

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Ibu hamil yang menderita anemia menghadapi risiko yang dapat mengancam kesejahteraan mereka dan janin yang sedang berkembang di rahim. Kehamilan yang disertai dengan anemia dapat membawa konsekuensi negatif bagi kesehatan ibu dan bayi, dengan efek yang mungkin meliputi *Intrauterine growth restriction* (IUGR), lahir prematur, bayi terlahir cacat, Rendahnya berat badan bayi (BBLR) serta potensi risiko kematian janin didalam rahim. Penyebab utama anemia meliputi rendahnya kadar hemoglobin dalam darah atau terganggunya produksi sel darah merah. Kehilangan sel darah merah didalam jumlah besar biasanya disebabkan oleh perdarahan atau penghancuran sel darah merah secara masif (Al-Khaffaf et al., 2020).

WHO mencatat pada tahun 2019 bahwa 36,5% ibu hamil di penjuru dunia mengalami anemia, dengan angka di Asia mencapai 47,6%. Di Indonesia, prevalensi anemia terhadap ibu hamil dilaporkan berkisar 44,9%. Berdasarkan laporan SKI 2023, anemia masih menjadi persoalan kesehatan utama, dengan prevalensi sebesar 27,7%. Salah satu program penanggulangan adalah pemberian Tablet Tambah Darah (TTD), yang menjangkau 92,2% ibu hamil. Namun, hanya 44,2% dari mereka yang mengonsumsi tablet tersebut sesuai arahan.

Data SKI 2023 Provinsi Lampung menyebutkan total ibu hamil yang mendapat tablet tambah darah ialah berkisar 63,7%, sementara ibu hamil yang mengonsumsi TTD hanya 30,5%. Dari data ski 2023 bahwa tidak banyak ibu hamil yang mengonsumsi tablet tambah darah 90 butir. Hal ini menunjukkan adanya ketidakpatuhan penggunaan Tablet Penambah Darah terhadap ibu hamil.

Untuk mencegah kurangnya zat besi kepada ibu hamil, konsumsi zat besi menjadi langkah yang krusial. Anemia dapat dihindari dengan menjaga pola makan bergizi seimbang dan mencukupi kebutuhan zat besi dalam tubuh. Akan tetapi, meningkatnya kebutuhan nutrisi selama kehamilan tidak bisa sepenuhnya terpenuhi

hanya dari makanan. Sebagai solusinya, pemberian suplemen Fe menjadi alternatif yang efektif. (Erowati et al., 2023).

Siomay merupakan salah satu camilan tradisional Tiongkok yang biasanya dibuat dengan bahan dasar daging ikan cincang dengan campuran tapioka serta bumbu penyedap yang dibungkus dengan kulit pangsit. Asal usul siomay bahan dasarnya daging babi tetapi karena masyarakat Indonesia mayoritas agama Islam makanya banyak sekali yang memodifikasi bahan utama siomay seperti daging ayam, sapi, maupun ikan ekor kuning. Siomay dapat dikonsumsi dengan cara dicelupkan sambal kacang atau kecap asin (Luthfianti et al., 2016). Cara penyajian siomay bisa berbagai cara ada yang dikukus, direbus dan digoreng. Penyajian siomay di Indonesia juga lebih bervariasi dengan penambahan bahan lain seperti tahu, kol, kentang pare dan telur.

Di era sekarang, siomay telah menjadi pilihan camilan yang diminati oleh berbagai kelompok usia, baik anak-anak, remaja, juga orang tua. Berdasarkan data seberapa tinggi orang yang mengonsumsi siomay tidak ada tetapi, siomay Indonesia mendapatkan *rating* 4,8 dari *taste atlas* pada 26 April 2024. Penelitian terus berkembang dalam mendorong produk siomay, dengan bermacam inovasi berbasis bahan hewani, sebagaimana ditunjukkan dalam studi Diana (2023) tentang siomay ikan kakap daun kelor menjadi asupan siomay.

Ikan dikenal sebagai sumber protein hewani utama yang diperlukan dalam pola makan. Pemanfaatan ikan di Indonesia memang telah berkembang cukup pesat. Namun, bisa dikatakan bahwa inovasi dalam pengolahan dan diversifikasi produk berbasis ikan masih memiliki ruang untuk berkembang lebih jauh. Menurut data Kementerian Kelautan dan Perikanan, pemanfaatan ikan seringkali masih berfokus pada produk-produk segar, seperti ikan tangkap atau ikan budidaya yang dijual dalam bentuk mentah. Produk olahan makanan yang lebih inovatif seperti produk siap saji atau makanan ringan berbasis ikan, masih sangat relative terbatas dibandingkan dengan negara maju yang memiliki industri pengolahan ikan yang lebih canggih.

