

BAB I

PENDAHULUAN

A Latar Belakang

Anemia merupakan penyakit dimana sel darah merah tidak dapat memenuhi kebutuhan fisiologis tubuh. Kebutuhan fisiologis ini berbeda pada setiap orang, yaitu dipengaruhi oleh jenis kelamin, tempat tinggal, perilaku merokok, dan tahap kehamilan. Menurut WHO, anemia pada masa kehamilan dipastikan jika kadar hemoglobin < 11 g/ dl. Sedangkan *center of disease kontrol and prevention* mendefinisikan anemia sebagai suatu kondisi dengan kadar Hb < 11 g / dl pada trimester pertama dan ketiga, Hb < 10,5 g / dl pada trimester kedua dan < 10 g / dl setelah pasca persalinan (Kemenkes RI 2022).

Anemia pada kehamilan masih menjadi masalah yang memerlukan penanganan khusus karena prevalensinya masih tinggi. Nilai prevalensi ibu hamil yang mengalami anemia yaitu adalah 35-75% dan meningkat seiring dengan bertambahnya usia kehamilan (Septy Ariani dkk, 2023). Menurut WHO (2019) prevalensi anemia pada ibu hamil di Indonesia pada tahun 2015 adalah 40,5% dan tahun 2016 adalah 42%. Indonesia menjadi salah satu negara berkembang dengan tingkat kesehatan yang rendah serta ditandai dengan masih tingginya kematian angka ibu hamil.

Pemeriksaan kehamilan sangat penting bagi ibu hamil di wilayah Cirebon Jawa Barat dengan tingkat keberhasilan terendah yaitu 91,90% (Nuraeni, 2022). Pada tahun 2015 prevalensi anemia sebesar 42,1% sedangkan pada tahun 2018 sebesar 48,9%. Di kabupaten Cirebon prevalensinya mengalami peningkatan dari tahun 2017 dari 6,12% menjadi 10,74% di tahun

2018 (Dinkes Cirebon, 2018).

Penyebab anemia yang paling umum adalah karena kekurangan zat besi, asam folat, dan perdarahan akut dapat terjadi dikarenakan interaksi antara keduanya (Astriana, 2017). Faktor penyebab anemia pada ibu hamil disebabkan oleh kehilangan darah, kekurangan produksi sel darah merah atau perusakan sel darah merah yang lebih cepat dan normal (Sulastri, 2017). Ibu hamil cenderung mengalami kekurangan gizi karena pada masa kehamilan terjadi peningkatan kebutuhan gizi untuk memenuhi kebutuhan ibu dan janin yang dikandung. Pola makan yang salah pada ibu hamil berpengaruh terhadap terjadinya gangguan gizi seperti anemia (Ojofeitimi dkk, 2008).

Pendapatan keluarga menjadi penyebab pola konsumsi masyarakat yang kurang baik, tidak semua masyarakat dapat mengkonsumsi protein hewani dalam makanan. Keanekaragaman konsumsi makanan berperan penting dalam membantu meningkatkan penyerapan Fe di dalam tubuh (Kristiyanasari, 2010).

Ada banyak penyakit atau kelainan pada bayi yang diakibatkan dari tiap jenis defisiensi pada ibu hamil. Pada kondisi kekurangan B12 misalnya, menyebabkan pada kecacatan tabung saraf / *neural tube defect*. Yaitu tipe kecacatan tabung saraf bernama *spina bifida* juga dapat dilihat pada ibu hamil defisiensi folat (Kamilia Farhan, Devieka Rhama Dhanny, 2021).

Selama kehamilan anemia dapat berdampak negatif terhadap morbiditas dan mortalitas ibu maupun bayi. Dampak anemia pada janin adalah *intra uterine growth retardation* (IUGR), bayi lahir premature, bayi dengan cacat bawaan, berat bayi lahir rendah (BBLR) dan peningkatan risiko kematian

janin dalam kandungan. Dampak anemia pada ibu hamil adalah sesak nafas, kelelahan, palpitasi, hipertensi, gangguan tidur, preklamsia, abortus dan meningkatkan risiko perdarahan sebelum dan saat persalinan bahkan sampai pada kematian ibu (Asmin *et al.*, 2021).

