

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anemia merupakan salah satu masalah gizi di Indonesia yang perlu diatasi dengan serius dan harus menjadi perhatian semua pihak khususnya pada remaja putri. Indonesia dihadapkan pada *triple burden of malnutrition* yaitu tingginya prevalensi *stunting*, *wasting*, dan obesitas serta kekurangan zat gizi mikro terutama anemia (Departemen Isu dan Advokasi ILMAGI 2020-2021, 2021). Anemia juga merupakan masalah gizi yang terjadi di berbagai Negara dan termasuk ke dalam 10 masalah kesehatan terbesar di dunia, akan tetapi kemajuan penurunan angka prevalensi anemia masih dinilai rendah (Sya`Bani & Sumarmi, 2016).

Dampak anemia yang timbul pada remaja putri berdominan dengan menurunnya prestasi dan semangat belajar. Dampak kurangnya status besi (Fe) dapat mengakibatkan gejala seperti pucat, lesu/lelah, nafsu makan menurun serta gangguan pertumbuhan (Barasi, 2009) dalam (R. D. Putri et al., 2017). Remaja putri yang sedang menstruasi mengalami kehilangan Fe dua kali lipat dibandingkan remaja putra.

Menurut Riskesdas 2018 prevalensi anemia pada remaja sebesar 32% atau terdapat 3 – 4 dari 10 remaja menderita anemia (Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, 2018). Hasil survey yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan DIY pada tahun 2018 dengan sasaran 1500 remaja putri di 5 Kabupaten dan Kota menunjukkan sebanyak 19,3%

remaja putri mengalami anemia ($Hb < 12 \text{ gr/dl}$) atau terdapat 1 – 2 dari 10 remaja putri menderita anemia (DIY, 2018).

Hasil data Riskesdas 2018 menunjukkan bahwa proporsi kurang makan buah/sayur per hari dalam seminggu pada penduduk umur ≥ 5 tahun di Indonesia sebesar 95,4% (Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, 2018), tepatnya di Daerah Istimewa Yogyakarta sebesar 90,8%. Menurut karakteristik umur kelompok umur 20-24 tahun proporsi tidak mengonsumsi buah/sayur per hari dalam seminggu sebesar 10,4% (Kesehatan, 2018).

Dessert Box adalah salah satu hidangan penutup yang populer terutama di kalangan remaja, memiliki cita rasa yang manis yang di tempatkan di dalam box/kotak makan. *Dessert Box* kubugalor merupakan hasil modifikasi resep dengan menambahkan daun kelor dan kulit buah naga. Telah dilakukan uji coba dengan menambahkan 50 gr daun kelor (Wardana et al., 2019) dan 100 gr kulit buah naga pada *dessert box* kubugalor. Hasil dari percobaan tersebut menghasilkan warna hijau muda dan merah muda. Rasanya manis, tekstur lembut, pada vla kulit buah naga teksturnya terlalu berlendir.

Berdasarkan data Kemenkes RI, Tabel Komposisi Pangan Indonesia tahun 2019 kandungan zat gizi Fe pada daun kelor 6,0 mg/100 gr daun kelor (Kemenkes, 2018). Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu jenis tanaman multiguna. Kelor dapat tumbuh di dataran rendah maupun dataran tinggi sampai di ketinggian 1.000 m dpl. Penyebaran

kelor menyebar mulai dari Jawa, Sumatera, Kalimantan, Sulawesi, Nusa Tenggara Timur, Nusa Tenggara Barat (Sidabutar, 2020). Penyebaran Kelor (*Moringa oleifera* Lam.) sangat luas pada berbagai tipe habitat lahan kering, sehingga mudah ditanam oleh siapa saja dan pada lahan kering mana saja (Amzu, 2015).

Menurut kepala bidang hortikultura Dinas Pertanian Kabupaten Sleman Edi Sri Harmanto, Sleman memiliki potensi besar untuk buah naga yang mencapai 300 hektare. Saat ini hanya ada sekitar 20 hektare kebun buah naga di Sleman (Tempo.co, 2018) . Produksi buah naga merah yang melimpah menyebabkan limbah kulit buah naga semakin banyak dan jika dibiarkan begitu saja akan mengakibatkan pencemaran lingkungan, merusak pemandangan, serta dapat menimbulkan aroma yang kurang sedap (Bumi, 2015).

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik untuk meneliti kandungan zat gizi makro dan tingkat kesukaan terhadap modifikasi *snack dessert Box* kubugalor (kulit buah naga dan daun kelor) tinggi Fe untuk mahasiswa asrama III poltekkes kemenkes yogyakarta. Diharapkan dengan adanya penelitian kandungan zat gizi makro dan tingkat kesukaan terhadap modifikasi *snack dessert* kubugalor (kulit buah naga dan daun kelor) tinggi Fe untuk mahasiswa poltekkes kemenkes yogyakarta diharapkan dapat menjadi *snack* alternatif untuk meningkatkan

nilai gizi pada *dessert box* terutama kandungan zat gizi makro, Fe dengan mempertimbangkan tingkat kesukaannya

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka rumusan masalah penelitian adalah :

