

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Menurut World Health Organization (WHO) 2019, prevalensi anemia di seluruh dunia tercatat 29,9% pada wanita usia subur, setara dengan lebih dari setengah miliar wanita usia 15-49 tahun. Di Asia Tenggara khususnya, prevalensi anemia pada wanita usia subur mencapai 46,6% pada tahun 2019. Berdasarkan data dari Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2018, tercatat prevalensi anemia di Indonesia cukup tinggi yakni 48,9%, pada rentang usia 5 hingga 24 tahun sebesar 84,6 %, sedangkan rentang usia 25 hingga 34 tahun sebesar 33,7%, dan usia 35 hingga 44 tahun sebesar 33,6% serta penderita anemia berumur 45 hingga 54 tahun sebesar 84,6%.

Masa transisi dari masa kanak-kanak menjadi dewasa adalah tahapan masa remaja. Masa ini ditandai sejumlah perubahan biologis, kognitif, dan emosional. Perubahan kognitif dapat terjadi dengan meningkatnya berpikir secara abstrak, idealistik, dan logis. Perubahan sosio emosional meliputi tuntutan untuk mencapai kemandirian, konflik dengan orang tua dan keinginan untuk meluangkan waktu bersama teman sebaya (Kasumawati et al., 2020).

Anemia merupakan suatu kejadian yang dimana jumlah sel darah merah atau kadar hemoglobin (Hb) di dalam darah lebih rendah daripada nilai normal untuk kelompok orang menurut umur dan jenis kelamin. Pada orang sehat sel darah merah mengandung hemoglobin, yaitu sel darah yang membawa oksigen serta zat gizi lain seperti vitamin dan mineral ke otak dan ke jaringan tubuh. Kadar Hb normal pada laki-laki dan perempuan terdapat perbedaan. Kadar Hb untuk pria anemia yaitu kurang dari 13,5 g/dl, sedangkan kadar Hb pada wanita kurang dari 12 g/dl (Apriyanti, 2019).

Beberapa dampak langsung yang terjadi pada remaja putri yang terkena anemia adalah sering mengeluh pusing dan mata berkunang-kunang, kelopak mata, bibir, lidah, kulit dan telapak tangan menjadi pucat, lesu, lemah, letih, lelah, dan lunglai dan juga berdampak jangka panjang

karena perempuan nantinya akan hamil dan memiliki anak, pada masa hamil remaja yang sudah menderita anemia akan lebih parah anemianya saat hamil karena masa hamil membutuhkan gizi yang lebih banyak lagi, jika tidak ditanganinya maka akan berdampak buruk pada ibu dan bayinya (Paurina & Masluroh, 2022).

TTD merupakan suplemen makanan yang mengandung zat besi dan folat. Zat besi berperan penting dalam pembuatan sel darah merah yang mengangkut oksigen dari paru-paru ke jaringan. Sehingga mengkonsumsi TTD setiap bulannya berguna untuk mengganti zat besi yang hilang karena menstruasi. Pada remaja TTD kurang diminati untuk dikonsumsi sebagai suplemen penambah darah. Hal ini disebabkan karena individu merasa tidak memerlukan suplementasi, efek samping yang ditimbulkan, kurang diterimanya rasa dan warna pada TTD sebagai pemicu rendahnya konsumsi TTD pada remaja (Andani et al., 2020).

Produktifitas kerja yang rendah. 6 Salah satu upaya yang telah dilakukan oleh pemerintah untuk menanggulangi masalah anemia pada remaja adalah melalui pemberian suplemen Tablet Tambah Darah (TTD). Program pemerintah untuk dapat menurunkan prevalensi anemia ternyata hasilnya kurang bermakna oleh karena prevalensi anemia yang masih cukup tinggi. Program pencegahan dan penanggulangan anemia gizi besi dinilai belum berhasil karena prevalensi anemia di beberapa wilayah tidak banyak menurun. Sehingga dengan adanya dilakukan pemberian makanan selingan pada remaja anemia menggunakan bahan pangan lokal tinggi protein dan zat besi dapat mempengaruhi adanya penurunan anemia (Safira et al., 2022).

Makanan selingan merupakan makanan ringan yang dikonsumsi diantara waktu makan utama dan disarankan untuk anak remaja karena zat gizi didalam tubuh akan berkurang 1 sampai 3 jam setelah makan seiring dengan pengurangan aktifitas tubuh. Jadi, fungsi makanan selingan sebagai penambah zat gizi yang kurang saat makan utama dengan jumlah kalori 150-200 kkal dan tidak bisa menggantikan makanan utama karena jumlah kalori yang rendah. Penganekaragaman makanan selingan dicari

bahan pangan alternatif yang mengandung protein dan zat gizi lain untuk mencukupi gizi pada remaja putri. Berupa bahan pangan lokal yang mudah ditemukan dan memiliki harga relatif yang murah (Duwi Meidha Sari et al., 2019). Makanan ringan (snack) memiliki berbagai macam bentuk olahan seperti macaroni keju, egg roll, nastar, stick, abon, dan aneka keripik (Hery Santoso et al., 2022)

Hati ayam merupakan merupakan organ bagian dalam yang memiliki keunggulan dibanding hati yang bersumber dari ternak lainnya, karena harganya lebih murah dan lebih mudah ditemukan di pasaran. Namun pengolahan hati ayam sendiri masih kurang beragam dan kurang maksimal dalam pemanfaatan potensialnya (Annisa & Suryaalamsah, 2023). Kandungan gizi pada 100 gram hati ayam mengandung 27,4 g protein; 1,6 g; Fe 15,8 mg; dan kalsium 118 mg; serta seng 4,3 mg (Kementerian Kesehatan, 2018).

