

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Anemia merupakan masalah kesehatan utama yang terjadi di masyarakat dan sering dijumpai di seluruh dunia, terutama di negara berkembang seperti Indonesia. Anemia defisiensi besi merupakan anemia yang paling sering terjadi pada remaja, karena kebutuhan yang tinggi untuk pertumbuhan. Menurut Riskesdas (2018), angka prevalensi anemia di Indonesia sebesar 32%. Angka kejadian anemia di Provinsi Jawa Barat pada tahun 2018 sebesar 41,5% (Yuwansyah dan Amalia, 2021). Hasil penelitian Danefi dan Agustini (2019), prevalensi anemia pada remaja SMA Singaparna di Kabupaten Tasikmalaya Singaparna sebesar 29,9%.

Anemia gizi besi adalah anemia yang disebabkan oleh kekurangan zat besi dalam tubuh. Kekurangan zat besi dapat memengaruhi pembentukan hemoglobin. Pembentukan hemoglobin juga dipengaruhi oleh protein, vitamin C, piridoksin, dan vitamin E (Dewi, 2018). Anemia sering terjadi pada remaja perempuan dibandingkan dengan remaja laki-laki. Hal ini terjadi dikarenakan remaja putri kehilangan zat besi (Fe) saat menstruasi sehingga membutuhkan lebih banyak asupan zat besi (Fe). Remaja putri mengalami kehilangan besi sebesar 1,3 mg/hari setiap menstruasi, ditambah lagi jika asupan besi yang dikonsumsi tidak memadai.

Salah satu upaya pemerintah untuk mencegah anemia yaitu dengan pemberian tablet tambah darah dan pemberian makanan tambahan sebagai makanan selingan untuk menyumbang 10-20% dari kebutuhan sehari-hari (*Banana et al.*, 2022). Cakupan pemberian TTD pada remaja putri sebanyak 25,2% dan cakupan remaja putri yang mengkonsumsi TTD hanya sebesar 16,7%. Selain tablet Fe, zat besi juga bisa didapatkan dari sumber makanan hewani, nabati dan sayuran hijau. Salah satu bahan makanan tinggi zat besi yaitu tepung *mocaf* (*Modified Cassava Flour*) dan tepung daun kelor.

Tepung *mocaf* merupakan salah satu tepung olahan dari ubi kayu yang di fermentasi yang memiliki karakteristik berbau netral (cenderung harum), tekstur lembut, warna lebih putih, daya cerna, viskositas, kemampuan gelasi, rehidrasi, dan kemudahan melarut sangat tinggi dibandingkan dengan tepung terigu (Hajriatun *et al.*, 2017). Kandungan gizi pada 100 g tepung *mocaf* yaitu 350 kkal energi, protein 1,2 g, lemak 0,6 g, karbohidrat 85 g, serat 6 g, abu 1,3 g, kalsium 60 mg, fosfor 64 mg, zat besi 15,8 mg, natrium 8 mg, kalium 403 mg, tembaga 0,10 mg dan seng 0,6 mg (Kemenkes, 2017).

Pangan lokal lain yang mengandung tinggi zat besi, yaitu tepung daun kelor. Tepung daun kelor bisa dijadikan tambahan sebagai bahan tambahan dalam pengolahan produk pangan seperti biskuit, *cookies*, *pudding*, *cake*, nugget, *crackers* dan olahan lainnya. Di dalam 100 gram tepung daun kelor segar mengandung energi 205 kkal, protein 27,1 gram, lemak 2,3 gram, karbohidrat 38,2 gram, zat besi 28,2 mg, kalsium 2,003 mg, magnesium 368 mg (Gopalakrishnan *et al.*, 2016). Menurut hasil penelitian Aprilia tahun 2021 menyatakan bahwa hasil uji Kastengel Tepung Daun Kelor lebih banyak diterima dan disukai.

Angka kejadian anemia remaja putri di Indonesia masih tinggi, sehingga diperlukan upaya lain untuk mengatasi hal tersebut. Kebiasaan remaja yang senang mengonsumsi cemilan terutama saat sedang bersantai ataupun melakukan aktivitas ringan dapat menjadi peluang dalam menghadirkan makanan tambahan yang tinggi zat besi bagi remaja putri anemia. Pemberian makanan tambahan dapat dilakukan dalam bentuk cemilan yang banyak disukai remaja putri saat ini yaitu kastengel. Menurut Rahmanyah dan Prasetyawati (2020) kastengel biasanya disajikan saat hari raya, perjamuan tamu dirumah maupun camilan saat bersantai. Selain itu bentuknya yang kecil sehingga dapat dimakan langsung dan memiliki daya tahan cukup lama sehingga dapat disimpan lebih lama.

Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai sifat organoleptik dan nilai gizi kastengel substitusi tepung *mocaf* dan tepung daun kelor sebagai makanan tinggi zat besi.

## **B. Rumusan Masalah**

Sehingga rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana sifat organoleptik dan zat gizi kastengel substitusi tepung *mocaf* dan tepung daun kelor sebagai makanan tinggi zat besi untuk remaja putri?”.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui gambaran sifat organoleptik dan kandungan zat gizi kastengel substitusi tepung *mocaf* dan tepung daun kelor sebagai makanan tinggi zat besi.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui tingkat kesukaan warna kastengel substitusi tepung *mocaf* dan tepung daun kelor sebagai makanan tinggi zat besi.
- b. Mengetahui tingkat kesukaan aroma kastengel substitusi tepung *mocaf* dan tepung daun kelor sebagai makanan tinggi zat besi.
- c. Mengetahui tingkat kesukaan rasa kastengel substitusi tepung *mocaf* dan tepung daun kelor sebagai makanan tinggi zat besi.
- d. Mengetahui tingkat kesukaan tekstur kastengel substitusi tepung *mocaf* dan tepung daun kelor sebagai makanan tinggi zat besi.
- e. Mengetahui kandungan energi kastengel substitusi tepung *mocaf* dan tepung daun kelor sebagai makanan tinggi zat besi.
- f. Mengetahui kandungan karbohidrat kastengel substitusi tepung *mocaf* dan tepung daun kelor sebagai makanan tinggi zat besi.
- g. Mengetahui kandungan protein kastengel substitusi tepung *mocaf* dan tepung daun kelor sebagai makanan tinggi zat besi.
- h. Mengetahui kandungan lemak kastengel substitusi tepung *mocaf* dan tepung daun kelor sebagai makanan tinggi zat besi.
- i. Mengetahui kandungan zat besi (fe) kastengel substitusi tepung *mocaf* dan tepung daun kelor sebagai makanan tinggi zat besi.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Peneliti**

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan, wawasan dan pengalaman bagi peneliti dalam menerapkan Teknologi Pangan dan Gizi khususnya dalam pembuatan kastengel substitusi tepung *mocaf* dan tepung daun kelor untuk remaja putri.

### **2. Bagi Institusi**

Penelitian ini dapat memberikan informasi yang bermanfaat bagi Civitas Akademik Prodi D III Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya dan bisa dimanfaatkan sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya di bidang Teknologi Pangan dan Gizi.

### **3. Bagi Masyarakat**

Penelitian ini bisa memberikan informasi mengenai inovasi baru dalam bidang Teknologi Pangan dan Gizi yakni kastengel substitusi tepung *mocaf* dan tepung daun kelor sehingga kastengel ini dapat menjadi makanan tinggi zat besi.