

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Anemia

1. Pengertian Anemia

Anemia merupakan masalah medis dan masalah kesehatan utama masyarakat yang sering dijumpai di seluruh dunia terutama di Negara berkembang seperti Indonesia. Kelainan ini adalah merupakan penyebab debilitas kronik yang mempunyai dampak besar terhadap kesehatan ekonomi dan kesejahteraan sosial. Diperkirakan lebih dari 30% penduduk dunia atau 1,5 miliar orang menderita anemia dengan sebagian besar diantaranya tinggal di daerah tropis. (Lestari.dkk 2017) Anemia merupakan salah satu masalah kesehatan di seluruh dunia terutama Negara berkembang yang diperkirakan 30% penduduk dunia menderita anemia. Anemia banyak terjadi pada masyarakat terutama pada remaja dan ibu hamil. Anemia pada remaja putri sampai saat ini masih cukup tinggi .

Menurut World Health Organization (WHO) (2013) prevalensi anemia dunia berkisar 40-88%. Jumlah penduduk usia remaja (10-19 tahun) di Indonesia sebesar 26,2% yang terdiri dari 50,9% laki-laki dan 49,1% perempuan (Kemenkes RI 2013). Proporsi anemia pada ibu hamil pada tahun 2013 sebanyak 37,1 dan pada tahun 2018 terjadi peningkatan sebanyak 48,9 (RISKESDAS 2018). Anemia adalah masalah kesehatan masyarakat global sekitar 1,62 miliar orang menderita anemia hal ini mempengaruhi semua kelompok usia tetapi ibu hamil dan anak-anak lebih rentan. Kekurangan zat besi adalah penyebab utama anemia pada ibu hamil secara global. Penyebab anemia lainnya pada kehamilan adalah kehilangan darah yang berat seperti yang terjadi pada saat menstruasi dan infeksi parasit kondisi seperti malaria dan HIV yang menurunkan konsentrasi hemoglobin (Hb) darah dan kekurangan mikronutrien. Asupan rendah dan penyerapan zat besi yang buruk terutama pada pertumbuhan dan kehamilan bila kebutuhan zat besi lebih tinggi tetap merupakan faktor risiko anemia. Pada ibu hamil anemia meningkatkan risiko kematian ibu dan anak dan memiliki konsekuensi negatif pada perkembangan kognitif dan fisik pada

anak serta produktivitas kerja (ObaiOdongo & Wanyama2016).Defisiensi zat besiterhitung lebih dari separuh kasus adalah penyebab paling umum anemia selama kehamilan. Seorang ibu hamil dengan berat badan 55 kg diperkirakan membutuhkan sekitar 1200 mg zat besi selama kehamilan. Kebutuhan zat besi harian meningkat dari sekitar 0,8 mg pada trimester pertama menjadi 4-5 mg selama trimester kedua dan >6 mg pada trimester ke-3 (Tewary & Singh2017 (saputra2019)

Tabel 2.
Kriteria Anemia Menurut WHO Sesuai
Kelompok Usia Dan Jenis Kelamin

| No | Kelompok | Batas normal Hb (g\dl) |
|----|-----------------------------------|------------------------|
| 1. | Anak 6- 59 bulan | 11 |
| 2. | Anak 5- 11 tahun | 11,5 |
| 3. | Anak 12- 14 tahun | 12 |
| 4. | Ibu hamil | 11 |
| 5. | Perempuan tidak hamil (>15 tahun) | 12 |
| 6. | Laki- laki (>15 tahun) | 13 |

Sumber : WHO 2014

2. Jenis-jenis anemia

a. Anemia Defisiensi Zat Besi

Anemia yang paling banyak terjadi utamanya pada remaja putri adalah anemia akibat kurangnya zat besi. Zat besi merupakan bagian dari molekul hemoglobin. Oleh sebab itu, ketika tubuh kekurangan zat besi produksi hemoglobin akan menurun. Meskipun demikian, penurunan hemoglobin sebetulnya baru akan terjadi jika cadangan zat besi (Fe) dalam tubuh sudah benar-benar habis.

