

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ibu hamil merupakan kelompok sasaran yang harus mendapatkan perhatian khusus, karena ibu hamil sangat rentan untuk masalah gizi. Salah satu masalah gizi yang rentan adalah anemia. Anemia adalah suatu keadaan dimana tubuh memiliki jumlah sel darah merah (eritrosit) yang terlalu sedikit, yang mana sel darah merah itu mengandung hemoglobin yang berfungsi untuk membawa oksigen ke seluruh jaringan. Anemia dalam kehamilan di definisikan sebagai kadar Hb <11 g/dl pada trimester I dan <10 g/dl pada trimester II dan III. Pada wanita hamil, anemia meningkatkan frekuensi komplikasi pada kehamilan dan persalinan, seperti meningkatkan resiko terjadinya kematian janin di dalam kandungan, melahirkan secara prematur, atau bayi lahir dengan berat badan rendah, dan juga angka kematian bayi setelah dilahirkan (Pebrina *et al.*, 2021).

Menurut World Health Organization (WHO), anemia pada ibu hamil masih menjadi permasalahan kesehatan masyarakat yang cukup besar di berbagai negara. Pada tahun 2023 tercatat sekitar 35,5% perempuan hamil usia reproduktif (15–49 tahun) mengalami anemia (WHO, 2023). Berdasarkan hasil Survei Kesehatan Indonesia 2023 (SKI), prevalensi anemia pada ibu hamil mencapai 27,7% (SKI, 2023). Sedangkan hasil data Profil Kesehatan Kota Kupang angka anemia pada ibu hamil sebesar 13,3%. Data tersebut menunjukkan bahwa anemia pada ibu hamil masih menjadi masalah kesehatan yang perlu diperhatikan baik secara nasional maupun di tingkat daerah (Dinkes provinsi, 2023).

Kehamilan merupakan periode penting yang ditandai dengan peningkatan kebutuhan nutrisi guna menunjang perkembangan janin dan menjaga kesehatan ibu. Ketahanan pangan keluarga merupakan kemampuan keluarga untuk memenuhi kebutuhan pangan anggota rumah tangga dari segi jumlah, mutu, dan ragam sesuai dengan budaya lokal. Upaya untuk mengatasi anemia pada ibu hamil diperlukan pemanfaatan pangan lokal yaitu hati ayam

dan daun kelor, produk yang bisa digunakan adalah mie basah. Hati ayam merupakan tempat penyimpanan besi sehingga mengandung zat besi dengan kadar tinggi yang dibutuhkan untuk mencegah anemia. Hati ayam adalah salah satu organ yang termasuk limbah atau by-product yang memiliki kandungan zat gizi tinggi dibanding hati yang bersumber dari ternak lainnya. Kandungan gizi pada 100 gram yaitu protein 27,4 g dan zat besi 15,8 mg. Hati ayam adalah salah satu sumber besi heme yang baik dan mudah diperoleh. Selain itu hati ayam memiliki nilai bioavailabilitas lebih tinggi dibandingkan sumber zat besi lainnya (Kamaruddin *et al.*, 2022).

Kelor dikenal sebagai salah satu tanaman yang bernilai ekonomis, terutama bagi industri pangan di beberapa negara berkembang. Kelor mengandung zat gizi yang melimpah yang berperan penting dalam memenuhi kebutuhan gizi manusia. Bagian daun pada tanaman kelor ini biasanya digunakan dalam bahan makanan karena nilai gizinya yang tinggi. Dibandingkan dengan tanaman lain yang biasa dikonsumsi sebagai sayuran atau buah-buahan, kandungan gizi pada daun kelor tersebut jauh lebih tinggi. Daun kelor juga tinggi akan kandungan zat besi (Fe) yaitu sekitar 6 mg per 100 g daun kelor (TKPI, 2020). Konsumsi daun kelor yang tinggi zat besi ini dapat mencegah anemia. Daun kelor merupakan salah satu jenis sayuran yang dapat dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan ibu hamil karena banyak mengandung micronutrient seperti beta karoten, tiamin (B1), riboflavin (B2), niasin (B3), kalsium, fosfor, zat besi, magnesium, seng dan vitamin (Dewi, 2024).

