

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Masalah kesehatan yang dialami oleh masyarakat Indonesia saat ini diketahui ada pada dua permasalahan, yaitu masalah penyakit menular dan penyakit tidak menular. Penyakit menular merupakan penyakit yang dapat menular melalui perantara orang satu dan ke orang lainnya, sedangkan penyakit tidak menular dapat terjadi karena perilaku atau pola makan yang salah (Notoatmodjo, 2011). Menurut hasil survei Riset Kesehatan Dasar tahun 2018 di Indonesia jumlah penyakit tidak menular seperti penyakit Anemia (48,9%), Asma (2,4%), Penyakit Paru Obstruksi Kronis (3,7%), Diabetes Mellitus (1,5%), Hipertiroid (0,4%). Data tersebut didapatkan dari diagnosis tenaga medis, wawancara dan keluhan responden. Oleh sebab itu, anemia merupakan penyakit tidak menular yang perlu ditangani lebih lanjut.

Anemia merupakan penyakit yang paling banyak di derita semua golongan umur. Kejadian anemia pada perempuan lebih tinggi daripada laki-laki (23,9%). (Riskedas, 2013). Anemia disebabkan karena kurangnya konsumsi zat besi (Fe) dalam tubuh, kekurangan tersebut dapat memberikan dampak gangguan pada perkembangan dan pertumbuhan. Anemia sering terjadi pada wanita hamil dan remaja putri rentan terhadap defisiensi besi. Kekurangan kadar Hb dalam darah dapat mengakibatkan lesu, lemah, letih, dan lelah, dan cepat lupa. Selain itu dapat menurunkan efektivitas kerja dan menurunkan prestasi anak (Masrizal, 2007). Angka Kecukupan Besi bagi kelompok umur 13-19 tahun yaitu 26 mg.

Daun kelor merupakan salah satu bahan alternatif kandungan gizinya lebih tinggi apabila diolah sebagai tepung atau serbuk kecuali vitamin C. Di Indonesia terdapat produk komersial dari tepung daun kelor yaitu "Safiya". Kandungan zat besi pada tepung daun kelor yaitu 60,5 mg/100 gram, energi yang terdapat pada tepung daun kelor sebesar 358 kal/100 gram, protein pada tepung daun kelor yaitu 26,3%, kandungan karbohidrat sebesar 48,4%, dan kandungan lemak yang terdapat pada tepung daun kelor sebesar 6,57% (Krisnadi, 2015).

Menurut konsensus pada *The First International Conference on East-West Perspective on Functional Foods* tahun 1996, pangan fungsional merupakan pangan yang memiliki kandungan komponen aktifnya yang dapat memberikan manfaat bagi kesehatan, di luar manfaat yang diberikan oleh zat-zat gizi yang terkandung di dalamnya (Astawan, 2011). Pangan fungsional di dalamnya mengandung senyawa bioaktif yang dapat digunakan untuk pencegahan penyakit. Pangan fungsional dapat berupa makanan atau minuman yang dapat dimakan sehari-hari dalam bentuk makanan biasa, yang mengandung senyawa bioaktif dan zat gizi yang memiliki kegunaan untuk mencegah atau menyembuhkan penyakit (Astuti, 2015).

Es krim merupakan produk olahan dari susu yang memiliki kandungan gizi per 100 gram yang paling banyak adalah energi 207 kkal, protein 4 gram, dan lemak 12,5 gram (Astawan, 2008). Komposisi bahan dalam pembuatannya biasanya adalah kombinasi susu dengan satu atau lebih bahan tambahan lain seperti gula dan madu dengan atau tanpa *stabilizer*. Namun, produk es krim yang beredar di pasaran tinggi lemak dan rendah zat besi (Mien, 2008). Penggunaan daun kelor sebagai bahan tambahan es krim diharapkan dapat mampu memberikan tambahan asupan zat besi tubuh.

Berdasarkan hal diatas, perlu adanya suatu penelitian tentang pembuatan makanan fungsional dengan menggunakan tepung daun kelor. Penambahan daun kelor dalam olahan es krim dapat menambah kandungan zat gizi dalam produk pangan tersebut khususnya kandungan zat besi.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana sifat fisik dari es krim dengan penambahan tepung daun kelor serta pengamatan organoleptiknya ?

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui karakteristik es krim dengan penambahan tepung daun kelor sebagai makanan fungsional sumber zat besi.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap kecepatan meleleh es krim.
2. Mengetahui pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap *overrun* es krim.
3. Mengetahui pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap sifat organoleptik.
4. Mengetahui perlakuan terbaik dari produk olahan es krim dengan penambahan tepung daun kelor.
5. Mengetahui komposisi gizi makro dan kadar zat besi pada perlakuan terbaik dari produk olahan es krim dengan penambahan tepung daun kelor.
6. Menganalisis takaran penyajian es krim dengan penambahan tepung daun kelor.

1.4. Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti

Penelitian ini dilaksanakan untuk dapat mengetahui sifat fisik dan sifat organoleptik pada produk olahan es krim dengan penambahan tepung daun kelor. Penelitian ini dilaksanakan untuk pengembangan makanan fungsional terbaru.

1.4.2 Manfaat Bagi Masyarakat

Penelitian ini dilaksanakan untuk khalayak umum dapat mengetahui makanan fungsional baru es krim dengan penambahan tepung daun kelor sumber zat besi.

1.4.3 Manfaat Bagi Institusi

Penelitian ini dilaksanakan untuk dapat menjadi sumber bahan pengajaran baru dan tambahan koleksi penelitian untuk dijadikan sebagai bahan acuan untuk mengembangkan formula baru pada produk olahan.