b. Anemia Devisiensi Vitamin C

Anemia karena kekurangan vitamin C merupakan anemia yang jarang terjadi. Anemia defisiensi vitamin C disebabkan oleh kekurangan vitamin C yang berat dalam jangka waktu lama. Penyebab kekurangan vitamin C biasanya adalah kurangnya asupan vitamin C dalam makanan sehari hari. Salah satu fungsi vitamin C adalah membantu mengasorbsi

zat besi, sehingga jika terjadi kekurangan vitamin C, maka jumlah zat besi yang diserap akan berkurang dan bisa terjadi anemia.

c. Anemia Makrositik

Anemia ini memiliki ciri sel-sel darah abnormal dan berukuran besar (makrositer) dengan kadar hemoglobin per eritrosit yang normal atau lebih tinggi (hiperkrom) dan MCV tinggi. MCV atau Mean Corpuscular Volume merupakan salah satu karakteristik sel darah merah. Sekitar 90% anemia makrositik yang terjadi adalah anemia pernisiiosa. Selain mengganggu proses pembentukan sel darah merah kekurangan vitamin B12 juga mempengaruhi sistem saraf sehingga penderita anemia ini akan merasakan kesemutan ditangan dan kaki, tungkai dan kaki serta tangan seolah mati rasa. Gejala lain yang dapat terlihat diantaranya adalah buta warna tertentu termasuk warna kuning dan biru, luka terbuka dilidah atau lidah seperti terbakar, penurunan berat badan, warna kulit menjadi lebih gelap, dan mengalami penurunan fungsi intelektual.

d. Anemia Hemolitik

Anemia hemolitik terjadi bila sel darah merah dihancurkan jauh lebih cepat dari normal dimana umur sel darah merah normalnya adalah 120 hari. Pada anemia hemolitik umur sel darah merah lebih pendek sehingga sumsum tulang penghasil sel darah merah tidak dapat memenuhi kebutuhan tubuh akan sel darah merah.

e. Anemia Sel Sabit

Anemia sel sabit (*sickle cell anemia*) adalah suatu penyakit keturunan yang ditandai dengan sel darah merah yang berbentuk sabit, kaku, dan anemia hemolitik kronik. Pada penyakit sel sabit, sel darah merah memiliki hemoglobin (protein pengangkut oksigen) yang bentuknya abnormal sehingga mengurangi jumlah oksigen dalam sel dan menyebabkan bentuk sel menjadi seperti sabit. Sel yang berbentuk sabit akan menyumbat dan merusak pembuluh darah terkecil dalam limpa, ginjal, otak, tulang, dan organ lainnya serta menyebabkan kurangnya pasokan oksigen ke organ tersebut. Sel sabit ini rapuh dan dapat pecah

pada saat melewati pembuluh darah yang pada akhirnya dapat mengakibatkan kerusakan organ bahkan kematian.

f. Anemia Aplastik

Anemia aplastik merupakan jenis anemia yang berbahaya, karena dapat mengancam jiwa. Anemia aplastik terjadi apabila sumsum tulang tempat pembuatan darah merah terganggu. Kejadian anemia aplastik menyebabkan terjadinya penurunan produksi sel darah (eritrosit, leukosit dan trombosit). Anemia aplastik terjadi karena disebabkan oleh bahan kimia, obat-obatan, virus dan terkait dengan penyakit-penyakit yang lain (Rahayu dkk, 2019).

a. Penyebab Anemia

Terdapat beberapa faktor penyebab anemia, antara lain(Elisa dkk, 2023) :

a. Pola Menstruasi

Resiko menderita anemia pada remaja putri lebih tinggi dibandingkan dengan remaja laki-laki. Hal ini disebabkan karena remaja putri mengalami masa pubertas berupa menstruasi¹⁰ . Ketika menstruasi terdapat proses peluruhan lapisan dinding rahim yang mengandung banyak sel pembuluh darah, jika pola menstruasi yang dialami remaja putri tidak teratur dan dalam frekuensi yang sering maka dapat berakibat pada pendarahan yang lebih banyak dan berpengaruh terhadap pembentukan kadar hemoglobin (Hb) di dalam tubuh dan berakibat pada terjadinya anemia.

