

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyakit terkait masalah gizi saat ini menjadi permasalahan utama yang ada di masyarakat, salah satunya adalah anemia. Anemia merupakan keadaan dimana kadar hemoglobin (Hb) dalam darah kurang dari nilai normal (<12g/dl). Menurut hasil laporan Riskesdas 2018, proporsi anemia pada perempuan (27,2%) lebih tinggi dibandingkan dengan laki-laki (20,3%). Pada tahun 2018 proporsi anemia pada kelompok umur 15-24 tahun sebesar 32%. Remaja putri rentan terkena anemia dikarenakan mengalami menstruasi sehingga kehilangan besi dua kali lipat dibandingkan remaja putra. Cara pencegahan anemia dapat dilakukan dengan mengonsumsi makanan sumber zat besi dan protein yang tinggi.

Menurut Angka Kecukupan Gizi (AKG) tahun 2019 menunjukkan bahwa kecukupan zat besi pada perempuan dengan kelompok umur 19-49 tahun sebesar 18 mg dan laki-laki dengan kelompok umur 19-49 tahun sebesar 9 mg. Dengan kecukupan tersebut maka perlu adanya strategi pemenuhan zat besi dalam setiap makanan yang dikonsumsi terutama berbagai macam olahan lauk hewani dan nabati yang dapat menyongsong pertambahan zat besi yang dikonsumsi.

Salah satu produk nabati yang cukup populer di kalangan masyarakat adalah tempe. Tempe dapat diolah menjadi berbagai produk olahan lauk

nabati yaitu *nugget tempe*. Nugget tempe adalah salah satu produk olahan tempe dengan tambahan tepung dan bumbu-bumbuan. Tempe merupakan makanan yang kaya akan serat pangan, kalsium, vitamin B, dan zat besi (Cahyadi, 2007). Selain banyak ditemui disekitar, tempe memiliki harga yang relatif murah dan terjangkau, namun pengolahan tempe masih kurang beragam, maka perlu bahan tambahaan lain untuk meningkatkan nilai gizi, bahan tambahan yang akan dikombinasikan dengan tempe adalah daun kelor sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dari tempe dengan mengolah menjadi beranekaragam produk yaitu nugget tempe dan daun kelor atau *nugget temlor*.

Daun kelor memiliki kandungan vitamin A, vitamin C, vitamin B, kalsium, kalium, zat besi dan protein dalam jumlah yang cukup tinggi, serta mudah dicerna dan diasimilasi oleh tubuh manusia. (Yulianti, 2016) Zat besi yang terkandung dalam daun kelor sebesar 6 mg/ 100 g. Tanaman kelor banyak ditemukan disekitar tetapi masih kurang bervariasi dalam pemanfaatan dan pengolahannya, biasanya daun kelor hanya diolah sebagai sayur sop atau bening daun kelor.

Untuk itu peneliti akan memvariasi nugget tempe dengan bahan tambahan daun kelor disebut sebagai *nugget temlor* yang sebelumnya telah dilakukan uji pendahuluan dengan perbandingan tempe dan daun kelor sebagai berikut: a) 100% : 0% ; b) 98% : 2% ; c) 96% : 4% ; d) 94% : 6%. Sehingga penggunaan tempe dan daun kelor dalam pembuatan *nugget temlor* diharapkan dapat meningkatkan kadar zat besi pada *nugget temlor*.

Berdasarkan uraian tersebut, untuk mengetahui kadar zat besi pada *nugget temlor* serta daya terima dari inovasi makanan ini, maka dilakukan penelitian terhadap *nugget temlor* berdasarkan sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar zat besi.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah terdapat pengaruh sifat fisik nugget temlor dengan variasi campuran tempe dan daun kelor?
2. Apakah terdapat pengaruh sifat organoleptik nugget temlor dengan variasi campuran tempe dan daun kelor
3. Apakah terdapat pengaruh kadar zat besi nugget temlor dengan variasi campuran tempe dan daun kelor

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum Penelitian

Mengetahui pengaruh campuran tempe dan daun kelor pada pembuatan nugget temlor ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar zat besi.

2. Tujuan Khusus Penelitian

- a. Diketahui pengaruh sifat fisik nugget temlor dengan variasi campuran tempe dan daun kelor.
- b. Diketahui pengaruh sifat organoleptik nugget temlor dengan variasi campuran tempe dan daun kelor.
- c. Diketahui pengaruh kadar zat besi nugget temlor dengan variasi campuran tempe dan daun kelor.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian yang berjudul “Variasi Campuran Tempe dan Daun Kelor Pada Pembuatan Nugget “Temlor” Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Zat Besi” adalah dalam Bidang Ilmu Teknologi Pangan Terapan Bidang Gizi yang akan menghasilkan sebuah produk baru.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat teoritis

a. Bagi peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan pengalaman bagi peneliti dalam membuat inovasi makanan berbasis pangan lokal dengan menerapkan ilmu teknologi pangan yang telah didapatkan dibangku kuliah.

b. Bagi institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk memberikan informasi tentang inovasi dari nugget tempe sehingga meningkatkan kualitas makanan dalam pengembangan bahan makan lokal.

c. Bagi peneliti lain

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai kajian sekaligus perbandingan terhadap penelitian dengan topik yang sama.

2. Manfaat praktis

a. Bagi masyarakat

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan inovasi resep lauk nabati *nugget temlor* kepada masyarakat sebagai alternatif produk pangan yang dapat menambah sumber zat besi.

b. Bagi pemerintah

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan kepada sektor pemerintahan seperti Puskesmas dan Rumah Sakit dalam memberikan inovasi resep lauk nabati *nugget temlor* sebagai produk pangan yang dapat menambah sumber zat besi sekaligus pengembangan cara dalam menanggulangi masalah anemia di Indonesia.

F. Keaslian Penelitian

Berdasarkan referensi yang ada, penelitian tentang nugget dengan pencampuran tempe dan daun kelor belum pernah dilakukan. Beberapa penelitian yang serupa antara lain :

- 1) Azizatul Hamidiyah dkk, (2019). “Pengaruh Fortifikasi Kelor Terhadap Organoleptik Nugget”. Perbedaan dengan jurnal penelitian ini adalah penggunaan bahan baku yaitu daging ayam dengan serbuk daun kelor, sedangkan dalam penelitian ini adalah tempe dan daun kelor.

- 2) Arbie dkk, (2019). “Nugget Tempe dengan Variasi Penambahan Tepung Tapioka dan Pati Sagu”. Perbedaan dengan jurnal penelitian ini adalah bahan tambahan yang digunakan yaitu tepung tapioka dan pati sagu sedangkan dalam penelitian ini adalah daun kelor.
- 3) Tarigan, (2019). “Analisis Mutu Fisik Nugget dengan Variasi Formula Tempe dan Bayam Hijau”. Perbedaan dengan jurnal penelitian ini adalah bahan tambahan yang digunakan yaitu bayam hijau sedangkan dalam penelitian ini adalah daun kelor.