

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anemia merupakan salah satu masalah gizi yang terjadi di seluruh dunia, terutama di negara berkembang termasuk Indonesia. Anemia ditandai dengan kadar Hemoglobin (Hb) dalam darah lebih rendah dari kadar normal. Pada remaja wanita kadar Hb normal yaitu 12-15 g/dl sedangkan pada remaja pria yaitu 13-17 g /dl. Berdasarkan data WHO 2019 menunjukkan angka prevalensi sebesar 28,9% pada wanita usia 15-49 tahun terkena anemia (WHO, 2021). Data Riskesdas tahun 2018 menunjukkan angka anemia pada remaja sebesar 32% artinya 3-4 dari 10 remaja mengalami anemia.

Anemia dapat disebabkan karena kekurangan asupan zat besi akibat pada masa pubertas remaja mengalami peningkatan kebutuhan zat besi untuk pembentukan sel darah merah. Remaja putri rentan terkena anemia karena mengalami menstruasi setiap bulannya sehingga menyebabkan kehilangan zat besi dua kali lipat dibandingkan remaja putra. Pada wanita usia 13-18 tahun dianjurkan untuk memenuhi kecukupan zat gizi mineral khususnya zat besi sebanyak 15 mg perhari dan wanita usia 19-29 tahun sebanyak 18 mg perhari (PMK, 2019).

Masalah anemia dapat dicegah dengan mengonsumsi makanan yang mengandung tinggi zat besi. Sumber pangan hewani yang mengandung zat besi tinggi dan mudah dijangkau masyarakat adalah hati

ayam. Berdasarkan Tabel Konsumsi Pangan Indonesia (TKPI) dalam 100 g hati ayam segar mengandung zat besi sebanyak 15,8 mg (TKPI, 2018). Pada hati ayam mineral lebih mudah diserap karena kandungan zat gizi pengikat mineralnya lebih sedikit.

Untuk mencapai kecukupan gizi, perlu diimbangi juga dengan konsumsi sayuran. Sayuran dengan kandungan zat besi yang tinggi antara lain bayam merah. Dalam 100 g bayam merah segar mengandung zat besi sebesar 7 mg (TKPI, 2018).

Masyarakat mulai banyak menggemari makanan dari berbagai negara. Saat ini masakan Jepang yang sudah menjadi kuliner internasional dan populer di Indonesia yaitu gyoza. Gyoza merupakan salah satu kudapan yang dijadikan sebagai makanan pendamping (Zahra, 2023).

Gyoza merupakan hidangan dumpling khas Jepang, namun gyoza sendiri berasal dari Cina dengan nama asli *Jiaozi*. Gyoza terdiri dari dua bagian yaitu kulit yang terbuat dari tepung terigu dan bagian isi yang terbuat dari daging giling dan daun bawang dengan bumbu utama kecap asin. Gyoza dibuat dengan membungkus isian gyoza dengan kulit yang dibentuk secara manual. Selain itu, gyoza merupakan makanan yang sehat dengan kandungan protein, vitamin, dan mineral yang terdapat pada isian, serta energi dan karbohidrat pada bagian kulitnya (William and Rinawati, 2020). Di sisi lain, gyoza juga mudah untuk diinovasi dengan memberi campuran atau mengganti isiannya dengan menggunakan bahan yang memiliki kandungan gizi tinggi yang jarang digunakan.

Hasil penelitian (Silviana, 2023) menunjukkan perlakuan penambahan tepung komposit daun kelor dan hati ayam dengan menggunakan formulasi 16% memiliki kualitas terbaik dari segi tekstur, aroma, warna dalam pembuatan siomay ayam. Selain itu terdapat pengaruh pada penambahan tepung kelor dan hati ayam terhadap kadar besi (Fe) siomay. Pada penelitian (Indiah *et al.*, 2022) variasi konsentrasi tepung bayam merah sebanyak 5%, 10%, 15% berpengaruh terhadap karakteristik warna, aroma, rasa, dan tekstur pada pembuatan churros. Sedangkan kandungan kadar zat besi paling tinggi terdapat pada churros dengan perlakuan penambahan tepung bayam merah 10%. Adapun penelitian (Permatasari and Adi, 2018) didapat hasil gyoza substitusi keong sawah dan puree kelor yang paling disukai yaitu formulasi 60% : 40%.