b. Pola Makan Yang Kurang Baik

Pola makan yang kurang baik seperti kurangnya asupan makan bergizi misalnya protein nabati atau hewani, sayuran-sayuran hijau serta makanan lain yang merupakan sumber dari zat besi dapat menjadi salah satu faktor penyebab terjadinya anemia³ . Makanan bergizi yang mengandung zat besi diperlukan untuk membantu proses terjadinya pembentukan sel darah merah yang akan meningkatkan jumlah hemoglobin (Hb) di dalam tubuh.

c. Infeksi Cacingan

Infeksi cacingan merupakan infeksi penyakit yang disebabkan oleh nematoda yang ditularkan ke manusia. Jenis cacing yang umum menginfeksi manusia yaitu *Ascaris lumbricoides*, *Trichuris trichiura*, *Necator americanus* dan *Ancylostoma duodenale*¹² . Infeksi cacingan dapat menyebabkan anemia karena pada kondisi tersebut sebagian besar cacing melekat pada kait oral yang kemudian dapat menyebabkan iritasi, alergi sampai dengan kehilangan darah pada manusia.

d. Kebiasaan Mengonsumsi Teh Atau Kopi Setelah Makan
Kebiasaan minum kopi, teh serta mengonsumsi kacang kedelai setelah makan dapat menjadi faktor terjadinya anemia. Hal ini dikarenakan pada makanan dan minuman tersebut terdapat kandungan kafein, tanin, oksalat, fitat yang merupakan inhibitor atau penghambat dari penyerapan zat besi.

e. Durasi Tidur

Durasi normal remaja dan dewasa untuk tidur adalah 6-8 jam. Tidur merupakan kebutuhan penting manusia yang harus dipenuhi agar tubuh dapat berfungsi dengan baik dan normal. Pada saat kondisi tidur, tubuh akan mengalami proses pemulihan untuk dapat mengembalikan energi dan stamina tubuh, sehingga pada saat bangun tubuh akan berada dalam kondisi yang prima dan optimal.

f. Kurangnya Asupan Vitamin C

Kurangnya asupan vitamin C dapat menyebabkan terjadinya anemia. Vitamin C dibutuhkan tubuh untuk dapat membantu proses penyerapan zat besi dengan cara melakukan reduksi terhadap Fe^{3+} sehingga berubah menjadi Fe^{2+} di dalam usus halus. Akibatnya zat besi menjadi lebih mudah diabsorpsi oleh tubuh. Selain dengan mereduksi Fe^{3+} , keasaman dari vitamin C dapat meningkatkan penyerapan zat besi hingga mencapai 30%.

b. Faktor Ekonomi

Faktor ekonomi dapat mempengaruhi terjadinya anemia, hal ini dikarenakan pada golongan yang memiliki pendapatan lebih rendah akan mengalami kesulitan untuk memenuhi kebutuhan makanan yang beragam dan bergizi. Golongan yang secara ekonomi kurang baik sehari-harinya cenderung mengonsumsi protein nabati misalnya tahu dan tempe dan sumber lauk hewani pun terbatas. Sumber protein hewani seperti daging merah yang merupakan salah satu sumber makanan dengan kandungan zat besi tinggi akan sangat jarang mereka konsumsi hal ini dikarenakan biayanya yang mahal (Elisa dkk, 2023).

c. Tanda Gejala Anemia

Gejala dan tanda- tanda anemia adalah respon atas kompetensi jantung dan pernapasan berdasarkan berat dan lainnya jaringan mengalami kekurangan oksigen. Beberapa tanda dan gejala anemia yaitu lemah, letih lesu, sakit kepala, pusing, mata berkunang- kunang, gangguan saluran cerna, nadi lemah dan cepat (Tuti Surtimanah, 2023).Anemia memiliki tanda- tanda klinis yang dapat dilihat, diantaranya adalah :

