

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara berkembang yang mempunyai permasalahan kompleks terutama dalam masalah gizi. Masih banyak masalah gizi yang belum terselesaikan, salah satu masalah gizi yang masih menjadi perhatian karena berdampak serius terhadap kualitas SDM adalah anemia. Anemia merupakan keadaan yang ditandai oleh kurangnya hemoglobin dalam tubuh (Fitriany *at al.*, 2018). Anemia dapat di alami oleh semua usia baik dari balita hingga lanjut usia, kondisi fisiologi dan jenis kelamin (Kemenkes RI, 2018).

Di Indonesia Prevalensi anemia dari tahun ke tahun cukup meningkat. Menurut Riset Kesehatan Dasar yang di lakukan oleh Kementerian kesehatan pada tahun 2013 dan 2018 menunjukkan bahwa, pada tahun 2013 prevalensi anemia secara nasional untuk semua kelompok umur adalah 21,7%. Prevalensi anemia pada perempuan relatif lebih tinggi yaitu 23,9% dibanding laki-laki yaitu 18,4%. Sedangkan pada tahun 2018 prevalensi anemia secara nasional untuk semua kelompok umur meningkat menjadi 23,7%. Prevalensi anemia pada perempuan adalah 27,2% dan pada laki-laki 20,3%. Prevalensi anemia pada ibu hamil juga mengalami peningkatan dari tahun 2013 yaitu 37,1 % menjadi 48,9% pada tahun 2018 (Kemenkes RI, 2018).

Banyak faktor yang dapat mempengaruhi seseorang mengalami anemia antara lain adalah pengetahuan mengenai terjadinya defisiensi besi, sikap, status

gizi dan pola konsumsi makanan, kurangnya asupan zat besi, defisiensi asam folat , vitamin b12 dan protein (Azizah, 2020).

Anemia sebagian besar di sebabkan oleh kekurangan zat besi. Anemia zat besi disebabkan oleh kurangnya asupan zat besi yang terdapat pada makanan yang dimakan terutama zat besi dalam bentuk heme, gangguan absorpsi serta kehilangan darah karena menstruasi dan persalinan pada wanita (Almatsier, 2010).

Menurut Angka Kebutuhan Gizi (2019) kebutuhan zat besi di kelompokan berdasarkan umur dan jenis kelamin. Pada laki-laki dan perempuan dengan kelompok usia 10 sampai 12 tahun membutuhkan asupan zat besi sebanyak 8 mg/hari. Pada laki-laki usia 13 sampai 18 tahun membutuhkan asupan zat besi sebanyak 11 mg/hari, Pada perempuan usia 13 sampai 18 tahun membutuhkan asupan zat besi sebanyak 15 mg/hari. Sedangkan pada laki-laki usia 19 sampai 80+ tahun membutuhkan asupan zat besi sebanyak 9 mg/hari. Pada perempuan usia 19 sampai 49 tahun membutuhkan asupan zat besi sebanyak 18 mg/hari. Pada ibu hamil dengan trimester 2 dan 3 membutuhkan tambahan asupan zat besi sebanyak 9 mg/hari.

Menurut (Kemenkes RI, 2018) Upaya pencegahan dan penanggulangan anemia dilakukan dengan pemberian suplemen Tablet Tambah Darah (TTD). Selain itu pencegahan dilakukan dengan cara meningkatkan asupan zat besi yang cukup dalam tubuh untuk meningkatkan pembentukan hemoglobin. Salah satu upaya pencegahan anemia adalah melalui peningkatan konsumsi makanan yang banyak mengandung besi. Terdapat dua jenis zat besi yaitu heme dan non

heme. Zat besi non heme lebih banyak terdapat dalam sayur- sayuran sedangkan zat besi heme lebih banyak terdapat dalam pangan hewani. Zat besi heme lebih mudah untuk di absorpsi tubuh dibandingkan dengan zat besi non heme (Hurrell & Egli, 2010). Salah satu alternatif untuk memenuhi kecukupan zat besi dapat dilakukan dengan mengonsumsi bahan makanan yang mengandung zat besi dari bahan hewani seperti hati ayam.

Hati merupakan tempat penyimpanan zat besi, oleh karena itu hati ayam mengandung zat besi dalam kadar tinggi untuk membantu mencegah anemia. Menurut Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) Tahun 2017 kandungan zat besi pada hati ayam yaitu sebesar 15,8 mg/100 g. Sedangkan menurut *United States Department of Agriculture* (USDA) tahun 2014, hati ayam mengandung zat besi sebesar 8,99 mg/100 g (Santoso *at al.*, 2016). Hati ayam merupakan salah satu pangan yang familiar dan banyak digunakan masyarakat luas sebagai sumber pangan, terutama diolah menjadi makanan sehari-hari. Tetapi tidak sedikit orang yang tidak menyukai hati ayam, pasalnya banyak yang menganggap rasa dari hati ayam ini kurang enak dan sedikit pahit, padahal hati ayam adalah sumber penambah darah yang mudah didapat dan murah. Mineral yang terkandung dalam hati ayam juga mudah di absorpsi karena mengandung lebih sedikit bahan pengikat (Simbolon, 2012).

