

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kurang energi kronik (KEK) merupakan keadaan dimana penderita kekurangan makanan yang berlangsung menahun (kronik) dan mengakibatkan timbulnya gangguan kesehatan. Kurang energi kronik (KEK) penyebabnya adalah dari ketidakseimbangan antara asupan untuk pemenuhan kebutuhan dan pengeluaran energi. Asupan zat gizi yang penting meliputi zat gizi makro yaitu energi, protein, lemak, dan karbohidrat, serta dua zat gizi mikro yang berkaitan dengan KEK yaitu zat besi dan *zinc* (Noor, 2021).

Kekurangan gizi ini umumnya terjadi dalam jangka waktu yang cukup lama bahkan sebelum masa kehamilan. Indikator yang umum digunakan untuk deteksi dini masalah kurang energi kronik pada ibu hamil adalah risiko KEK yang ditandai oleh rendahnya cadangan energi dan dapat diukur dengan lingkaran lengan atas (LiLA) kurang dari 23,5 cm. Pada wanita tidak hamil, angka KEK sebesar 14,4% dan 17,3% pada wanita hamil. Status gizi pada wanita usia subur dan ibu hamil menjadi sangat penting mengingat kualitas seorang anak bermula dari kualitas gizi pada 1000 hari pertama kehidupan (sejak seorang ibu hamil hingga seorang anak berusia 2 tahun) (Kemenkes RI, 2018).

Berdasarkan hasil Riskesdas tahun 2018 ibu hamil di Indonesia yang mengalami KEK sebesar 17,3 % masih cukup tinggi, angka tersebut belum menunjukkan perbaikan dari persentase ibu hamil KEK yang diharapkan dapat turun sebesar 1,5% setiap tahunnya agar dapat mencapai target 10% di tahun 2024. Menurut Harahap *et al.*, (2019). Asupan makanan berupa energi memengaruhi kejadian KEK pada ibu hamil, asupan makanan sehari-hari dari ibu hamil dapat dipengaruhi juga dengan pengetahuan ibu terhadap gizi. Maka dari itu diperlukan makanan yang tinggi energi dan protein salah satunya adalah *gyoza*. *Gyoza* merupakan salah satu jenis makanan selingan yang berpotensi untuk dikembangkan dengan menggunakan ikan lele dan

substitusi tepung kedelai, sehingga dapat menambahkan nilai gizi energi, protein, lemak, karbohidrat, zat besi dan *zinc*.

Gyoza merupakan hidangan dumpling yang berasal dari Jepang yang berbentuk pangsit dan pada umumnya dengan isian sayur kol dan daging ayam (Mubarok dan Sasongko,2023). Pemilihan *gyoza* sangat cocok untuk pencegahan kekurangan energi kronik ibu hamil cenderung menyukai *snack* yang gurih, diharapkan produk *gyoza* ikan lele dengan substitusi tepung kacang kedelai dapat menarik peminat sehingga *gyoza* ini dapat dijadikan *snack* pencegah kekurangan energi kronik. Pada penelitian ini jenis ikan yang dipakai adalah ikan lele. Kandungan gizi dalam ikan lele cukup tinggi. Komposisi gizi ikan lele meliputi kandungan protein (17,7 %), lemak (4,8 %), mineral (1,2 %), dan air (76 %). Kandungan gizi dalam ikan lele memenuhi kebutuhan gizi makro maupun mikro sehingga sangat relevan sebagai bahan pangan yang jika dikonsumsi sehari hari dalam jumlah cukup dapat mencegah kekurangan energi kronik pada ibu hamil (Kusnul, 2023).

Menurut Safira *et al* (2022) Kacang kedelai (*Glycine max*) adalah tanaman yang berasal dari Manchuria dan sebagian Cina yang kemudian menyebar ke daerah tropika. Dilihat dari segi pangan dan gizi, kedelai merupakan kacang-kacangan yang tinggi akan kadar protein, kandungan protein 100 gram kacang kedelai kering berkisar 40,4 gram. Pemanfaatan kedelai di Indonesia belum optimal, sehingga pengolahan kedelai sangat diperlukan. Kedelai yang diolah berbeda akan menjadi daya tarik dan akan meningkatkan potensi kedelai itu sendiri. Sehingga daya terima kedelai di masyarakat menjadi tinggi.

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk mengembangkan produk *gyoza* ikan lele substitusi tepung kacang kedelai sebagai *snack* untuk pencegahan Kekurangan Energi Kronik pada ibu hamil.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dapat dirumuskan “Bagaimana sifat organoleptik dan kandungan gizi *gyoza* ikan lele dengan substitusi tepung kacang kedelai sebagai *snack* tinggi protein untuk mencegah kekurangan energi kronik (KEK) pada ibu hamil?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran sifat organoleptik dan kandungan gizi *gyoza* ikan lele dengan substitusi tepung kacang kedelai sebagai *snack* tinggi protein untuk mencegah kekurangan energi kronik (KEK) pada ibu hamil.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui tingkat kesukaan warna pada *gyoza* ikan lele substitusi tepung kacang kedelai.
- b. Mengetahui tingkat kesukaan aroma pada *gyoza* ikan lele substitusi tepung kacang kedelai.
- c. Mengetahui tingkat kesukaan rasa pada *gyoza* ikan lele substitusi tepung kacang kedelai.
- d. Mengetahui tingkat kesukaan tekstur pada *gyoza* ikan lele substitusi tepung kacang kedelai.
- e. Mengetahui kandungan zat gizi makro (energi, protein, lemak dan karbohidrat) pada *gyoza* ikan lele substitusi tepung kacang kedelai.
- f. Mengetahui kandungan zat gizi mikro (zat besi, *zinc*) pada *gyoza* ikan lele substitusi tepung kacang kedelai.
- g. Mengetahui harga pokok produksi *gyoza* ikan lele substitusi tepung kacang kedelai.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menambah informasi dan memberikan resep inovasi baru mengenai pembuatan *gyoza* ikan lele substitusi tepung kacang kedelai sebagai *snack* tinggi protein untuk mencegah kekurangan energi kronik (KEK) pada ibu hamil.

2. Bagi Intitusi

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 *gyoza* ikan lele dengan substitusi tepung kacang kedelai, sehingga *gyoza* ikan lele ini dapat menjadi *snack* untuk mencegah kekurangan energi kronik (KEK) pada ibu hamil, dengan adanya produk baru ini diharapkan dapat bermanfaat khususnya untuk para ibu hamil agar dapat mencegah terjadinya kekurangan energi kronik (KEK).