

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anemia merupakan kondisi dimana jumlah sel darah merah atau kadar hemoglobin (Hb) dalam darah berada dibawah nilai normal. Anemia pada kehamilan didefinisikan sebagai kondisi ketika kadar hemoglobin(Hb) dalam darah kurang dari 11g/dL (Fatimah et al., 2026). sehingga kemampuan darah untuk mengangkut oksigen ke seluruh tubuh menjadi berkurang. Anemia selama kehamilan dapat disebabkan oleh berbagai faktor, seperti kekurangan zat besi, asam folat, atau vitamin B12, peningkatan kebutuhan zat gizi akibat kehamilan, serta pola makan yang kurang seimbang (Bakhtiar et al., 2021).

Menurut World Health Organization (WHO), anemia pada ibu hamil masih menjadi permasalahan kesehatan masyarakat yang serius di tingkat global. Data terbaru menunjukkan bahwa sekitar 35,5% perempuan usia reproduktif, khususnya ibu hamil, mengalami anemia, sehingga kondisi ini masih memerlukan perhatian khusus dalam upaya penanggulangannya (WHO., 2023)

Berdasarkan hasil Survei Kesehatan Indonesia (SKI) tahun 2023, prevalensi anemia pada ibu hamil di Indonesia mencapai 27,7%. Angka ini mengindikasikan bahwa kejadian anemia masih cukup tinggi dan menjadi salah satu masalah gizi yang berdampak pada kesehatan ibu dan janin, seperti meningkatnya risiko persalinan prematur, berat badan lahir rendah, serta komplikasi selama kehamilan (SKI., 2023).

Di tingkat daerah, berdasarkan data Profil Kesehatan Kota Kupang tahun 2023, prevalensi anemia pada ibu hamil tercatat sebesar 13,3%. Meskipun lebih rendah dibandingkan angka nasional, kondisi ini tetap menunjukkan bahwa anemia masih menjadi masalah kesehatan yang perlu mendapat perhatian, terutama karena dampaknya terhadap kualitas kesehatan ibu dan perkembangan janin (Dinkes provinsi, 2023).

Daging ayam merupakan salah satu pangan asal hewani yang memiliki kandungan gizi yang tinggi. Kandungan protein dan vitamin dari daging ayam sangat bermanfaat jika dikonsumsi dalam jumlah yang cukup dan seimbang (Sukaryani & Yakin, 2021)

Selain itu, ketersediaan bahan pangan lokal yang berpotensi sebagai sumber zat besi cukup melimpah di Provinsi Nusa Tenggara Timur. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Provinsi NTT tahun 2024, produksi ayam pada tahun 2022 mencapai 11.840.707,55 ekor, yang menunjukkan bahwa bahan pangan turunan seperti hati ayam mudah diperoleh dan berpotensi dimanfaatkan sebagai sumber zat besi hewani (TKPI,2020).

Hati ayam merupakan bahan makanan yang sering diolah oleh masyarakat Indonesia. Selain lezat, juga memiliki kandungan zat gizi, protein tinggi dan kaya akan folat, vitamin A, zat besi dan beberapa vitamin B, terutama vitamin B12 yang baik untuk meningkatkan kesuburan serta mencegah kecacatan pada bayi. Kandungan nutrisi penting tersebut menjadikan hati ayam sebagai pilihan yang tepat untuk penderita anemia, ibu hamil atau menyusui (Widyawati, 2021).

Bahan pangan hati ayam sebagai sumber zat besi hewani, terdapat pula bahan pangan lain yang berpotensi mendukung pencegahan anemia, khususnya dari kelompok pangan sayuran. Bahan pangan sayuran memiliki keunggulan dalam hal ketersediaan, harga yang relatif terjangkau, serta kandungan senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan. Oleh karena itu, salah satu bahan pangan sayuran yang menarik untuk dikaji adalah bayam merah.

Bayam merah merupakan jenis tanaman sayuran yang memiliki kandungan zat besi Fe 7 g tersebar pada bagian daun dan batang. Bayam merah mengandung berbagai kandungan zat kimia, diantaranya 2,2 g protein, 6,3 g karbohidrat, 7 g zat besi, 520 g kalsium, dan bermacam vitamin serta mineral. Sebagai salah satu jenis sayuran untuk atasi anemia, bayam merah mengandung Fe cukup tinggi jika dibandingkan pada bayam hijau yang memiliki Fe sebesar 3,5 g, bayam merah memiliki jumlah lebih tinggi, yakni sebesar 7 g (TKPI, 2020). Produksi bayam di Provinsi Nusa Tenggara

Timur pada tahun 2023 tercatat sebesar 54.650 kuintal (Badan Pusat Statistik Provinsi NTT, 2024).

