

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Prevalensi anemia di Indonesia masih cukup tinggi. Hal ini pernah ditunjukkan Depkes (2020) di mana penderita anemia pada anak balita berjumlah 47,0%; remaja putri 26,50%; WUS 26,9%; Ibu hamil 40,1% (Tim Poltekkes Depkes Jakarta I, 2020). Data dari Depkes (2020) dimana didapatkan penderita anemia pada remaja putri berjumlah 33,7%. Berdasarkan profil kesehatan Banyumas, prevalensi anemia pada remaja putri kurang dari 15 tahun secara nasional tercatat 11,3% (Depkes, 2020; Subantara, 2022).

Anemia yang tinggi pada remaja putri perlu mendapat perhatian khusus. Selama ini, upaya pencegahan dan penanggulangan anemia lebih fokus pada ibu hamil, tetapi kurang perhatian diberikan pada wanita remaja yang akan menjadi ibu. Salah satu cara untuk mencapai hal ini adalah dengan meningkatkan sasaran program untuk remaja yang belum menikah. Dengan demikian, upaya pencegahan akan lebih efektif dilakukan pada remaja yang akhirnya akan menikah (Depkes, 2022; G, M., & Quadri, S., 2018).

Selain menggunakan suplementasi, anemia gizi besi dapat dicegah dengan memperbaiki dan menjaga kebiasaan makan yang baik dengan mengonsumsi sayur yang kaya zat besi dan juga mengonsumsi protein. Zat besi dan protein merupakan komponen penting dalam pembentukan sel

darah merah. Protein berperan penting dalam transportasi zat besi dalam tubuh. Kurangnya asupan protein akan mengakibatkan transportasi zat besi terhambat sehingga akan terjadi defisiensi besi.

Perlu banyak dikaji terkait pangan lokal alternatif sumber zat besi dengan harga murah namun jarang dimanfaatkan salah satunya adalah daun kelor, dan sumber protein hewani yang dapat diperoleh dari ikan kembung. Dua bahan tersebut dapat dimanfaatkan untuk dijadikan sebagai produk pangan modifikasi dengan mengunggulkan zat gizinya.

Tanaman kelor (*Moringa oleifera*) merupakan jenis tanaman tropis yang sudah tumbuh dan berkembang di Indonesia. Zat gizi yang terkandung dalam daun kelor yaitu vitamin A, vitamin B, vitamin C, kalsium, kalium, zat besi dan protein dalam jumlah yang sangat tinggi dan mudah dicerna oleh tubuh manusia. Kandungan gizi pada daun kelor menurut Kemenkes RI 2018 yaitu protein sebesar 5,1 g/100 g dan zat besi sebesar 6 mg/100 g. Pada daun kelor kering kandungan zat besi lebih tinggi yaitu sebesar 28,2 mg.

Kepulauan Indonesia memiliki wilayah laut yang luas sehingga kaya akan sumber perikanan. Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang dibutuhkan manusia. Ikan sangat bermanfaat bagi manusia sebab di dalamnya terdapat bermacam zat - zat yang dibutuhkan oleh tubuh manusia seperti protein, vitamin A, vitamin B1 dan vitamin B2. Salah satu sumber daya alam yang potensial sekaligus pangan lokal adalah ikan kembung yang merupakan salah satu komoditas yang sering dikonsumsi.

Sampai saat ini, ikan kembung biasa dikonsumsi sebagai lauk yang dimasak secara utuh seperti dipeda, digoreng, dibakar, kuah pindang dan sebagainya padahal kandungan protein ikan kembung sangat tinggi yang dapat digunakan untuk upaya pencegahan anemia. Kandungan protein pada ikan kembung sebesar 22 g lebih tinggi dibanding ikan tenggiri yakni 21,4 g. Penelitian yang telah dilakukan mengenai produk olahan ikan kembung meliputi peda ikan kembung (Thariq dkk., 2014 dan Khasanah, 2009), surimi (Santoso dkk., 2011), cookies dengan substitusi tepung ikan kembung (Rajagukguk, 2011) dan dibuat sebagai salah satu lauk untuk anak penderita autisme (Sari dkk., 2013). Belum banyak penelitian yang mengkaji produk olahan lain terutama camilan dari ikan kembung.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti ingin melakukan penelitian mengenai pengaruh pencampuran tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) pada pembuatan odeng ikan kembung (BungLor) sebagai alternatif snack tinggi protein dan zat besi ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar zat besi.

