

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Menurut hasil Survei Kesehatan Indonesia 2023, 16,9% wanita hamil di Indonesia mengalami defisit energi kronis (KEK), dibandingkan dengan 20,6% wanita yang tidak hamil. Pada tahun 2023, 11,6% wanita hamil serta 19,9% wanita yang tidak hamil di Provinsi Jawa Barat mengalami defisit energi kronis (KEK) (Kemenkes, 2023).

Salah satu masalah gizi yang masih perlu diselesaikan di Indonesia adalah defisiensi energi kronis (KEK). Asupan makanan yang tidak mencukupi serta tidak memenuhi kebutuhan gizi setiap individu menyebabkan asupan nutrisi yang tidak memadai, terutama energi, yang mengakibatkan CED. Wanita berusia 15 sampai 49 tahun yang memiliki organ reproduksi yang telah berkembang dan berfungsi dengan baik dikategorikan sebagai Wanita Usia Reproduksi (WUR). WRA mencakup perempuan pekerja, remaja putri, calon pengantin, perempuan pasca melahirkan, dan perempuan yang tidak hamil. Kekurangan energi kronis pada perempuan usia reproduksi sering ditandai dengan asupan protein serta energi yang tidak mencukupi. (Musyawirah, 2020).

KEK ialah keadaan di mana individu merasakan kekurangan energi yang terus menerus (kronis) pada WUS atau ibu hamil. Kekurangan energi kronis adalah tanda penting dari kekurangan gizi buruk dan juga salah satu masalah utama di negara berkembang (Wisdayanti *et al.*, 2022). Untuk mencegah kurangnya asupan energi dan protein pada Wanita Usia Subur (WUS) salah satunya dengan konsumsi sumber energi dan protein seperti daging ikan kembung dan daun kelor.

Salah satu makanan yang mengandung kadar zat besi tinggi adalah ikan. Salah satu manfaat ikan makarel adalah ketersediaannya yang melimpah, sehingga mudah ditemukan di perairan Jeneponto. (Supardi *et al.*, 2024). Data Tabel Pangan Indonesia (TKPI) tahun 2017 kandungan ikan kembung segar memiliki energi 125 kkal, protein 21,3 g, lemak 3,4 gm serta karbohidrat 2,2 g (Kemenkes, 2020).

Selain daging ikan kembung bahan makanan yang memiliki kadungan energi dan protein juga terdapat pada daun kelor. Daun kelor merupakan tumbuhan yang mengandung zat gizi yang tinggi dan mudah didapatkan. Dalam upaya meningkatkan kandungan gizi dan memperpanjang masa simpan, daun kelor di proses menjadi tepung

daun kelor (Iskandar *et al.*, 2019). Daun kelor memiliki kandungan gizi yang tinggi dangampang diperoleh. Sehingga, untuk meningkatkan kandungan gizi dan nilai tambah, perlu dilakukan pengolahan makanan yang beragam (Hardono, 2016). Menurut Data Tabel Pangan Indonesia (TKPI) tahun 2017, kandungan kelor segar mengandung 92 kkal energi, 5,1 g protein, 1,6 g lemak, dan 14,3 g karbohidrat. (Kemenkes, 2020).

Menurut penelitian yang dilakukan Marsel Umbu Lombu Andu Maramba *et al.*, (2024) diperoleh formulasi penambahan tepung daun kelor 10% merupakan perlakuan yang paling disukai dan memperoleh nilai warna, aroma, rasa dan tekstur yang tinggi.

Berdasarkan data tersebut, penelitian ini akan mengembangkan produk makanan mi dengan penambahan *puree* Ikan kembung serta tepung daun kelor sebagai makanan bersumber energi serta protein pencegah KEK pada Wanita Usia Subur (WUS).

## **B. Rumusan Masalah**

Berlandaskan latar belakang ini, mesti dilaksanakan sebuah inovasi produk yang bermanfaat untuk mengatasi Kurang Energi Kronis (KEK). Maka dari itu, pertanyaan yang akan dijawab pada studi ini ialah “Gambaran Sifat Organoleptik Dan Kandungan Gizi Pada mi Dengan Penambahan *Puree* Ikan Kembung Dan Tepung Daun Kelor Sebagai Makanan Sumber Energi Dan Protein Pencegah KEK Pada WUS?”.

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui Sifat Organoleptik Serta Kandungan Gizi *Mi* Melalui Penambahan *Puree* Ikan Kembung Dan Tepung Kelor Sebagai Makanan Sumber Energi Dan Protein.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui tingkat kesukaan warna pada produk mi dengan penambahan *puree* ikan kembung dan tepung kelor sebagai makanan sumber energi dan protein.
- b. Mengetahui tingkat kesukaan rasa pada produk mi dengan penambahan *puree* ikan kembung serta tepung kelor sebagai makanan sumber energi serta protein.

- c. Mengetahui tingkat kesukaan aroma pada produk mi dengan penambahan *puree* ikan kembung serta tepung kelor selaku makanan sumber energi serta protein.
- d. Mengetahui tingkat kesukaan tekstur pada produk mi dengan penambahan *puree* ikan kembung serta tepung kelor selaku makanan sumber energi dan protein.
- e. Mengetahui kandungan energi pada produk mi dengan penambahan *puree* ikan kembung dan tepung kelor sebagai makanan sumber energi dan protein
- f. Mengetahui kandungan protein pada produk mi dengan penambahan *puree* ikan kembung serta tepung kelor selaku makanan sumber energi serta protein.
- g. Mengetahui kandungan karbohidrat pada produk mi dengan penambahan *puree* ikan kembung serta tepung kelor selaku makanan sumber energi dan protein.

#### **D. Manfaat**

Berlandaskan tujuan yang hendak didinginkan, sehingga studi ini harapannya mempunyai manfaat. Sehingga manfaat dari studi berikut ialah:

##### **1. Manfaat Teoritis**

Menambah informasi, wawasan, menjadi dasar pengembangan produk pangan baru yang inovatif dan pengetahuan mengenai gambaran sifat organoleptik pada produk mi dengan penambahan *puree* ikan kembung serta tepung kelor sebagai makanan sumber energi serta protein.

##### **2. Manfaat Praktis**

###### **a. Untuk Peneliti**

Studi ini harapannya dapat menambah wawasan serta pengalaman untuk peneliti dalam menciptakan produk baru sebagai makanan mi dengan penambahan *puree* ikan kembung serta tepung kelor sebagai makanan sumber energi dan protein.

###### **b. Untuk Institusi**

Studi ini harapannya bisa memberikan data serta bahan ajar yang bermanfaat kepada institusi mengenai hasil sifat organoleptik mi dengan penambahan *puree* ikan kembung dan tepung kelor sebagai makanan sumber energi dan protein.

c. Untuk Masyarakat

Diharapkan studi ini akan memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengembangan produk mie baru yang menggunakan tepung moringa dan puree ikan makarel sebagai sumber protein serta energi.