

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Anemia merupakan suatu kondisi penurunan jumlah eritrosit yang ditandai dengan penurunan jumlah eritrosit, hematokrit, dan kadar hemoglobin (Nasruddin et al., 2021 dalam Pratiwi & Putri, 2023). Masa remaja merupakan usia yang rentan mengalami anemia khususnya remaja putri (Fitriany & Saputri, 2018). Faktor penyebab tingginya angka anemia pada remaja antara lain rendahnya asupan zat besi dan zat gizi lain seperti vitamin C, Vitamin A, asam folat, riboflavin, dan B12, kesalahan dalam konsumsi zat besi, misalnya mengonsumsi zat besi bersamaan dengan zat lain yang dapat mengganggu penyerapan zat besi. (Julaecha, 2020). Untuk mengatasi anemia pada remaja putri, pemerintah Indonesia mencanangkan program pemberian tablet Fe kepada remaja putri. Program pemberian tablet zat besi berupa tablet suplemen darah (TTD) dengan dosis 1 tablet/minggu diberikan oleh Puskesmas melalui sekolah (Kementerian Kesehatan RI, 2019).

Berdasarkan temuan Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018, prevalensi anemia di Indonesia pada tahun 2018 pada kelompok usia 5 hingga 14 tahun adalah sebesar 26,8 persen, laki-laki menderita anemia sebesar 20,3% dan perempuan sebesar 27,2%. Dari informasi tersebut dapat dilihat bahwa frekuensi pucat lebih tinggi pada wanita dan menurut World Wellbeing Association (WHO), pada tahun 2021 di Indonesia angka kesakitan pada wanita berusia 15-49 tahun adalah sebesar 31,2% (Sandala et al., 2022 ).

Sebaliknya, proporsi remaja di Kota Kupang berusia 15 hingga 19 tahun pada tahun 2018 menempati urutan kedua setelah dewasa, yaitu sebesar 14,75 persen. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar remaja putri di Kota Kupang terancam mengalami kelemahan (Monika et al., 2021).

Bayam merah merupakan sayuran yang mengandung manfaat kesehatan lebih baik, jika dibandingkan dengan bayam hijau. Zat besi, vitamin C, kalsium, serat, dan vitamin B12 termasuk di antara sekian banyak vitamin dan mineral yang terdapat pada bayam merah. Faktanya, kandungan protein, kalsium, dan asam L-askorbat pada bayam merah lebih tinggi dibandingkan bayam hijau (Rauf et al., 2022).

Millet adalah karbohidrat, antioksidan, sumber vitamin dan mineral yang baik, dan sumber serat makanan yang baik. Penanganan millet dalam struktur tepung membuat

pengaplikasiannya lebih mudah dan memiliki jangka waktu kegunaan yang lebih realistis. Millet merupakan salah satu tandan biji-bijian yang mengandung kadar zat besi yang sangat tinggi. Kandungan zat besi millet baru dalam 100 gramnya adalah 5,3 mg (Rauf dan Mustamin, 2020).

Mochi merupakan salah satu makanan yang saat ini sedang terkenal di Indonesia. Berita menarik ini adalah sejenis wagashi atau kue Jepang yang dibuat dari tepung beras yang lengket dan diisi dengan kacang merah. Kue basah berbentuk bulat dibuat dengan menggunakan tepung beras yang lengket. Gigitan ini sangat terkenal di Indonesia. Mochi terbuat dari santan, gula pasir, dan garam, selain bahan dasar tepung ketan putih yang diganti dengan tepung ketan hitam. Di Indonesia, mochi banyak dijual oleh pedagang di beberapa titik persimpangan jalan besar di Kota Bogor, kue mochi mengandung campuran kacang. Dibungkus dalam wadah bambu. Namun saat ini mochi semakin berkembang, selain mengandung kacang-kacangan namun ada juga mocha yang ditaburi wijen seperti mocha ini (Anggraeni dan Komariah, 2022).

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka yang menjadi rumusan masalahnya adalah bagaimana pengaruh Penambahan bahan pangan tepung bayam merah dan tepung jiwawut terhadap sifat organoleptik dan nilai gizimochi ?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui pengaruh penambahan tepung tepung bayam merah dan tepung jiwawut terhadap sifat organoleptik mochi.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui pengaruh penambahan tepung bayam merah dan tepung jiwawut terhadap sifat organoleptok mochi.
- b. Mengetahui pengaruh penambaha tepung bayam merah dan tepung jiwawut terhadap nilai gizi mochi.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Peneliti**

Mendapat pengalaman langsung serta meningkatkan pengetahuan dalam pemanfaatan tepung bayam merah dan tepung jiwawut dalam rangka penanganan masalah gizi khususnya anemia.

### **2. Bagi Institusi**

Penelitian ini sebagai salah satu sumber informasi bagi mahasiswa yang dapat digunakan sebagai bahan acuan dalam penelitian .

### **3. Bagi Masyarakat**

Menambah wawasan dan pengetahuan mengenai pemanfaatan pangan lokal dalam penanganan masalah gizi khususnya anemia.

## E. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian penelitian

No	Nama peneliti, (Tahun)	Judul	Desain metodologi	Hasil	Perbedaan dan persamaan
1	Epi susanti, Bernatal Saragih, Yuliani (2022)	Pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung jewawut ( <i>Setaria italica</i> .) terhadap sifat organoleptik, sifat fisik dan karotenoid donat labu kuning	Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap non faktorial	Hasil penelitian menunjukkan bahwa Formula tepung komposit. 50% Tepung Terigu dan 50% Tepung Jewawut menghasilkan donat labu kuning dengan sifat sensoris suka untuk semua atribut (warna, aroma, rasa dan tekstur).	<b>Persamaan :</b> sama-sama menggunakan bahan utama tepung jewawut <b>Perbedaan:</b> metode, hasil, dan produk dalam percobaan pembuatan mochi di setiap perlakuan saya menggunakan tambahan tepung bayam merah.
2	Hasnelly, Rizal Maulana Ghaffar (2021)	Uji Organoleptik Mi Lidi Berbasis Jewawut Dan Beras Merah Sebagai Alternatif Camilan Bebas Gluten	Rancangan Acak Lengkap dengan 1 faktor yang terdiri dari 5 taraf	hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi tepung jewawut dan tepung beras merah dalam proporsi tertentu (10% tepung jewawut: 40% tepung beras merah untuk warna dan 25% tepung jewawut: 25% tepung beras merah untuk aroma, tekstur, dan rasa) memberikan produk yang paling disukai oleh panelis.	<b>Persamaan:</b> sama-sama menggunakan tepung jewawut sebagai salah satu bahan utama dalam produknya. <b>Perbedaan :</b> Penelitian ini menggunakan tepung jewawut dalam pembuatan camilan bebas gluten. Sedangkan Penulis membuat kue mochi.
3	Meirina Sulastri Loaloka, dkk (2021)	Pengaruh Subtitusi Tepung Bayam Merah dan Tepung Kacang Merah	Menggunakan Rancangan acak lengkap (RAL) dengan	Perlakuan P3 yaitu Tepung bayam merah 50% dan tepung kacang merah 15% dapat dianggap sebagai	<b>Persamaan:</b> sama-sama menggunakan tepung bayam merah sebagai salah satu bahan utama dalam

terhadap Uji  
Organoleptik  
dan Kandungan  
Gizi Cookies

4 perlakuan.

opsi yang lebih baik  
untuk meningkatkan  
kualitas cookies,  
terutama dari segi  
kandungan gizi.

produknya.

**Perbedaan :**

Penelitian ini  
membuat cookies  
sedangkan penulis  
membuat mochi

---