## B. Rumusan Masalah

Apakah variasi pencampuran tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) pada pembuatan odeng ikan kembung berpengaruh terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar protein dan kadar zat besi ?

## C. Tujuan

### 1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh variasi pencampuran tepung daun kelor pada pembuatan odeng ikan kembung terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar protein dan kadar zat besi.

## 2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya sifat fisik odeng ikan kembung dengan pencampuran tepung daun kelor.
- b. Diketuainya sifat organoleptik odeng ikan kembung dengan pencampuran tepung daun kelor.
- c. Diketuainya kadar protein odeng ikan kembung dengan pencampuran tepung daun kelor
- d. Diketuainya kadar zat besi odeng ikan kembung dengan pencampuran tepung daun kelor.

## D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang gizi dengan cakupan bidang Ilmu Teknologi Pangan yang akan menghasilkan sebuah produk pangan.

## E. Manfaat Penelitian

### 1. Teoritis

Menciptakan inovasi baru dalam pengembangan teknologi pangan dengan memanfaatkan tepung daun kelor dalam pembuatan odeng ikan kembung.

### 2. Praktisi

- a. Bagi Institusi

Bagi institusi adalah sebagai bahan informasi tentang bagaimana pengaruh variasi pencampuran tepung daun kelor pada odeng ikan kembung ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik, kadar protein dan kadar zat besi.

b. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai alternatif penggunaan tepung daun kelor dalam pembuatan odeng ikan kembung yang kaya protein dan zat besi.

c. Bagi Peneliti Lain

Manfaat penelitian ini bagi peneliti lain yaitu dapat menjadi rujukan, sumber informasi dan bahan referensi penelitian selanjutnya agar bisa dikembangkan.

F. Keaslian Penelitian

Berdasarkan referensi penelitian yang ada, penelitian ini belum pernah diteliti namun ada penelitian serupa yang dapat dilihat pada Tabel 1:

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Nama	Judul Penelitian	Hasil	Persamaan	Perbedaan
Hani Zulfihar, 2021	Variasi Pencampuran Daun Kelor ( <i>Moringa Oleifera</i> ) Pada Pembuatan Dim Sum Ikan Lele Sebagai Alternatif	Dimsum tinggi zat besi	Menggunakan uji organoleptik dan uji kadar zat besi	Protein hewani yang digunakan berbeda yaitu ikan lele, terdapat variasi penambahan tepung dalam pembuatan produk, produk menggunakan daun kelor murni serta produk yang dihasilkan berbeda yaitu dimsum

Nama	Judul Penelitian	Hasil	Persamaan	Perbedaan
	Snack Tinggi Zat Besi Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik , Dan Kadar Zat Besi			
Kartika Chandra Hanifa, 2021	Variasi Campuran Tempe dan Daun Kelor Pada Pembuatan Nugget “Temlor” Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Zat Besi	Nugget tinggi zat besi	Menggunakan uji organoleptik dan uji kadar zat besi	Variasi bahan campuran berbeda yaitu tempe, produk menggunakan daun kelor murni serta produk yang dihasilkan berbeda yaitu nugget
Arief Nugroho, Antun Rahmadi, Sutrio, Adinda Juwita Sari, 2023	Brownies Daun Kelor dan Tempe Tinggi Protein Serta Zat Besi Bagi Ibu Hamil Anemia	Brownies tinggi zat besi	Melakukan pengujian kadar zat besi	Variasi bahan campuran berbeda yaitu tempe, produk yang dihasilkan berbeda yaitu brownies, produk menggunakan daun kelor murni sasaran produk berbeda yaitu ibu hamil anemia
Egi Barnas Arifin, Budi Setiawan, dan Zuraidah Nasution, 2023	Pengembangan Sosis Ikan Kembang dengan Substitusi Tepung Daun Kelor Sebagai Sumber Protein dan Zat Besi untuk Ibu Hamil	Sosis tinggi zat besi	Variasi bahan yang digunakan, menggunakan tepung daun kelor serta pengujian kadar protein dan zat besi	Produk yang dihasilkan berbeda yaitu sosis, dan sasaran produk berbeda yaitu untuk ibu hamil