itu, bagaimana tingkat kesukaan dan penerimaan masyarakat terhadap *ekado* dengan penambahan tepung kacang kedelai dan jamur kuping (*Auricularia auricula*) sebagai alternatif makanan kaya protein dan serat?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui karakteristik *ekado* dengan penambahan tepung kacang kedelai dan jamur kuping (*Auricularia auricula*).

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui sifat organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur, penerimaan keseluruhan) pada pembuatan *ekado* dengan penambahan tepung kacang kedelai dan jamur kuping (*Auricularia auricula*).
- b. Mengetahui kandungan zat gizi kalori, protein, lemak, karbohidrat dan serat pada *ekado* dengan penambahan tepung kacang kedelai dan

jamur kuping (*Auricularia auricula*) yang paling disukai menggunakan uji proksimat.

- c. Mengetahui *food cost* dan harga jual *ekado* dengan penambahan tepung kacang kedelai dan Jamur kuping (*Auricularia auricula*) yang paling disukai.

D. Manfaat Penelitian

1. Teoritis

Penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi terkait kajian pembuatan *ekado* dengan penambahan tepung kacang kedelai dan jamur kuping sebagai alternatif makanan tinggi protein dan serat untuk penderita PTM dan manfaat penelitian ini bagi peneliti adalah untuk mengaplikasikan ilmu khususnya ilmu teknologi pangan yang telah didapat selama menempuh pendidikan di Poltekkes Tanjungkarang Jurusan Gizi dan menambah wawasan bagi peneliti.

2. Aplikatif

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan alternatif makanan tinggi protein dan serat untuk mencegah terjadinya PTM dan menjadi sumber informasi kepada masyarakat tentang cara pembuatan makanan *ekado* dengan penambahan tepung kacang kedelai dan jamur kuping.

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah penetapan ilmu teknologi pangan dengan menganalisis daya terima (warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan) *ekado* dengan penambahan tepung kacang kedelai dan jamur kuping. Penelitian ini dilakukan pada bulan Desember 2021 dan Mei 2022 dan dikerjakan di Laboratorium Uji Cita Rasa Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkarang dengan menganalisis *ekado* yang paling disukai dengan menggunakan uji organoleptik dengan 25 panelis tidak terlatih menggunakan 3x pengulangan meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan tingkat kesukaan pada produk *ekado* lalu dilakukan analisis zat gizi di Laboratorium Politeknik Negeri Lampung.