

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anemia adalah kondisi dimana tubuh mengalami kekurangan sel darah merah dalam peredaran darah atau massa hemoglobin (Hb) sehingga tidak mampu menjalankan fungsinya dalam membawa oksigen ke seluruh jaringan tubuh dengan baik. Anemia pada kehamilan terjadi akibat ibu kurang mengonsumsi makanan yang tinggi akan zat besi, gangguan reabsorpsi atau terlalu banyak besi yang keluar dari tubuh akibat perdarahan yang terjadi pada masa kehamilan. Pada Ibu hamil yang mengalami anemia selama kehamilan memiliki kadar hemoglobin (Hb) <11gr% pada trimester I dan III dan pada trimester II kadar hemoglobin pada ibu hamil <10,5gr%. Gejala yang timbul pada ibu hamil yang mengalami anemia yaitu cepat lelah, sering pusing, mata berkunang-kunang, lidah luka, nafsu makan menurun, konsentrasi hilang, nafas pendek dan keluhan muntah lebih hebat pada kehamilan muda (Astuti & Ertiana, 2018).

Prevalensi anemia pada ibu hamil memiliki prevalensi yang cukup tinggi. Menurut data WHO prevalensi ibu hamil dengan anemia di dunia yaitu 35,6% ini masih tergolong tinggi bila dilihat dari standar yang ditetapkan. (WHO, 2021) Sedangkan menurut hasil data RISKESDAS tahun 2018 menunjukkan prevalensi ibu dengan anemia di Indonesia sebesar 48,9% hasil ini menunjukkan kenaikan angka anemia pada ibu hamil yang diketahui pada tahun 2013 jumlah ibu hamil yang mengalami anemia yaitu 37,1%. Capaian ini tergolong tinggi karena melebihi 20% yang ditetapkan oleh WHO. (Kemenkes RI, 2018) Di kota Kupang sendiri menurut dinas kesehatan provinsi Nusa Tenggara Timur angka prevalensi kejadian ibu hamil dengan anemia di kota Kupang yaitu 1.943 kasus (46%) pada tahun 2020. (Rotok dkk., 2022) (Rotok dkk., 2022).

Dilihat dari kenaikan prevalensi ibu yang mengalami anemia, maka dibutuhkan penanganan khusus dengan pemberian tablet Fe bagi ibu hamil, selain

pemberian tablet Fe ibu hamil juga harus memenuhi asupan zat besi dalam tubuh dengan mengkonsumsi makanan tinggi zat besi baik itu dari produk hewani maupun produk nabati. Salah satu bahan pangan yang tinggi akan zat besi yaitu ikan kembung dan bayam.

Ikan kembung merupakan salah satu ikan yang banyak disukai oleh masyarakat, selain rasanya yang lezat ikan kembung juga kaya akan zat gizi yang baik bagi kebutuhan tubuh. Ikan kembung sendiri juga merupakan salah satu komoditas yang dapat dijangkau oleh semua kalangan karena harganya yang relatif murah dan mudah ditemukan. Di NTT sendiri produksi ikan kembung terbilang cukup banyak, pada tahun 2020 sendiri produksi ikan kembung di NTT sebanyak 4.050 kg produksi ikan kembung di NTT terus mengalami kenaikan dari tahun ke tahun. (Turupaita & Saraswati, 2023). Dalam 100 gr ikan kembung mengandung protein 21,3 gram, lemak 3,4 gram, karbohidrat 2,2 gram, kalsium 136 mg, fosfor 69 mg, besi 0,8 mg. Kandungan protein dan zat besi yang tinggi pada ikan kembung merupakan faktor utama yang mempengaruhi pembentukan sel darah merah yang baik untuk ibu hamil (Aini & Rinawati, 2020).

Bayam (*Amaranthus spp*) merupakan salah satu jenis sayuran yang kaya tinggi akan zat besi. Produksi bayam di NTT meningkat dari tahun ke tahun dari data yang ada pada tahun 2017 produksi bayam di NTT mencapai 150.092 ton per tahun. Dari hasil tersebut produksi bayam yang berlimpah dapat memenuhi permintaan konsumsi bayam di NTT. Kandungan zat besi pada bayam yaitu 3,9 mg/100g, yang dapat mencegah anemia. Selain tinggi akan zat besi, bayam juga tinggi akan vitamin c yaitu 80 mg/100g. Vitamin C yang tinggi dapat berperan dalam absorpsi zat besi dalam tubuh yaitu 3-6 kali lipat. Vitamin C berperan dalam tubuh untuk melawan efek penghambat dari tanin dan fitat (Putri, 2022) Ikan kembung merupakan salah satu ikan yang banyak disukai oleh masyarakat, selain rasanya yang lezat ikan kembung juga kaya akan zat gizi yang baik bagi kebutuhan tubuh. Ikan kembung sendiri juga merupakan salah satu komoditas yang dapat dijangkau oleh semua kalangan karena harganya yang relatif murah dan mudah ditemukan. Di NTT sendiri produksi ikan kembung terbilang cukup

banyak, pada tahun 2020 sendiri produksi ikan kembung di NTT sebanyak 4.050 kg produksi ikan kembung di NTT terus mengalami kenaikan dari tahun ke tahun.(Turupaita & Saraswati, 2023).Dalam 100 gr ikan kembung mengandung protein 21,3 gram, lemak 3,4 gram, karbohidrat 2,2 gram, kalsium 136 mg, fosfor 69 mg, besi 0,8 mg. Kandungan protein dan zat besi yang tinggi pada ikan kembung merupakan faktor utama yang mempengaruhi pembentukan sel darah merah yang baik untuk ibu hamil (Aini & Rinawati, 2020).