- a. Lelah, lemah, letih, lesu, dan lalai (5L)
- b. Bibir tampak pucat
- c. Nafas pendek
- d. Denyut jantung meningkat
- e. Susah buang air besar
- f. Kadang- kadang pusing
- g. Mudah mengantuk
- h. Nafsu makan berkurang

d. Dampak Anemia

Dampak dari kejadian anemia pada remaja putri dapat menurunkan kemampuan dan konsentrasi belajar, mengganggu pertumbuhan sehingga tinggi badan tidak mencapai optimal, menurunkan kemampuan fisik olahragawati, mengakibatkan muka pucat. Akibat dari jangka panjang penderita anemia gizi besi pada remaja putri yang nantinya akan hamil, maka remaja putri tersebut tidak mampu memenuhi zat- zat gizi pada dirinya dan janinnya sehingga dapat meningkatkan terjadinya resiko kematian maternal, prematuritas, BBLR (Bayi Berat Lahir Rendah), dan kematian perinatal(Oktavia dkk, 2020).

B. BAYAM MERAH

1) Definisi bayam merah

Bayam merah (*Amaranthus tricolor*) merupakan tanaman pangan berwarna merah yang dapat dikonsumsi daunnya sebagai sayuran. Tanaman ini dapat dibudidayakan di daerah beriklim panas maupun dingin. Bayam merah dikenal sebagai salah satu sumber zat besi yang sangat penting. Dalam bayam merah juga terdapat kandungan protein, lemak, karbohidrat, serat, mineral, vitamin, dan asam oksalat. Bayam merah mempunyai berbagai manfaat untuk kesehatan seperti meningkatkan kadar hemoglobin atau mencegah anemia, menjaga kadar gula darah, meningkatkan daya tahan tubuh, dan sumber protein nabati.

| | |
|----------------------|---|
| <i>Kingdom</i> | : <i>Plantae</i> |
| <i>9 Sub Kingdom</i> | : <i>Tracheobionta</i> |
| <i>Divisi</i> | : <i>Spermatophyta</i> |
| <i>Sub divisi</i> | : <i>Angiospermae</i> |
| <i>Kelas</i> | : <i>Magnoliopsida</i> |
| <i>Sub Kelas</i> | : <i>Monochlamydeae</i> |
| <i>Ordo</i> | : <i>Caryophyllales</i> |
| <i>Famili</i> | : <i>Amaranthaceae</i> |
| <i>Genus</i> | : <i>Alternanthera</i> |
| <i>Spesies</i> | : <i>Alternanthera amoena</i> Voss. |
| <i>Varietas</i> | : (<i>Alternanthera amoena</i> Voss. var. "Mira"). |

Bayam merah memiliki batang bulat kasar bercabang banyak beruas-ruas berwarna merah keunguan. Daun tunggal duduk berhadapan di setiap ketiak daun tumbuh tunas baru helaian bentuk lonjong sampai lanset panjang 4- 13 cm lebar 2-5 cm tepi rata ujung dan pangkal runcing pertulangan daun tegas permukaan daun kasar berbulu warna merah keunguan. Bunga majemuk bentuk bulir bulat terletak di ketiak daun panjang tangkai 5-10 cm tangkai kasar berwarna ungu hiasan bunga bentuk bintang ujung runcing panjang bunga 5-10 mm diameter 5-8 mm, warna putih gading. Biji bentuk bulat kecil berwarna hitam. Bayam merah varietas Mira memiliki akar tunggang berwarna putih kecoklatan (Gembong et al. dalam Septyandari 2016). Kandungan Bayam Merah Bayam merah memiliki berbagai macam kandungan zat aktif diantaranya saponin skualen dan flavonoid. Saponin dapat menurunkan penyerapan kolesterol dan meningkatkan ekskresi fekal dari asam empedu yang merupakan produk sekresi kolesterol. Selain itu skualen dapat

menghambat aktivitas enzim HMG-KoA reduktase yang merupakan enzim yang berperan penting dalam sintesis kolesterol, serta flavonoid yang dapat menurunkan sekresi apo B dalam hepatosit dan juga menurunkan aktivitas dari enzim HMGKoA reduktase (Rustanto T.N 2013). Kandungan Bayam Merah per 100 gram pada Daftar Komposisi Bahan Makanan oleh Direktorat Gizi Departemen Kesehatan R.I