Upaya pencegahan anemia pada kehamilan dapat dilakukan dengan menambahkan pengetahuan dan merubah sikap menjadi positif melalui pendidikan tentang asupan gizi yang cukup selama kehamilan, dimana dapat diberikan edukasi saat melakukan kunjungan ANC, dan pemeriksaan kehamilan di era adaptasi kebiasaan baru normal dilakukan minimal enam kali kunjungan selama kehamilan, dapat mengkonsumsi tablet tambah darah minimal 90 tablet selama kehamilan, serta melakukan pemeriksaan Hb pada trimester 1 dan III (Enjela Lala Safrudin, Trisia Osama Putri 2023). Menurut hasil penelitian dari Mardhotillah dkk yaitu *ice cream* kacang merah dan kacang hijau terbuat dari bahan makanan yang mengandung zat besi dan asam folat yang tinggi sehingga dapat dijadikan camilan untuk ibu hamil. Sehingga peneliti tertarik untuk memodifikasi kembali produk pangan *ice cream* kacang merah dan kacang hijau dengan kurma dan madu sebagai alternatif sumber zat besi.

Kurma merupakan makanan kaya energi tinggi dengan komposisi ideal mengandung karbohidrat, triptofan, omega-3, vitamin C, vitamin B6, Ca²⁺, Zn, dan Mg. kurma memiliki kandungan serat yang sangat tinggi, selain itu juga mengandung kalium, mangan, fosfor, Zat besi, belerang, kalsium juga magnesium yang sangat baik untuk dikonsumsi (Dewi Sri Rahandayani, dkk 2022). Pemberian kurma pada beberapa penelitian terhadap ibu hamil pada

berbagai trimester dapat meningkatkan kadar hemoglobin, sehingga produk yang mengandung kurma dan madu sesuai untuk ibu hamil yang mengalami anemia (Nedhea MP, Reni Z 2024).

Madu berperan penting bagi ibu hamil terutama dalam meningkatkan kadar Hb pada manusia karena mengandung mineral penting yang berperan dalam produksi hemoglobin (Dewi Yuliasari, 2021).

Peneliti tertarik untuk melakukan memodifikasi produk *ice cream* yang kaya akan kandungan zat besi. Ibu hamil cenderung sering mengalami mual sehingga produk ini diharapkan bisa membantu ibu hamil dalam mencegah anemia.

B Rumusan Masalah

Angka anemia Ibu hamil masih tinggi. Ibu hamil trimester I dan II rentan beresiko terkena anemia. Anemia zat besi dapat dicegah dengan mengkonsumsi makanan yang tinggi zat besi. *Ice cream* merupakan salah satu produk diversifikasi yang berbahan dasar susu sapi. Olahan pangan *ice cream* merupakan salah satu produk yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. *Ice cream* kurma dan madu dapat dijadikan produk dengan kandungan zat besi yang tinggi dan disukai.

Pertanyaan penelitian adalah bagaimana penilaian organoleptik meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, keseluruhan dan rata-rata pada *ice cream* kurma (*phoenix dacylifera*) dan madu (*genud apis*)?

C Tujuan Penelitian

a. Tujuan Umum

Mengetahui nilai organoleptik pada *ice cream* kurma madu sebagai alternatif pangan sumber zat besi.

b. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui warna *ice cream* kurma dan madu.
- b. Mengetahui rasa *ice cream* kurma dan madu.
- c. Mengetahui aroma *ice cream* kurma dan madu.
- d. Mengetahui tekstur *ice cream* kurma dan madu.
- e. Mengetahui keseluruhan *ice cream* kurma dan madu
- f. Mengetahui rata-rata nilai organoleptik tertinggi sebagai *ice cream* terbaik.

D Manfaat Penelitian

a. Peneliti

Peneliti dapat mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama menempuh Pendidikan di prodi D III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya Wilayah Cirebon. Peneliti juga dapat mengetahui proses pembuatan dan pemanfaatan produk *ice cream* kurma madu.

b. Masyarakat

Masyarakat terutama ibu hamil dapat mengetahui cara pemanfaatan

dan pengolahan *ice cream* kurma madu sebagai alternatif sumber zat besi.

c. Industri Pendidikan

Dapat menjadi referensi dan daftar bacaan bagi penelitian selanjutnya khususnya dibidang teknologi pangan.