Produk olahan yang saat ini banyak digemari yaitu Bakso. Bakso merupakan salah satu makanan yang populer di Indonesia. Makanan ini berbentuk bola-bola yang biasa disajikan dalam kuah kaldu hangat. Pada umumnya, bakso terbuat dari daging dengan campuran tepung tapioka dan bumbu lainnya. Secara umum, bakso dibuat dari campuran daging hewani (seperti sapi, ayam, ikan), tepung tapioka sebagai bahan pengikat, dan bumbu-bumbu penyedap seperti bawang putih, merica, dan garam. Meskipun bakso sapi merupakan jenis yang paling umum ditemukan di pasaran, namun karena keterbatasan pasokan daging sapi serta harganya yang relatif tinggi, masyarakat mulai beralih ke alternatif lain seperti bakso ayam (Sari & Merah, 2021).

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang memformulasikan pangan lokal yaitu hati ayam dan bayam merah untuk mengetahui masalah anemia dengan judul Formulasi bakso berbasis hati ayam dan bayam merah sebagai alternatif makanan selingan bagi ibu hamil anemia.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimana Formulasi bakso hati ayam dan bayam merah sebagai alternatif makanan selingan bagi ibu hamil anemia?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk menganalisis Formulasi bakso yang ditambahkan hati ayam dan bayam merah sebagai alternatif makanan selingan bagi ibu hamil anemia?”

2. Tujuan khusus

- a. Untuk menganalisis daya terima bakso yang ditambahkan hati ayam dan bayam merah dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa.
- b. Untuk menganalisis nilai gizi bakso yang ditambahkan hati ayam dan bayam merah.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti

Meningkatkan Pemahaman dan keahlian dalam teknologi pangan, khususnya dalam mengembangkan produk alternatif untuk mengatasi masalah gizi anemia pada ibu hamil

2. Bagi masyarakat

Menambah pengetahuan bagi masyarakat mengenai masalah gizi anemia dan pemanfaatan pangan lokal seperti hati ayam dan bayam merah untuk mencegah atau mengatasi masalah anemia.

3. Bagi institusi

Hasil dari penelitian ini diharapkan bisa menjadi sumber informasi ilmiah mengenai kombinasi hati ayam dan bayam merah sebagai pangan lokal sebagai alternatif makanan selingan bagi Ibu hamil untuk mencegah atau mengatasi anemia pada ibu hamil.

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama peneliti	Judul peneliti	Desain metodologi penelitian	Variabel penelitian	Hasil penelitian
1.	(Noor ,N,H, 2024)	Gambaran sifat organoleptik dan nilai Gizi bakso dengan penambahan hati ayam dan sawi hijau sebagai Alternatif selingan tinggi zat besi untuk pencegahan Anemia pada Remaja putri	Penelitian ini adalah eksperimen menggunakan eskperimental dengan 3 jenis formulasi hati ayam dan sawi hijau.	1. Variabel bebas Penambahan hati ayam dan sawi hijau F1 : 70 % F2 : 60 % F3 : 50% 2. Variabel terikat Uji organoleptik(warna, aroma, rasa, dan tekstur)	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa formula yang paling disukai oleh panelis adalah formula 2 dengan penambahan hati ayam dan sawi hijau 60%:40% Berdasarkan kandungan nilai gizi perporosi, bakso F2 mengandung energi 300,57 kkal, protein 17,55 g, lemak 19,61 g, karbohidrat 11,76 g, zat besi 4,13 mg, dan vitamin e 10,2 mg. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan zat gizi di laboratorium. Berdasarkan hasil organoleptik dan nilai gizi, formula yang disarankan untuk membuat bakso adalah formula 2.
2.	(Lestari S, 2025)	Daya terima dan kadar zat besi bakso ikan gabus dengan penambahan sayur bayam merah .	Penelitian ini adalah eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL)	1. Variabel bebas penambahan Sayur bayam merah F1 : 10% F2 : 15% F3 : 20%	Hasil penelitian menunjukkan bahwa daya terima panelis yang disukai terhadap bakso ikan gabus dengan penambahan sayur bayam merah dari aspek w

No	Nama peneliti	Judul peneliti	Desain metodologi penelitian	Variabel penelitian	Hasil penelitian
				2. Variabel terikat Uji organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur)	arna yaitu konsentrasi F2 (15 %) sedangkan dari aspek aroma, tekstur, rasa yang paling disukai adalah F1 (10%). Analisis zat besi bakso ikan gabus dengan penambahan sayur bayam merah menghasilkan 0,92497 mg/100 g. Bagi peneliti selanjutnya melakukan penelitian lanjut untuk mengurangi atau menutupi rasa dan aroma yang khas pada bayam merah serta meneliti zat gizi lain yang dapat memberikan nilai tambah pada produk ini.