Bayam merah

Tabel 3

| Komposisi | Jumlah |
|------------------|---------------|
| Kalori % | 5,1 |
| Protein % | 4,6 |
| Lemak % | 0,5 |
| Karbohidrat % | 10,0 |
| Kalium (mg/100) | 368 |
| Fosfor (mg /100) | 111 |

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan R. I, 2016).

2. Kandungan zat gizi bayam merah

Bayam memiliki rasa yang hambar ketika dimakan. Namun, sayur bayam memiliki kandungan gizi yang tinggi. Dengan mengonsumsi sayur bayam maka nutrisi dalam tubuh kita akan memberikan banyak perlindungan. Berikut kandungan nutrisi yang lengkap dalam sayuran bayam (Sulihandri, 2013). Tabel 2. Kandungan nutrisi pada 100 gram bayam merah (*Amaranthus tricolor* L)

3. Manfaat Bayam

Merah Bayam merah memiliki kandungan yang dapat digunakan sebagai obat alami di antaranya dapat mencegah osteoporosis mengobati penyakit kuning alergi mengobati sakit mata meningkatkan kadar hemoglobin dalam darah mengobati luka bakar mengeluarkan sengatan dari ulat bulu. Kandungan serat dalam bayam merah yang cukup tinggi baik jika dikonsumsi oleh penderita kanker usus besar kencing manis kolesterol tinggi dan untuk menurunkan berat badan. Secara umum bayam merah dapat meningkatkan kerja ginjal dan melancarkan pencernaan. Akar bayam merah memiliki khasiat sebagai obat untuk disentri (Lannyet al.dalam Septyandari2016). Dan bayam merah dipercaya dapat membersihkan darah setelah melahirkan Masyarakat Minahasa telah lama mempercayai bahwa bayam merah dapat meningkatkan kadar hemoglobin darah (Rumimper. E. A2016). 2.3.4. Manfaat Tepung Terigu Terigu dan olahannya memiliki indeks glikemik yang tinggi. Artinya bahan makanan ini sangat cepat diubah menjadi gulasehingga cepat menaikkan level gula darah dalam tubuh. Berbeda dengan roti berbahan tepung gandum utuh. Gandum utuh tidak kehilangan kulit dan lembaganya. Sehingga masih banyak mengandung serat dan nutrisi dan lambat diubah menjadi gula.

C. DAGING AYAM

1. Definisi daging ayam

Daging ayam merupakan salah satu sumber pangan yang bernilai gizi tinggi serta sumber penyedia protein hewani yang banyak diminati dan sangat sering dikonsumsi oleh masyarakat mulai dari lapisan bawah hingga lapisan atas, dari masyarakat perkotaan hingga pedesaan karena mudah didapat dan harganya relatif murah dibandingkan dengan sumber protein daging lainnya.



2. manfaat daging ayam

Kandungan zat besi dalam daging ayam memberikan sejumlah manfaat bagi tubuh. Di antaranya adalah untuk **mencegah dan mengatasi anemia**. Zat besi berperan untuk memperlancar produksi dan peredaran darah di dalam tubuh.

D. DIMSUM

1) Definisi Dimsum

Dimsum merupakan makanan tradisional Cina yang populer karena keindahan bentuk dan rasanya yang enak, selain bentuk dan rasanya terdapat pula keunikan lainnya seperti keindahan warna dan variasinya. Dimsum merupakan produk olahan yang biasa disajikan sebagai makanan camilan dan telah dikenal luas oleh masyarakat (Hikmawati dkk, 2017 dan Basri dkk, 2021). Dim sum merupakan makanan yang berasal dari negeri China yang diartikan sebagai makanan ringan dengan proses pengolahan dikukus, biasanya disajikan bersamaan dengan saus sambal berguna untuk penambah rasa.