Stik adalah salah satu cemilan yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka dan tepung sagu yang berbentuk pipih panjang dan di buat dengan cara digoreng. Rasa serta tekstur yang renyah membuat cemilan ini banyak di gemari oleh masyarakat. Karen banyak digemari kudapan stik sekarang ini banyak dimodifikasi dengan berbagai jenis bahan pangan baik itu bahan pangan hewani maupun nabati yang kaya akan zat gizi dan baik bagi kesehatan tubuh (Wariata, 2020).

Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis berkeinginan untuk melakukan penelitian yang memformulasikan bahan pangan lokal di provinsi Nusa Tenggara Timur untuk mengatasi masalah Anemia dengan judul “ **UJI DAYA TERIMA STIK IKAN KEMBUNG YANG DIMODIFIKASI DENGAN TEPUNG BAYAM SEBAGAI CEMILAN SEHAT TINGGI ZAT BESI BAGI IBU HAMIL.**

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh penambahan tepung bayam hijau terhadap daya terima dan nilai gizi stik ikan kembung?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung bayam hijau terhadap daya terima stick ikan kembung.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung bayam hijau terhadap daya terima stick ikan kembung dari aspek warna.
- b. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung bayam hijau terhadap daya terima stick ikan kembung dari aspek aroma.
- c. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung bayam hijau terhadap daya terima stick ikan kembung dari aspek tekstur.
- d. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung bayam hijau terhadap daya terima stick ikan kembung dari aspek rasa.
- e. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung bayam hijau terhadap nilai gizi stick ikan kembung.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi :

1. Pengembangan ilmu

Sebagai bahan informasi ilmiah tentang kombinasi bayam hijau dalam rangka pengembangan produk pangan lokal sebagai alternatif makanan pendamping bagi ibu hamil.

2. Masyarakat

Menambah wawasan ilmu pengetahuan dalam lingkup ilmu kesehatan masyarakat khususnya mengenai pemanfaatan pangan lokal dalam penanganan masalah Anemia.

3. Peneliti

Meningkatkan wawasan dan pengalaman tentang penerapan ilmu teknologi pangan dengan menghasilkan produk

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1.Keaslian Penelitian

No	Nama peneliti, tahun	Judul penelitian	Desain penelitian	Variabel penelitian	Hasil penelitian
1	Pramita, Triutami Agustin.,2022	Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah dan Penambahan Tepung Bayam terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Biskuit Tinggi Protein dan Serat	Rancangan Acak Lengkap (RAL)	Variabel bebas: proposi tepung kacang merah dan tepung bayam <ul style="list-style-type: none"> • K1: 30% : 5% • K2: 40% : 5% • K3: 50% : 5% • K4: 30% : 10% • K5: 40% : 10% • K6: 50% : 10% Variabel terikat: Daya terima dan nilai gizi	Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung bayam berpengaruh terhadap warna, rasa, dan aroma biskuit, tetapi tidak berpengaruh pada tekstur biskuit. Interaksi antara substitusi tepung kacang merah dan penambahan tepung bayam berpengaruh terhadap rasa biskuit, tetapi tidak berpengaruh pada warna, aroma, dan tekstur biskuit. Data hasil uji hedonik dianalisis menggunakan Uji ANOVA dengan uji lanjut Duncan. Biskuit formula K3B1 dengan proporsi tepung kacang merah 50% dan tepung bayam 5% paling disukai oleh panelis. Dalam 100 gr biskuit formula K3B1 mengandung protein 6,71% dan serat 3,62%.
2	Agustina, Nini., 2021	Daya Terima Organoleptik Cookies dengan Penambahan Tepung Bayam Hijau dan Tepung Kacang Merah sebagai Cemilan Sehat untuk Mencegah Anemia pada Remaja Putri	Rancangan acak lengkap (RAL) dengan 3 taraf perlakuan	Variabel bebas: proposi tepung bayam hijau dan tepung kacang merah <ul style="list-style-type: none"> • F1: 5% : 5% • F2: 10% : 10% • F3: 15% : 15% Variabel terikat: : Kadar zat besi dan tekstur	Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak adanya perbedaan terhadap daya terima organoleptik warna ($p=0.060$) dan rasa ($p=0,690$), aroma ($p=0,561$), sedangkan daya terima organoleptik tekstur ($p=0.029$) menunjukkan bahwa adanya perbedaan. Maka pada daya terima organoleptik tekstur dilanjutkan dengan uji Mann-Whitney. Dari tiga perlakuan cookies dengan penambahan tepung daun bayam dan kacang merah didapatkan produk yang paling disukai adalah Formula 3.