Tepung hati ayam merupakan pengolahan hati ayam yang diolah menjadi tepung. Pengolahan dalam bentuk tepung merupakan salah satu proses alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan karena lebih tahan lama disimpan, mudah dicampur (dibuat komposit), diperkaya zat gizi (difortifikasi), serta lebih praktis dan fleksibel karena dapat dipakai sebagai bahan baku atau campuran (*composite flour*) dalam pembuatan aneka produk pangan. Mengurangi kadar air dalam hati ayam dapat dilakukan dengan pengeringan menggunakan oven dan penghalusan menjadi butir-butir. Tepung hati ayam merupakan salah satu alternatif untuk memperpanjang masa simpan hati ayam (Erlinda, 2021).

Ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L*) memiliki ciri khas warna ungu pekat seperti hitam ini memiliki kandungan antosianin yang tinggi bersifat larut air. Ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L*) termasuk kedalam jenis umbi-umbian yang mempunyai keunggulan dari pada umbi lainnya dikarenakan mengandung indeks glikemik terendah yaitu 44 serta karbohidrat utamanya yaitu pati. Kadar antosianin pada ubi jalar ungu sekitar 3-61 g/100 g (Asnawi & Eliska, 2023). Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh dodik pada tahun 2012 menyimpulkan bahwa ada peningkatan kadar Hb Siswi Remaja

setelah diberikan cookies Ubi Jalar Ungu. Ubi jalar (*Ipomoea Batatas*) adalah salah satu tanaman herbal yang tumbuh menjalar didalam tanah dan menghasilkan umbi. Ubi jalar mengandung 4 mg zat besi dalam 100 gramnya, sehingga penggunaan ubi jalar dapat dikonsumsi remaja anemia yaitu dapat meningkatkan kadar hemoglobin dalam sel darah merah, dapat mencegah dan mengobati anemia karena kaya akan zat besi (Tombokan et al., 2021).

Tepung ubi jalar ungu dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu, yang bisa meningkatkan konsumsi dan produksi bahan pangan lokal, serta mengurangi penggunaan tepung terigu yang dasarnya gandum atau terigu impor dari negara lain. Keunggulan lainnya yaitu pada tepung ubi jalar ungu memiliki warna yang khas dan berpotensi sebagai pangan fungsional dan meningkatkan daya saing yang memberikan dampak positif bagi kesehatan karena memiliki kandungan antosianin (Ciagusbandiah & Rindiani, 2019).

Berdasarkan uraian potensi gizi dan kesukaan terhadap cheese stik maka dalam penelitian ini dilakukan pengolahan chesse stick formula tepung hati ayam dan tepung ubi ungu. Dari hasil uji pendahuluan, yang dilakukan 3 perlakuan yaitu :

- a. Perlakuan A : Tepung hati ayam 20 gr + tepung ubi ungu 50 gr
- b. Perlakuan B : Tepung hati ayam 60 gr + tepung ubi ungu 50 gr
- c. Perlakuan C : Tepung hati ayam 100 gr + tepung ubi ungu 50 gr

Perlakuan Dengan latar belakang tersebut, peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul “Uji Mutu Fisik dan Analisis Kimia Cheese Stick Tepung Hati Ayam dan Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas L*) (Tibu) Sebagai Makanan Selingan Remaja Putri.

## **B. Perumusan Masalah**

Bagaimana analisis uji mutu fisik dan analisis kimia cheese stick tepung hati ayam dan tepung ubi ungu (*Ipomoea batatas L*) (Tibu) sebagai makanan selingan remaja putri?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **a. Tujuan Umum**

Mengetahui uji mutu fisik dan analisis kimia (karbohidrat, protein, lemak, zat besi, kadar air, kadar abu) cheese stick formulasi tepung hati ayam dan tepung ubi ungu (*Ipomoea batatas L*) (Tibu) sebagai makanan selingan.

### **b. Tujuan Khusus**

- i. Menilai mutu fisik cheese stick tepung hati ayam dan tepung ubi ungu tibu sebagai makanan selingan pada anak remaja penderita anemia dengan menggunakan uji organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa.
- ii. Menilai mutu kimia terhadap cheese stick tepung hati ayam dan tepung ubi ungu tibu yang paling disukai oleh panelis meliputi karbohidrat, protein, lemak, zat besi, kadar air dan kadar abu paling disukai oleh panelis.
- iii. Mengetahui pengaruh cheese stick tepung hati ayam dan tepung ubi ungu (tibu) sebagai makanan selingan remaja putri anemia.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **a. Manfaat Bagi Penulis**

Sebagai salah satu sarana untuk mengembangkan kemampuan untuk mengembangkan wawasan penulis dalam menyusun skripsi.

### **b. Manfaat Bagi Mahasiswa**

Memberikan informasi kepada mahasiswa tentang inovasi baru didalam pengolahan pangan khususnya tepung hati ayam dan tepung ubi ungu (*Ipomoea batatas L*) bahan pembuatan cheese stick tibu dan memberi manfaat yang tinggi zat gizi.

### **c. Manfaat Bagi Institusi**

Menambah pengetahuan penelitian tentang uji mutu fisik dan analisis kimia pada produk makanan selingan cheese stick tepung hati dan tepung ubi ungu (*Ipomoea batatas L*) tibu.