

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anemia adalah kondisi ketika jumlah sel darah merah atau kadar hemoglobin (Hb) dalam darah berada di bawah batas normal. Pada ibu hamil, anemia didefinisikan sebagai keadaan dimana kadar hemoglobin kurang dari 11 g/dL. Kondisi ini dapat terjadi akibat berbagai faktor, seperti kekurangan zat gizi penting seperti zat besi, asam folat, dan vitamin B12, meningkatnya kebutuhan zat gizi selama masa kehamilan, serta pola konsumsi makanan yang kurang seimbang. Kekurangan zat gizi tersebut dapat menghambat proses pembentukan hemoglobin sehingga meningkatkan risiko terjadinya anemia pada ibu hamil (Fatimah *et al.*, 2026).

Menurut data dari WHO, anemia pada ibu hamil masih menjadi salah satu permasalahan kesehatan masyarakat yang cukup besar di tingkat global. Data tahun 2023 menunjukkan bahwa sekitar 35,5% perempuan usia reproduktif (15–49 tahun) yang sedang hamil mengalami anemia. Angka tersebut menandakan bahwa lebih dari sepertiga ibu hamil memiliki kadar hemoglobin di bawah batas normal, sehingga dapat berdampak pada kesehatan ibu dan janin serta meningkatkan risiko terjadinya komplikasi selama kehamilan dan gangguan pertumbuhan janin (WHO, 2023).

Berdasarkan data Survei Kesehatan Indonesia (SKI) tahun 2023, prevalensi anemia pada ibu hamil sebesar 27,7%, yang menunjukkan bahwa masih terdapat cukup banyak ibu hamil yang memiliki kadar hemoglobin di bawah nilai normal selama masa kehamilan (SKI, 2023).

Berdasarkan data Profil Kesehatan Kota Kupang, prevalensi anemia pada ibu hamil tercatat sebesar 13,3%. Data tersebut menunjukkan bahwa anemia pada ibu hamil masih menjadi permasalahan kesehatan yang perlu mendapat perhatian, baik pada tingkat nasional maupun di tingkat daerah (Dinkes provinsi, 2023).

Hati ayam merupakan salah satu sumber protein hewani lokal yang memiliki nilai gizi tinggi serta harga yang relatif terjangkau oleh masyarakat. Bahan pangan ini diketahui mengandung zat besi heme, vitamin A, dan vitamin B kompleks yang berperan penting dalam proses pembentukan hemoglobin serta mendukung fungsi sistem imun pada anak. Selain itu, hati ayam juga dikenal sebagai sumber zat besi heme dengan tingkat ketersediaan hayati yang lebih tinggi dibandingkan dengan sumber zat besi lainnya, serta mudah ditemukan dan dikonsumsi oleh masyarakat (Utami *et al.*, 2025).

Bahan pangan Selain hati ayam sebagai sumber zat besi hewani, terdapat juga bahan pangan lain yang berpotensi membantu dalam pencegahan anemia, terutama dari kelompok sayuran. Bahan pangan sayuran memiliki beberapa keunggulan, seperti mudah diperoleh, harga yang relatif terjangkau, serta mengandung berbagai senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan. Oleh karena itu, salah satu jenis sayuran yang menarik untuk diteliti dalam kaitannya dengan pencegahan anemia adalah bayam merah.

Bayam merah merupakan salah satu jenis tanaman sayuran yang mengandung zat besi (Fe) sebesar 7,0 g yang terdapat pada bagian daun dan batangnya. Sebagai salah satu sayuran yang berpotensi membantu mengatasi anemia, bayam merah memiliki kandungan zat besi yang cukup tinggi. Jika dibandingkan dengan bayam hijau yang hanya mengandung Fe sebesar 3,5 g, bayam merah memiliki kandungan yang lebih tinggi yaitu sebesar 7,0 g (TKPI, 2020). Selain itu, produksi bayam di Provinsi Nusa Tenggara Timur pada tahun 2023 tercatat mencapai 54.650 kuintal (Badan Pusat Statistik Provinsi NTT, 2024).

Produk olahan yang saat ini banyak diminati masyarakat adalah dimsum. Dimsum merupakan makanan yang terdiri dari kulit dimsum yang terbuat dari tepung terigu dan tepung tapioka, sehingga dapat menjadi salah satu alternatif makanan yang lebih sehat. Selain itu, dimsum juga praktis dalam penyajiannya sehingga banyak disukai oleh masyarakat yang menerapkan gaya hidup serba praktis. Permintaan terhadap dimsum saat ini cukup tinggi, sehingga berbagai inovasi produk dimsum banyak beredar di pasaran. Makanan ini digemari oleh

berbagai kalangan masyarakat karena memiliki cita rasa yang lezat (Slamet *et al.*, 2025).