Uji pendahuluan pembuatan gyoza dilakukan dengan variasi pencampuran hati ayam dan bayam merah sebanyak 0% sebagai kontrol, perlakuan 30% : 10%, dan perlakuan 20% : 20%. Dari uji pendahuluan diperoleh hasil variasi pencampuran yang paling disukai dari segi warna dan rasa adalah variasi pencampuran hati ayam 20% : bayam merah 20%.

Bedasarkan uraian tersebut, peneliti mengembangkan inovasi dengan variasi pencampuran hati ayam dan bayam merah pada gyoza ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik, dan kandungan zat besi. Diharapkan produk gyoza dengan pencampuran hati ayam dan bayam merah menjadi produk yang enak dan mengandung zat besi tinggi.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana sifat fisik, sifat organoleptik, dan kandungan zat besi pada gyoza dengan variasi pencampuran hati ayam dan bayam merah?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menghasilkan produk makanan tinggi zat besi dengan variasi pencampuran hati ayam dan bayam merah terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, dan kandungan zat besi pada gyoza.

2. Tujuan Khusus

- 1) Diketahui sifat fisik gyoza dengan variasi pencampuran hati ayam dan bayam merah.
- 2) Diketahui sifat organoleptik gyoza dengan variasi pencampuran hati ayam dan bayam merah.
- 3) Diketahui kandungan zat besi gyoza variasi pencampuran hati ayam dan bayam merah.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup pada penelitian dengan judul “Variasi Pencampuran Hati Ayam dan Bayam Merah pada Gyoza Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kandungan Zat Besi” ini termasuk penelitian dalam bidang teknologi pangan dan gizi yang akan menghasilkan sebuah produk baru.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini dapat meningkatkan pengetahuan dan pengalaman bagi mahasiswa dalam membuat inovasi produk makanan dari hati ayam dan bayam merah yang tinggi zat besi. Penelitian bisa digunakan sebagai referensi dan pertimbangan untuk penelitian selanjutnya.

2. Manfaat praktis

a. Bagi Masyarakat

Hasil dari penelitian ini dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pemanfaatan hati ayam dan bayam merah dalam pembuatan makanan yang tinggi zat besi.

b. Bagi Institusi

Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan masukan pembelajaran dalam bidang Ilmu dan Teknologi Pangan berupa data tentang pengembangan produk dari hati ayam dan bayam merah.

c. Bagi Peneliti

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan pengalaman langsung peneliti dalam membuat inovasi tentang variasi pencampuran hati ayam dan bayam merah pada gyoza.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian “Variasi Pencampuran Hati Ayam dan Bayam Merah pada Gyoza. Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kandungan Zat Besi” dilakukan karena belum banyak penelitian serupa yang dilakukan. Beberapa penelitian sebelumnya yang memiliki kemiripan diantaranya terdapat pada Tabel 1.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No.	Peneliti	Judul	Persamaan	Pebedaan
1.	(Permatasari and Adi, 2018)	Daya Terima dan Kandungan Gizi (Energi, Protein) Gyoza yang Disubstitusi Keong Sawah (<i>Pila ampullacela</i>) dan Puree Kelor (<i>Moringa oleifera</i>)	Produk yang dihasilkan sama yaitu gyoza	Perbedaan dengan penelitian ini adalah penggunaan variabel yaitu keong sawah dan daun kelor, sedangkan dalam penelitian ini adalah hati ayam dan bayam merah
2.	(Silviana, 2023)	Studi Pembuatan Siomai Dengan Penambahan Tepung Komposit Daun Kelor Dan Hati Ayam	Penggunaan variabel hati ayam dan analisis kadar zat besi	Produk yang dihasilkan beda yaitu siomai sedangkan penelitian ini adalah gyoza dengan variasi pencampuran hati ayam dan bayam merah
3.	(Indiah <i>et al.</i> , 2022)	Variasi Pencampuran Tepung Daun Bayam Merah (<i>Amaranthus tricolor L</i>) pada Pembuatan Churros sebagai Alternatif Snack Tinggi Zat Besi, Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Zat Besi	Penggunaan variabel bayam merah dan analisis kadar zat besi	Produk yang dihasilkan beda yaitu churros sedangkan penelitian ini adalah gyoza dengan variasi pencampuran hati ayam dan bayam merah

4.	(Maulida, Rahayu, Hidayanty, Saifudin, 2022)	Analisis Gizi Bakso Hati Ayam dan Daun Kelor: Sumber Fe Remaja Putri	Penggunaan variabel hati ayam dan zat besi	Produk yang dihasilkan berbeda yaitu bakso hati ayam dan daun kelor sedangkan penelitian ini adalah gyoza hati ayam dan bayam merah
----	--	--	--	---
