

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anemia merupakan salah satu masalah kesehatan di seluruh dunia terutama di negara berkembang, menurut *World Health Organization*, prevalensi anemia dunia berkisar 40-88%, sedangkan angka kejadian anemia pada remaja putri di negara-negara berkembang sekitar 53,7% dari semua remaja putri. Anemia sering menyerang remaja putri disebabkan karena keadaan stress, haid atau terlambat makan dan faktor kekurangan Asupan gizi (Thalib, dkk, 2021). Prevalensi anemia menurut Riset Kesehatan Dasar (2018) mencapai 23,7%. Berdasarkan kelompok umur remaja 14-15 tahun sebesar 26,8% dan umur 15-24 tahun sebesar 32% (Riskesdas, 2018).

Menteri Kesehatan RI (2018), beberapa masalah kesehatan yang dialami dan mengancam masa depan remaja Indonesia yaitu masalah gizi mikronutrien, yakni sekitar 23% remaja perempuan mengalami anemia, yang sebagian besar diakibatkan kekurangan zat besi (anemia defisiensi besi).

Tepung kacang kedelai mengandung protein, karbohidrat, lemak, kalsium, fosfor, dan zat besi (Suriyany, dkk, 2020). Tepung kacang kedelai meningkatkan daya tarik jika diberikan inovasi yang memiliki manfaat, yaitu dengan modifikasi bahan, sehingga tubuh mendapatkan timbal balik dari nutrisi yang terkandung pada mie.

Tepung ikan teri merupakan salah satu produk pengolahan ikan yang sampai saat ini belum dimanfaatkan secara maksimal terutama untuk bahan

pangan. Pembuatan tepung ikan berbahan dasar ikan teri dapat menjadi suatu bentuk alternatif bahan pangan. Penggunaan tepung ikan teri sebagai bahan substitusi tepung terigu pada pembuatan biskuit merupakan salah satu alternatif penggunaan yang menjanjikan terutama dari segi kualitas gizi.

Makanan yang bermanfaat menjadi nilai lebih bagi konsumen, terlebih dari konsumen sedang membutuhkan manfaat tersebut seperti untuk kesehatan ataupun kepentingan tertentu. Berbagai inovasi dilakukan demi tercapainya sebuah terobosan paling mutakhir yang dapat mencapai target pasar, namun juga secara bersamaan memiliki nilai guna yang tidak pada standar rata-rata. Dalam hal ini adalah percobaan pembuatan produk pangan dengan di dalamnya memiliki komponen-komponen sebagai jangkar kuat dan pondasi suatu produk yang selanjutnya akan diolah dan diberikan berbagai tindak lanjut, maka harus mengambil bahan baku unggul pilihan.

Tepung terigu memiliki tingkat konsumsi yang sangat tinggi sebesar 24 kg per kapita per tahun pada tahun 2017 di Indonesia (Suriyany, dkk, 2020). Penggunaan tepung terigu pada pembuatan mie basah memiliki peran penting untuk membantu membentuk tekstur dari mie yaitu mie yang kenyal, sebagai reaksi dari kandungan gluten pada tepung terigu. Gluten bersifat elastis sehingga akan mempengaruhi sifat elastisitas dan tekstur mie yang dihasilkan (Widyaningsih & Murtini, 2006).

Penelitian dari Fanny, dkk (2021) membahas mengenai produk *cheese stick* dengan penambahan tepung kacang kedelai sebagai alternatif dalam penanggulangan masalah gizi remaja menjadi sumber referensi penelitian ini untuk membuat produk dengan manfaat serupa yang memiliki

hasil produk berbeda dari penelitian Fanny, dkk. Kandungan zat besi pada produk *cheese stick* dengan tepung kacang kedelai sebanyak 10 gr yaitu 2,064 gr/ 100 gr. Zat besi ini berasal dari tepung kacang kedelai dan merupakan formulasi terbaik dari penelitian *cheese stik*. Peneliti melakukan penelusuran bahan serupa dengan penambahan bahan lain sumber zat besi dan dengan produk yang berbeda yaitu berupa mi basah.

Nonane mie merupakan produk mie basah yang dibuat dengan bahan utamanya yaitu tepung terigu dengan penambahan tepung kacang kedelai dan tepung ikan teri dengan tujuan untuk meningkatkan nilai gizi yang terkandung pada nonane mie. Nonane mie sendiri merupakan nama yang bermakna “No anemia” dan “Nona” untuk tanda mie ini yang memiliki sasaran yaitu remaja putri. Menurut dari SNI 8217-2015, Mie merupakan produk yang dibuat dari bahan baku utama tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan melalui proses pencampuran, pengadukan, pencetakan lembaran (*sheeting*), pembuatan untaian (*slitting*), dengan atau tanpa pengukusan (*steaming*), pemotongan (*cutting*) berbentuk khas mie, digoreng atau dikeringkan (Badan Standarisasi Nasional, 2015).

B. Rumusan Masalah

Manfaat yang didapatkan dari zat besi sangat penting. Jika tubuh mengalami defisiensi zat besi akan terdapat dampak juga yang memengaruhi tubuh. Dalam jangka pendek, terlalu sedikit zat besi tidak menyebabkan gejala yang jelas. Tubuh menggunakan zat besi yang tersimpan di otot, hati,

limpa, dan sumsum tulang, tetapi ketika kadar besi yang disimpan dalam tubuh menjadi rendah, anemia defisiensi besi terjadi (Health, 2021).

Penulis menyimpulkan memiliki pertanyaan yaitu “Bagaimana Penilaian Organoleptik dan Estimasi Penambahan Kandungan Zat Besi pada Nonane Mie dengan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) untuk Remaja Putri?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mendapatkan nilai organoleptik produk dan estimasi zat besi yang sesuai dengan kebutuhan pada remaja putri.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai sifat organoleptik dari nonane mie sumber zat besi pada aspek aroma, rasa, tekstur, warna, dan keseluruhan guna menghasilkan penentuan formulasi terbaik.
- b. Mengetahui estimasi kandungan zat gizi pada nonane mie.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Untuk menerapkan dan mengimplementasikan ilmu yang sudah ditimba selama menempuh pendidikan sebagai Mahasiswi Program Studi DIII Gizi, sehingga peneliti dapat semakin mengembangkan ilmu yang sudah ada, dan meningkatkan ilmu yang dimiliki.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Dapat dijadikan sumber ilmu baru bagi generasi penerus, sekaligus menjadi referensi yang dapat dijadikan acuan saat akan dilakukan proses literasi maupun pengerjaan dengan topik yang sudah disesuaikan seperti peneliti.

3. Bagi Masyarakat

Menambah perbendaharaan ilmu dan juga menjadi pegangan, bahan literatur, saranan informasi pada masyarakat yang sedang membutuhkan pengetahuan mengenai nonane mie sumber zat besi.