Mie merupakan salah satu makanan yang disenangi oleh masyarakat Asia, salah satunya adalah Indonesia. Jenis mie di Indonesia terbagi menjadi 3 jenis yaitu mie basah, mie kering dan mie instan. Mie basah merupakan salah satu jenis mie yang dikenal luas dan disukai oleh masyarakat dan sebagian besar diproduksi oleh industri rumah tangga, kecil dan menengah. (Handayani, 2025)

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis berkeinginan untuk melakukan penelitian membuat mie basah yang memformulasikan bahan pangan lokal di provinsi Nusa Tenggara Timur untuk mengatasi masalah anemia pada ibu hamil dengan judul “ Pengaruh Substitusi Tepung Hati Ayam dan Tepung Daun Kelor Terhadap Daya Terima Mie Basah.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimana pengaruh substitusi tepung hati ayam dan tepung daun kelor terhadap daya terima mie basah?”

C. Tujuan Penelitian**1. Tujuan umum**

Untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung hati ayam dan tepung daun kelor terhadap daya terima mie basah

2. Tujuan khusus

- a. Untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung hati ayam dan tepung daun kelor terhadap daya terima dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa.
- b. Untuk menganalisis nilai gizi mie basah tepung hati ayam dan tepung daun kelor.

D. Manfaat Penelitian**1. Bagi peneliti**

Meningkatkan pemahaman dan keahlian dalam teknologi pangan, khususnya dalam mengembangkan produk alternatif untuk mencegah 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 daun kelor untuk mencegah masalah anemia.

3. Bagi institusi

Hasil dari penelitian ini diharapkan bisa menjadi sumber informasi ilmiah mengenai substitusi tepung hati ayam dan tepung daun kelor sebagai alternatif makanan selingan bagi ibu hamil untuk mencegah anemia pada ibu hamil.

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

<i>No</i>	Nama peneliti	Judul peneliti	Desain metodologi penelitian	Variabel penelitian	Hasil penelitian
1	(Rohmalia <i>at al.</i> , 2023)	Daya Terima dan Kandungan GiziMie Basah Berbasis Tepung Hati Ayam dan Tepung Talas Bogor	Penelitian ini adalah eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL)	1. Variabel bebas: Substitusi tepung hati ayam dan tepung talas bogor F0 = 100% : 0% F1 = 10% : 10% F2 = 12% : 15% F3 = 15% : 20% 2. Variabel terikat: organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa)	Terdapat perbedaan antara F0, F1, F2 dan F3 terhadap mutu warna, aroma dan tekstur, sedangkan mutu rasa tidak menunjukkan perbedaan. Pada uji hedonik didapatkan formulasi terpilih adalah F1 dengan nilai 4,23 (suka). Kandungan gizi mie formula F1 yaitu protein 12,67%, kadar lemak total 2,71%, karbohidrat 49,825%, energi 274,37 kkal dan zat besi (Fe) 5,03 mg. Simpulan: Formula terpilih pada penelitian ini adalah mie formula F1 yang mengandung zat besi (Fe) 5,03 mg. Penelitian selanjutnya disarankan dilakukan analisis lama penyimpanan dan juga pengontrolan lama perebusan mie basah

- | | | | | |
|--------------------|--|---|--|--|
| 2 (Maharani, 2024) | Karakteristik Fisik dan Hedonik Mie Basah Berbahan Dasar Terigu dengan Substitusi Tepung Labu Kuning dan Tepung Daun Kelor | Penelitian ini adalah eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) | 1. Variabel bebas: substitusi tepung tepung labu kuning dan tepung daun kelor
$T0 = 100\% : 0\% : 0\%$
$T1 = 92\% : 4\% : 4\%$
$T2 = 84\% : 8\% : 8\%$
$T3 = 76\% : 12\% : 12\%$
$T4 = 68\% : 16\% : 16\%$
2. Variabel terikat: Uji Organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) | Hasil penelitian menunjukkan terdapat perbedaan signifikan ($P < 0,05$) miebasah dengan substitusi tepung labu kuning dan tepung daun kelor terhadap daya serap air, derajat kecerahan, kadar air dan mutu hedonik. Dari segi kesukaan, mie basah dengan penambahan tepung daun kelor dan tepung labu kuning perlakuan T1 paling disukai dari segi warna, aroma, tekstur, rasa dan overall |
|--------------------|--|---|--|--|