Gambar. Dimsum 2024

Tabel 4

Menurut SNI 7756:2013, syarat mutu dim sum dapat dilihat pada Tabel berikut

| No | Parameter uji | Persyaratan |
|----|---------------|-------------|
| 1 | Sensori | Normal |
| 2 | Bau | Normal |
| 3 | Rasa | Normal |
| 4 | Warna | Normal |

Sumber : standar Nasional Indonesia (2013)

2) Bahan-bahan pembuatan Dim sum

Bahan-bahan berikut merupakan bahan yang di gunakan dalam pembuatan dimsum

a. Kulit pangsit

Kulit pangsit merupakan produk yang terbuat dari campuran antara tepung, garam dapur yang kemudian dilakukan penipisan dan dipotong berbentuk persegi. Digunakan untuk 12 membalut isian pada siomay. Kulit pangsit memiliki karakteristik yang baik, tahan terhadap cracking selama pembekuan, permukaan halus dan memiliki cooking tolerance selama proses pembekuannya (Hou, 2010). Terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas dari kulit pangsit diantaranya kandungan protein dalam garam, jenis pati dan tepung terigu yang digunakan, selain itu juga pada saat proses pembuatan seperti lama pengadukan dan jumlah air yang diberikan.

b. Ikan

Ikan merupakan bahan pangan yang mengandung gizi yang baik antara lain : asam amino, omega-3, fosfor, kalsium, kalium, zat besi, iodin, dan vitamin B1. Ikan memiliki tekstur daging yang lembut.

c. Tepung Tapioka

Tepung tapioka dalam pembuatan dim sum berfungsi sebagai pengikat. Tepung tapioka mengandung amilopektin tinggi kisaran 77-80%, sehingga mempunyai sifat tidak mudah menggumpal, mempunyai daya lekat yang tinggi, tidak mudah pecah atau rusak dan suhu gelatinisasi pada tepung tapioka adalah 69,56 °C. Selain itu penambahan tepung tapioka dapat memberikan rasa kenyal pada dim sum (Sumopratowo, 2000).

d. Putih telur

Putih telur (albumin) mengandung jumlah protein yang tinggi dan jika dipanaskan akan menggumpal, membentuk gel dan mengkompakkan daging isian pada dim sum.

e. Bawang putih

Bawang putih berfungsi sebagai penambah aroma dan untuk meningkatkan cita rasa produk yang dihasilkan. Bau yang khas pada

bawang putih berasal dari minyak volatile yang mengandung komponen sulfur. Karakteristik bawang putih muncul apabila terjadi pemotongan atau perusakan jaringan (Lestari, 2005).

f. Saus tiram

Saus tiram adalah saus kental berwarna agak kehitaman. Masakan yang di tambahkan saus tiram akan mempunyai rasa gurih dan asin.

g. Kecap asin

Kecap asin adalah sejenis kecap yang rasanya asin. Kecap asin merupakan hasil fermentasi bahan nabati dan hewani berprotein tinggi di dalam larutan garam. Kecap asin berwarna coklat tua, berbau khas rasa asin dan dapat meningkatkan kelezatan rasa makanan

h. Minyak wijen

Minyak wijen adalah minyak nabati yang berasal dari ekstraksi biji wijen. Secara umum minyak wijen digunakan sebagai penyedap dalam masakan.

i. Garam dan gula

Penggunaan gula dan garam dalam pembuatan dim sum bertujuan menambah cita rasa. Fungsi garam dalam pembuatan dim sum sebagai penambah rasa gurih, pembangkit rasa bahanbahan lainnya.

j. Merica

Merica ditambahkan pada bahan makanan sebagai penyedap masakan. Merica digemari karena mempunyai dua sifat penting yaitu rasanya yang pedas dan aromanya yang khas. Rasa merica yang pedas disebabkan adanya zat piperin dan piperanin serta khavisin yang merupakan persenyawaan dari piperin dan alkaloida (Lestari, 2005).