1. Bagaimana perbandingan tingkat kesukaan mahasiswa asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta terhadap modifikasi *dessert box* kubugor (kulit buah naga dan daun kelor) dan agar – agar catering asrama 3?
2. Bagaimana kandungan zat gizi makro (Protein, Lemak, KH) pada *dessert box* kubugor (kulit buah naga dan daun kelor) dan agar – agar catering asrama 3 ?
3. Bagaimana kandungan Fe pada *dessert box* kubugor (kulit buah naga dan daun kelor) dan agar – agar catering asrama 3?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menghasilkan produk *snack dessert box* kubugor (kulit buah naga dan daun kelor) untuk meningkatkan nilai gizi terutama kandungan Fe.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui perbedaan tingkat kesukaan mahasiswa asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta terhadap modifikasi *dessert box*

- kubugalar (kulit buah naga dan daun kelor) dan agar – agar catering asrama 3
- b. Mengetahui perbedaan kandungan zat gizi makro pada *dessert box* kubugalar (kulit buah naga dan daun kelor) dan agar – agar catering asrama 3
 - c. Mengetahui perbedaan kandungan Fe pada *dessert box* kubugalar (kulit buah naga dan daun kelor) dan agar – agar catering asrama 3

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam penelitian ini termasuk dalam bidang teknologi pangan dan gizi terapan (modifikasi resep).

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

a. Bagi Peneliti

Meningkatkan pengetahuan dan pengalaman bagi peneliti dalam membuat inovasi produk makanan dari daun kelor dan kulit buah naga.

b. Bagi Institusi Terkait

Sebagai referensi untuk dijadikan informasi tentang inovasi produk olahan daun kelor dan kulit buah naga sehingga membantu meningkatkan kualitas makanan

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang alternatif *snack Dessert Box* dengan penambahan daun kelor dan kulit buah naga untuk meningkatkan nilai gizi terutama kandungan Fe

b. Bagi Pemerintah

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan kepada pemerintah tentang pemanfaatan daun kelor dan kulit buah naga dalam penganekaragaman pangan karena mudah dibudidayakan di Indonesia

F. Keaslian Penelitian

Dari referensi yang ada, belum pernah ada penelitian tentang tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi makro *snack dessert box* kubugelor (kulit buah naga dan daun kelor) untuk mahasiswa asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Namun, ada beberapa penelitian yang menyerupai penelitian tersebut, yaitu :

1. Kajian Pembuatan Es Krim Buah Naga dengan Penambahan Daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Alternatif Makanan Selingan (*Dessert*) Kaya Fe bagi Remaja Putri (Sukonco, 2020).

Perbedaan pada penelitian ini yaitu pada bahan dan hasil produk, peneliti menggunakan bahan buah naga dan daun kelor dan menghasilkan produk es krim.

Persamaan pada penelitian ini yaitu sama – sama meneliti tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi.

2. Inovasi Susu Kedelai dengan Penambahan Daun Kelor dan Kulit Buah Naga sebagai Inisiasi Ide Bisnis di Kabupaten Lombok Tengah (Arman & Pujiana, 2020).

Perbedaan pada penelitian ini yaitu pada tujuan penelitian, tujuan penelitian tersebut untuk meningkatkan keterampilan Ibu-ibu Rumah Tangga di desa Labulia untuk mengolah susu kedelai, Mengintroduksi inisiasi pembentukan kelompok ide bisnis susu kedelai kemudian untuk tempat pelaksanaan ini dilaksanakan di Desa Labulia, Lombok Tengah. Pada penelitian yang akan dilakukan memiliki tujuan untuk mengetahui kandungan zat gizi *dessert box* kubugalor (kulit buah naga dan daun kelor) dan tingkat kesukaan mahasiswa asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta terhadap *dessert box* kubugalor (kulit buah naga dan daun kelor), untuk tempat penelitian dilakukan di Labolatorium Penyelenggaraan makanan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dan Asrama III Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Persamaan penelitian ini terletak pada bahan pembuatan produk yaitu penggunaan bahan kulit buah naga dan daun kelor.

3. Pengaruh Variasi Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Warna dan Organoleptik Selai Buah Naga Merah (Fikri & Nairfana, 2020) .

Perbedaan pada penelitian ini terletak Output produk yang dihasilkan pada penelitian ini menghasilkan selai buah naga merah yang diberikan variasi penambahan ekstrak daun kelor, pada penelitian yang akan dilakukan menghasilkan produk *Dessert Box* Kubugalar (Kulit buah naga dan daun kelor)

Persamaan pada penelitian ini yaitu pada tujuan penelitian pada penelitian ini memiliki tujuan mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap warna secara fisik dan mutu organoleptik secara hedonik selai buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*), pada penelitian yang akan dilakukan memiliki tujuan mengetahui tingkat kesukaan mahasiswa asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta terhadap *dessert box* kubugalar (kulit buah naga dan daun kelor).

G. Produk Yang Dihasilkan

Tabel 1. Produk yang dihasilkan

Nama Produk	<i>Desser Box</i> Kubugalar (Kulit buah naga dan daun kelor)
Karakteristik	<i>Desser Box</i> Kubugalar adalah <i>Snack</i> yang diletakkan didalam box makanan, biasanya memiliki rasa yang manis, terdiri dari 2 bagian yaitu, puding kelor dan vla kulit buah naga
Fungsi	<i>Desser Box</i> Kubugalar dapat berfungsi sebagai <i>snack</i> tinggi Fe yang diharapkan dapat membantu meningkatkan kandungan Fe dalam tubuh seseorang yang mengkonsumsinya dan dapat mencegah <i>Anemia</i>
Keunggulan	Mengandung daun Kelor yang merupakan sayuran tinggi Fe.