Beberapa produk inovatif seperti ikan asap, nugget ikan, abon ikan, dan siomay ikan memang telah ada, tetapi potensi untuk menciptakan produk bernilai tambahan lain masih bisa dikembangkan. Salah satu produk yang akan dibuat

adalah Siomay ikan ekor kuning dengan penambahan hati ayam dan daun kelor. Ikan ekor kuning sangat dikenal kaya akan nilai gizi dan manfaatnya, seperti kaya akan Protein, asam lemak omega-3, kandungan vitamin D juga mengandung mineral (Lena & Damongilala, 2021). Ikan ekor kuning sebagai sumber gizi dan kesehatan.

Daun kelor ialah tumbuhan yang mudah hidup di lingkungan tropis serta subtropis. *Moringa oleifera*, ataupun yang biasa dikenal daun kelor, ialah tumbuhan bernutrisi tinggi yang mempunyai banyak khasiat untuk kesehatan. seperti zat gizi, antioksidan yang kuat, membantu detoksifikasi tubuh (Tenri & Rivai, 2020).

Pembuatan siomay ini telah diteliti sebelumnya oleh Diana (2023) dengan bahan dasar ikan kakap juga daun kelor. Dengan konsentrasi yang sangat digemari yaitu kode 456 dengan bahan dasar 200% ikan kakap dan 20% daun kelor, didapatkan hasil kandungan gizi yang baik. Oleh karena itu, peneliti tertarik membuat modifikasi *siomay ikan* yang bahan dasarnya dasar ikan ekor kuning juga daun kelor didalam formulasi F1 (200: 10) F2 (200: 20) F3 (200: 30) untuk mengetahui formulasi *siomay ikan* yang paling disukai. Dari uraian ini peneliti tertarik dalam melaksanakan riset terkait kajian pembuatan siomay ikan ekor kuning daun kelor dengan tambahan hati ayam sebagai selingan tinggi protein serta zat besi bagi ibu hamil.

B. Rumusan Masalah

Pembuatan produk siomay ikan ekor kuning yang disubstitusi dengan daun kelor perlu dikaji secara ilmiah. Di dalam penelitian ini kandungan gizi (kalori, lemak, karbohidrat) dengan menggunakan TKPI dan analisis kadar zat besi sebesar 19,2 mg per 100gr termasuk golongan tinggi. Oleh karena itu, peneliti menggunakan daun kelor sebagai tambahan siomay ikan ekor kuning agar menjadi selingan tinggi protein dan zat besi.

Jadi, rumusan masalah didalam riset ini ialah mengkaji “Bagaimana proses pengolahan dalam pembuatan siomay berbahan ikan ekor kuning hati ayam daun kelor?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Agar memahami proses karakteristik siomay berbahan ikan ekor kuning hati ayam daun kelor.

2. Tujuan Khusus

- a. Memahami skala kesukaan (aroma, warna, aroma, tekstur rasa, serta penerimaan secara menyeluruh) pada siomay ikan ekor kuning hati ayam daun kelor.
- b. Mengidentifikasi komposisi gizi energinya, lemak, protein, zat besi juga karbohidrat didalam produk siomay ikan ekor kuning hati ayam daun kelor yang sangat digemari.
- c. Mengetahui *food cost* serta harga jual produk siomay ikan ekor kuning hati ayam daun kelor yang sangat digemari.

D. Manfaat Penelitian

1. Teoritis

Riset ini bias dipakai sebagai bahan rujukan dan literatur terkait karakteristik *siomay* ikan ekor kuning hati ayam daun kelor dengan tinggi protein dan zat besi bagi panelis.

2. Aplikatif

Harapannya riset ini menjadi pilihan cadangan asupan kaya zat besi serta protein bagi ibu hamil.

E. Ruang Lingkup

Riset ini ruang lingkupnya bertujuan untuk mengetahui kajian pembuatan *siomay* ikan ekor kuning daun kelor dengan tambahan hati ayam menjadi cadangan tambahan kaya protein juga zat besi kepada ibu hamil. Penelitian ini dilakukan karena selain makanan utama ibu hamil juga memerlukan asupan selingan yang bisa memberi peran tercukupinya gizi dengan tetap mencermati kandungan gizi, tinggi protein serta tinggi zat besi. Sehingga peneliti berharap dengan dibuatnya siomay ini bisa jadi alternatif selingan yang tepat kepada ibu hamil penderita anemia. Panelis pada riset ini ialah 75 panelis tidak terlatih yakni mahasiswa/Gizi

Poltekkes Tanjungkarang. Variabel yang dipakai didalam riset ini ialah melakukan daya terima atau skala kesukaan terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, juga penerimaan menyeluruh produk, menghitung nilai gizi proteinnya serta zat besi menggunakan TKPI didalam produk yang digemari, serta menghitung *food costs* juga harga jual kepada produk yang sangat digemari. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium cita rasa gizi. Didalam riset ini memakai analisis univariat yaitu uji organoleptik kepada produk yang paling disukai dalam bentuk persentase.