F. Resep Original Dimsum

Proses pembuatan dim sum terdiri dari pencampuran bahan, pembentukan dan pengukusan adonan. Berdasarkan resep Hikmahtika dalam Anjasmoro G, (2023) yang diakses pada tanggal 3 Juni 2024 (Anjasmoro & Lastariwati, 2023).

a. Resep dalam pembuatan dim sum adalah sebagai berikut :

1. Daging ayam bagian paha 550 gram

2. Daun bawang 4 batang
3. Bawang putih 4 siung
4. Tepung tapioca 60 gram
5. Telur 1 butir
6. Saos tiram ½ sdm
7. Minyak wijen 2 sdm
8. Garam 1 sdt
9. Gula 1 sdt
10. Merica bubuk 1 sdt
11. Kaldu jamur 1 sdt
12. Kulit pangsit secukupnya
13. Kulit ayam 50gr
14. Wortel parut secukupnya
15. Es batu secukupnya

b. Cara pengolahan dimsum

1. Haluskan daging ayam
2. Tambahkan dengan semua bahan kecuali wortel
3. Ambil kulit pangsit beri 1 sdm adonan lalu bungkus dan beri parutan wortel di atasnya
4. Kukus dim sum 15-20 menit
5. Dim sum siap disajikan

G. Uji Organeleptik

Pengujian organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses pengindraan. Pengindraan diartikan sebagai suatu proses fisiologis, yaitu kesadaran atau pengenalan alat indra akan sifat-sifat benda karena adanya rangsangan yang diterima alat indra yang berasal dari benda tersebut. Pengujian organoleptik atau biasa disebut dengan evaluasi sensori dimana panca indra manusia digunakan untuk mengamati warna, aroma, tekstur dan rasa suatu produk. Tujuan dari uji indra adalah untuk mengetahui apakah produk tersebut dapat diterima oleh Masyarakat (Radeny Ramdany dkk, 2021).

Uji hedonik (uji kesukaan) adalah pernyataan tentang baik atau buruknya kualitas suatu produk. Panelis diminta tanggapannya tentang kesukaan atau sebaliknya (ketidaksukaan), tingkat-tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik.

1. Warna

Warna adalah komponen yang sangat penting dalam menentukan kualitas dan derajat penerimaan. Suatu bahan pangan yang dinilai enak, bergizi, dan memiliki tekstur yang baik, tidak akan dimakan apabila memiliki warna yang tidak dipandang atau memberi kesan telah menyimpang dari warna yang seharusnya.

2. Aroma

Aroma adalah bau yang ditimbulkan oleh rangsangan kimia yang tercium oleh syaraf-syaraf olfaktori yang berada dalam rongga hidung. Ketika makanan masuk ke dalam mulut. Aroma menentukan kelezatan bahan makanan cita rasa dari bahan pangan. Aroma mempunyai peranan yang sangat penting dalam penentuan derajat penilaian dan kualitas suatu bahan pangan.

3. Rasa

Rasa merupakan faktor yang paling penting dalam penentuan keputusan bagi konsumen untuk menerima atau menolak suatu makanan ataupun produk pangan. Meskipun parameter lain nilainya baik, jika rasa tidak enak atau tidak disukai maka produk akan ditolak. Ada empat jenis rasa yang dikenal oleh manusia yaitu rasa manis, pahit, asin, dan asam.

4. Tekstur

Konsistensi atau tekstur makanan juga merupakan komponen yang turut menentukan cita rasa makanan, karena sensitifitas Indera cita rasa dipengaruhi oleh konsistensi makanan. Makanan yang berkonsistensi padat atau kental akan memberikan rangsangan lebih lambat terhadap indra kita.

H. KERANGKA KONSEP

Diagram 3. Kerangka Konsep