Dibutuhkan adanya inovasi pembuatan produk pangan menggunakan bahan-bahan yang mudah ditemukan di sekitar dan merupakan pangan sumber zat besi dan protein dengan harga yang relatif murah, salah satunya yaitu hati ayam.

Salah satu olahan yang bisa di buat dari hati ayam dan disukai semua kalangan adalah kerupuk. Kerupuk merupakan produk makanan kering yang populer dan sudah lama dikenal oleh masyarakat Indonesia, hampir semua lapisan masyarakat menggemari kerupuk karena harganya yang terjangkau, rasanya yang enak dan mudah di dapatkan. Konsumsi kerupuk biasanya bukan sebagai makanan utama melainkan sebagai makanan kecil atau sebagai pelengkap hidangan. Komponen terbesar kerupuk adalah pati sehingga kerupuk mempunyai kandungan gizi yang relatif rendah, sehingga perlu dilakukan penganekaragaman makanan (diversifikasi pangan) yang bertujuan meningkatkan kandungan gizi kerupuk (Kadir, 2020).

Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik untuk melakukan pengkajian kerupuk aci dengan pencampuran tepung hati ayam yang di sebut dengan KEHAYA (Kerupuk Hati Ayam) yang diharapkan dapat menjadi kudapan sumber zat besi untuk mencegah anemia defisiensi besi pada remaja putri.

B. Rumusan Masalah

Apakah terdapat pengaruh variasi campuran tepung hati ayam terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar zat besi pada kehaya?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh variasi campuran tepung hati ayam terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar zat besi pada kehaya.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui pengaruh variasi campuran tepung hati ayam terhadap sifat fisik pada kehaya.
- b. Diketahui pengaruh variasi campuran tepung hati ayam terhadap sifat organoleptik pada kehaya.
- c. Diketahui pengaruh variasi campuran tepung hati ayam terhadap kadar zat besi pada kehaya.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian dengan judul “Pengaruh Variasi Campuran Tepung Hati Ayam Pada Pembuatan KEHAYA (Kerupuk Hati Ayam) Sebagai Alternatif Kudapan Sumber Zat Besi di tinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Zat Besi” merupakan penelitian dalam bidang Ilmu Pangan dan gizi.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi peneliti dan institusi mengenai pemanfaatan campuran Tepung hati ayam pada pembuatan kehaya.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Mahasiswa

Dapat bermanfaat sebagai media untuk belajar, menambah wawasan serta pengetahuan dan pengalaman dalam penyusunan skripsi sehingga

dapat menerapkan ilmu pengetahuan yang telah diperoleh dan dapat mengolah produk yang ingin dijadikan penelitian.

b. Bagi masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai alternatif bahan dasar yang dapat digunakan dalam pembuatan Kerupuk dengan memanfaatkan bahan pangan lokal .

c. Bagi peneliti selanjutnya

Manfaat penelitian ini bagi peneliti selanjutnya dapat menjadi rujukan, sumber informasi serta bahan referensi pada penelitian selanjutnya agar dapat dikembangkan.

F. Keaslian Penelitian

Dari referensi yang ada, belum pernah ada penelitian mengenai sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar zat besi pada pembuatan kerupuk aci dengan campuran tepung hati ayam sebagai alternatif kudapan sumber zat besi. Namun, ada beberapa penelitian terdahulu yang serupa, yang dapat dilihat pada tabel 1

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Nama, Tahun, Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
Duarsa, Gifany Azahra Indri Putri (2022) “Kajian Pengkayaan Keripik Pisang Kepok (<i>Musa paradisiaca forma typical</i>) dengan Penambahan Tepung hati ayam”	Persamaan pada penelitian ini adalah bahan pencampuran yang di gunakan yaitu tepung hati ayam	Perbedaan pada penelitian ini yaitu pada produk akhir yang di hasilkan adalah kerupuk pisang kepok, sedangkan pada penelitian yang di lakukan menghasilkan produk akhir kerupuk aci dengan pencampuran tepung hati ayam.
Ertia Ghina Nur Afja (2021) “Pengaruh Pemberian Hati Ayam Terhadap Mutu Hedonik dan Tingkat Kesukaan Pada Kerupuk Kemplang Palembang”	Persamaan pada penelitian ini adalah pada uji tingkat kesukaan	Perbedaan pada penelitian ini terletak pada output produk yang dihasilkan pada penelitian ini adalah kerupuk kemplang dengan penambahan hati ayam, pada penelitian yang akan dilakukan menghasilkan produk kerupuk aci dengan campuran tepung hati ayam.
M. Ryo Andika Putra, Rodiana Nopianti, Herpandi (2015) “Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>) pada Kerupuk sebagai Sumber Kalsium”	Sama-sama meneliti produk Kerupuk dengan penambahan tepung sebagai pengkayaan zat gizi	Pada penelitian yang dilakukan oleh M. Ryo Andika Putra, Rodiana Nopianti, Herpandi, bahan penambahan dalam pembuatan kerupuk adalah tepung tulang ikan gabus sebagai sumber kalsium sedangkan pada penelitian yang saya lakukan adalah menggunakan tepung hati ayam sebagai sumber zat besi.