Siomay merupakan produk olahan sejenis dimsum yang berasal dari China. Produk ini umumnya terbuat dari daging ayam yang dihaluskan, kemudian ditambahkan tepung serta bumbu tambahan lainnya. Siomay memiliki ciri berupa bentuknya yang kerucut menyerupai es krim, dibungkus dengan kulit pangsit yang bagian bawahnya datar. Di Indonesia, siomay mengalami berbagai modifikasi baik dari segi bahan maupun cara penyajiannya, yaitu disajikan bersama saus kacang serta pelengkap seperti tahu, kentang, telur, dan kol. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa dimsum merupakan kelompok atau jenis makanan, sedangkan siomay adalah salah satu varian dimsum yang telah berkembang dan menyesuaikan dengan cita rasa masyarakat lokal (Nirmala *et al.*, 2025)

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 pengaruh penambahan hati ayam dan bayam merah terhadap daya terima dimsum.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimana pengaruh penambahan hati ayam dan bayam merah terhadap daya terima dimsum?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui pengaruh penambahan hati ayam dan bayam merah terhadap daya terima dimsum

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui pengaruh penambahan hati ayam dan bayam merah terhadap daya terima dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa.
- b. Untuk mengetahui nilai gizi dimsum 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 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.	(Ameliana, 2022)	Penambahan hati ayam dan daun kelor pada produk dimsum tinggi zat besi (fe) sebagai pencegahan anemia pada wanita usia subur (WUS).	Penelitian ini adalah eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL).	1. Variabel bebas penambahan hati ayam F1 : 0% F2 : 10% F3 : 24% F4 : 30% 2. Variabel terikat uji organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur)	Hasil penelitian menunjukan produk dimsum dengan penambahan hati ayam dan daun kelor yang paling disukai dari uji organoleptik adalah F2 yaitu penambahan hati ayam 10% dan daun kelor. Peningkatan kandungan zat besi (Fe) pada produk dimsum dengan penambahan hati ayam dan daun kelor perpersi yaitu F1 0,87 mg, F2 1,68 mg, F3 2,39 mg, dan F4 3,11 mg. Kandungan zat gizi perpersi pada produk dimsum dengan penambahan hati ayam dan daun kelor yang paling disukai yaitu F2 dengan kandungan energi 190,88 kkal, protein 10,3 g, lemak 13,84 g, karbohidrat 6,14 g, dan zat besi (Fe) 1,68 mg.

No	Nama Peneliti	Judul Peneliti	Desain Metodologi Penelitian	Variabel Penelitian	Hasil Penelitian
2.	(Ningtias et al, 2024)	Pengaruh penambahan bayam terhadap mutu organoleptik dan kadar serat dimsum ayam	Penelitian ini adalah eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL)	1. Variabel bebas penambahan bayam P1:10% P2:20% P3:30% P4:40% 2. Variabel terikat uji organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur)	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan daun bayam pada dimsum ayam berpengaruh signifikan ($P < 0,05$) terhadap kadar air, kadar abu, kandungan protein, kandungan serat kasar, kapasitas antioksidan, tekstur, dan sifat sensorik produk, namun tidak berpengaruh signifikan ($P > 0,05$) terhadap kandungan lemak produk. Nilai rata-rata tertinggi pada penerimaan terhadap rasa dari dimsum diperoleh pada perlakuan P0 dan P1 dengan nilai 4,55 yang termasuk pada kategori suka hingga sangat suka. Hasil ini tidak berbeda nyata dengan P2, namun berbeda nyata dengan P3, P4. Secara umum, semakin meningkatnya penambahan bayam menyebabkan turunnya nilai kesukaan panelis terhadap rasa dari siomay, karena rasa dari daging ayam akan tertutup dengan rasa sayuran yang berasal dari bayam.
3.	(Nirmala, 2025)	Pengaruh penambahan bayam merah	Penelitian ini adalah eksperimen	1. Variabel bebas penambahan bayam merah	Hasil penelitian menunjukkan penambahan bayam merah berpengaruh terhadap fisikokimia dan organoleptik siomay ikan kembung. Nilai

No	Nama Peneliti	Judul Peneliti	Desain Metodologi Penelitian	Variabel Penelitian	Hasil Penelitian
		(amaranthus tricolor L.) terhadap fisikokimia dan organoleptik somay ikan kembung (Rastrelliger sp.)	menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL).	P0:0% P1:5% P2:10% P3:15% 2. Variabel terikat Uji organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur)	fisikokimia terbaik didapat pada penambahan bayam merah 5% dengan nilai rata-rata kadar protein 5,35%, kadar lemak 2,29%, kadar air 44,96%, kadar abu 1,31%. Siomay ikan kembung dengan penambahan bayam merah berpengaruh nyata terhadap hasil uji analisis tekstur dan oragnoleptik yang menunjukkan nilai signifikasi ($P<0,05$).