

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berdasarkan data Survei Kesehatan Indonesia tahun 2023, prevalensi kurang energi kronik (KEK) pada wanita usia subur (WUS) di Indonesia sebesar 20,6%. Capaian target penurunan persentase KEK di Indonesia adalah 10% di akhir tahun 2024. Salah satu indikator untuk mendeteksi risiko KEK dan status gizi pada WUS dengan melakukan pengukuran antropometri yaitu pengukuran Lingkar Lengan bagian Atas (LILA) pada lengan tangan yang tidak sering melakukan aktivitas gerakan yang berat. Nilai ambang batas yang digunakan di Indonesia adalah 23,5 cm. wanita yang memiliki lingkaran lengan atas kurang dari 23,5 cm dapat dikategorikan mengalami kekurangan energi kronik (Lestari *et al.*, 2020).

Faktor penyebab KEK karena kurangnya konsumsi pangan sumber energi dan protein yang diperlukan oleh tubuh dalam jumlah yang banyak (Heryunanto, 2022). Kurangnya asupan energi yang berasal dari zat gizi makro (karbohidrat, protein dan lemak) maupun zat gizi mikro terutama zat besi vitamin A, vitamin D, asam folat, seng, kalsium dan iodium serta zat mikro lain pada wanita usia subur yang berkelanjutan (remaja sampai masa kehamilan), mengakibatkan terjadinya Kurang Energi Kronik (KEK) (Fitri *et al.*, 2022).

Kurang Energi Kronik (KEK) tentunya memiliki dampak buruk, bagi masa remaja maupun fase kehidupan selanjutnya. Dampak buruk KEK pada masa remaja adalah anemia, perkembangan organ yang kurang optimal, pertumbuhan fisik yang kurang, dan mempengaruhi produktivitas kerjanya (Alvi, 2021). Remaja yang mengalami KEK hingga fase ibu hamil dapat berpengaruh buruk antara lain meningkatkan risiko terjadinya kurang darah, pendarahan, dan terkena penyakit infeksi. Kejadian KEK juga mempunyai pengaruh terhadap janin antara lain berisiko terjadinya proses pertumbuhan janin terhambat, keguguran, bayi lahir meninggal, kematian neonatal, cacat bawaan, kurang darah pada bayi, asfiksia intra partum (meninggal dalam kandungan), lahir dengan berat badan lahir rendah (Pambudi, 2023).

Sebagai inovasi untuk mengatasi anemia pada ibu hamil, dikembangkan *patty burger* fungsional dengan substitusi hati ayam dan kalakai. Tujuannya adalah meningkatkan kandungan zat besi dan protein pada makanan siap saji yang praktis dan mudah dijangkau. Hasil menunjukkan peningkatan signifikan pada kadar protein serta pengaruh terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur, meskipun kenaikan zat besi belum signifikan. Inovasi ini menjadi langkah awal dalam pengembangan pangan bergizi bagi ibu hamil (Inayah *et al.*, 2024).

Patty merupakan produk praktis, mudah diterima konsumen, dan secara teknologi memungkinkan substitusi hati ayam dan penambahan bayam merah dalam jumlah yang cukup tanpa mengurangi kualitas. Hal tersebut didukung oleh penelitian yang dilakukan oleh Inayah *et al.*, (2024) telah membuktikan bahwa produk berbasis *patty* atau olahan daging giling sangat efektif digunakan sebagai media fortifikasi makanan olahan.

Patty adalah olahan makanan berbentuk padat, biasanya bulat, yang dibuat dari daging atau bahan lain yang dipadatkan lalu digoreng atau dipanggang. Karena bentuknya praktis dan teksturnya khas, *patty* sering digunakan dalam berbagai hidangan seperti burger, steak, atau menu panggang lainnya. Bahan dasar *patty* bisa bermacam-macam mulai dari daging sapi, ayam, ikan, hingga campuran lain sesuai selera dan kebutuhan. Proses pembentukan *patty* memungkinkan penambahan bumbu dan rempah ke dalam adonan, sehingga menghasilkan rasa yang lebih kaya dan menggugah selera. Dalam banyak sajian, *patty* menjadi komponen utama yang dipadukan dengan sayuran, saus, atau pelengkap lain untuk menciptakan hidangan yang lezat dan mengenyangkan (Shafiyatul *et al.*, 2024).

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk mengembangkan produk makanan tambahan *patty* ayam substitusi hati ayam dengan penambahan bayam merah sebagai makanan tambahan dengan harapan bahwa produk olahan tersebut dapat mencegah Kurang Energi Kronis KEK.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dapat dirumuskan “Bagaimana sifat organoleptik dan kandungan gizi *patty* ayam substitusi hati ayam dengan penambahan bayam merah dapat memenuhi kebutuhan gizi untuk mencegah Kurang Energi Kronis (KEK)?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui sifat organoleptik dan kandungan gizi *patty* ayam substitusi hati ayam dengan penambahan bayam merah sebagai makanan tambahan untuk pencegahan KEK.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui tingkat kesukaan warna *patty* ayam substitusi hati ayam dengan penambahan bayam merah.
- b. Mengetahui tingkat kesukaan aroma *patty* ayam substitusi hati ayam dengan penambahan bayam merah.
- c. Mengetahui tingkat kesukaan rasa *patty* ayam substitusi hati ayam dengan penambahan bayam merah.
- d. Mengetahui tingkat kesukaan tekstur *patty* ayam substitusi hati ayam dengan penambahan bayam merah.
- e. Mengetahui kandungan energi *patty* ayam substitusi hati ayam dengan penambahan bayam merah.
- f. Mengetahui kandungan protein *patty* ayam substitusi hati ayam dengan penambahan bayam merah.
- g. Mengetahui kandungan lemak *patty* ayam substitusi hati ayam dengan penambahan bayam merah.
- h. Mengetahui kandungan karbohidrat *patty* ayam substitusi hati ayam dengan penambahan bayam merah.
- i. Mengetahui kandungan zat besi *patty* ayam substitusi hati ayam dengan penambahan bayam merah.
- j. Mengetahui harga pokok produksi *patty* ayam substitusi hati ayam dengan penambahan bayam merah.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Dalam penelitian ini dapat menambah wawasan dan inovasi baru mengenai pembuatan *patty* ayam substitusi hati ayam dengan penambahan bayam merah untuk mencegah kurang energi kronik (KEK).

2. Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat menambah kepustakaan dan dapat dimanfaatkan oleh seluruh Civitas Akademika Jurusan Gizi khususnya Prodi D III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya sehingga dapat dijadikan sebagai acuan penelitian selanjutnya dalam bidang teknologi pangan dan gizi.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai produk *patty* ayam substitusi hati ayam dengan penambahan bayam merah, sehingga *patty* ayam ini dapat menjadi makanan tambahan dalam pencegahan KEK yang lebih bervariasi.