

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hipertensi merupakan faktor risiko nomor satu kematian global yang kerap dijuluki Silent Killer Disease karena pengidap penyakit hipertensi kebanyakan kurang memahami tanda juga gejala sebelum diperiksa (Ariyanto et al., 2020). Hipertensi termasuk kedalam penyakit tidak menular yang prevalensinya terus meningkat. Hipertensi merupakan suatu keadaan yang mana tekanan darah sistolik ≥ 140 mmHg atau tekanan darah diastolik sebesar 90 mmHg (Kemenkes RI, 2019). Apabila penyakit hipertensi terjadi dalam kurun waktu yang lama, maka dapat memicu terjadinya beberapa penyakit seperti jantung, stroke, dan dapat menjadi pencetus gagal ginjal kronik (Marliyana, 2021). Prevalensi hipertensi di Indonesia saat ini mencapai 34,1% lebih tinggi dibandingkan prevalensi sebelumnya yaitu sebesar 25,8% (Riskesdas, 2018). Berdasarkan hasil dari Riskesdas (2018), penduduk di provinsi Jawa Timur dengan prevalensi hipertensi sebesar 36,3%. Prevalensi hipertensi semakin meningkat seiring pertambahan umur, apabila dibandingkan dengan Riskesdas tahun 2013 sebanyak 26,4% penduduk provinsi Jawa Timur, maka prevalensi hipertensi mengalami peningkatan yang amat signifikan, dengan estimasi penderita hipertensi usia ≥ 15 tahun sekitar 11.008.334 penduduk, dengan 48,83% proporsi laki-laki dan 51,17% proporsi perempuan (Dinas Kesehatan Jawa Timur, 2020).

Faktor-faktor yang mempengaruhi terjadinya hipertensi dapat dibagi menjadi dua kelompok besar yakni faktor yang tidak dapat dimodifikasi yaitu (jenis kelamin, usia, genetik) dan faktor yang dapat dimodifikasi seperti pola makan (asupan natrium, kalium dan lemak), kebiasaan olahraga, dan lain-lain (Noerinta, 2018). Penyebab utama penyakit hipertensi berasal dari faktor genetik dan gaya hidup. Pengetahuan yang minim tentang pengendalian hipertensi menjadi penyebab utama terjadinya penyakit komplikasi (Suprayitno & Huzaimah, 2020). Determinan hipertensi merupakan umur, riwayat keluarga, stress, jenis kelamin, perokok aktif konsumsi garam secara berlebihan, makanan berminyak, makanan beralkohol, obesitas, dan kurang aktivitas fisik (Kemenkes

RI, 2019). Suatu masalah gizi yang menonjol pada penderita hipertensi yaitu asupan yang berlebih pada beberapa zat gizi misalnya energi, lemak, dan natrium. Selain itu, rendahnya asupan serat, magnesium, kalsium, dan kalium juga kerap ditemui pada pasien hipertensi (Fransisca, 2022). Pada suatu penelitian, dijelaskan bahwa manajemen diet hipertensi bisa dilakukan dengan cara membatasi asupan natrium dan juga kalium sehari untuk orang dewasa usia >19 tahun yaitu sebanyak 4700 mg sedangkan untuk batas asupan natrium 1500 – 2300 mg/hari (Persagi & AsDi, 2019).

Asupan nutrisi seperti natrium dan kalium dapat mempengaruhi terjadinya penyakit hipertensi pada lansia. Mekanisme kerja natrium didalam tubuh bersifat meretensi cairan yang akan meningkatkan volume darah jika dikonsumsi berlebihan dan akan berdampak pada peningkatan kerja jantung dalam memompa darah keseluruhan tubuh. Kalium bekerja sebagai pemulih yaitu dengan mengembalikan efek vasodilatasi yang dapat mengurangi tekanan perifer total dan mengurangi beban pada jantung dalam memompa darah (Sangadah, 2022). Menurut penelitian Malik & Wulandari (2020), terdapat hubungan antara pola makan (asupan natrium, kalium dan lemak) dengan kejadian hipertensi yang mana makanan asin bisa menyebabkan tekanan darah menjadi tinggi karena natrium memiliki sifat mengikat banyak air, jadi semakin tinggi natrium maka dapat membuat volume darah meningkat. Lalu kekurangan asupan kalium dapat mengakibatkan terjadinya penumpukan kadar natrium sehingga dapat menimbulkan risiko terhadap terjadinya tekanan darah tinggi atau hipertensi karena adanya tekanan yang terjadi pada detak jantung. Konsumsi lemak yang tinggi juga akan berpengaruh terhadap tingginya simpanan kolesterol dalam darah sehingga akan menumpuk menjadi plak-plak dan menyebabkan penyumbatan pembuluh darah, membuat elastisitas pembuluh darah berkurang volume dan tekanan darah menjadi meningkat.

Buah sukun merupakan salah satu buah lokal yang mengandung karbohidrat tinggi. Buah sukun (*Artocarpus Artilis*) adalah anggota genus moraceae yang sering ditemukan didaerah tropis. Kandungan gizi pada 100 gram buah sukun yaitu energi 126 kkal, karbohidrat 24,5 g, natrium 25 mg, kalsium 37 mg, vitamin C 58 mg, dan kalium 436,0 mg (TKPI, 2017). Kebanyakan penduduk daerah tropis masih belum

bisa memanfaatkan buah sukun dengan optimal. Kebanyakan dari penduduk daerah tropis memanfaatkan buah sukun dengan cara di buat keripik, digoreng dan direbus. Selain dapat dijadikan sebagai makanan ringan seperti keripik, buah sukun ini dapat diinovasikan menjadi bahan tambahan pangan dengan cara diolah menjadi sebuah tepung.

Tepung sukun merupakan hasil dari proses pengolahan buah sukun tua. Pengolahan tepung sukun merupakan produk alternatif sebagai bahan pangan tambahan dengan umur simpan yang lumayan lama dari pada buah sukun segar. Selain mudah diolah menjadi berbagai produk, nilai gizi yang terkandung dalam tepung sukun cukup tinggi dan dapat bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Salah satu kandungan mineral tepung sukun per 100 gram yaitu kalium sebanyak 2008 mg sedangkan natrium yang terkandung hanyalah 9 mg (TKPI, 2017). Penggunaan tepung sukun berguna sebagai bahan pangan untuk produk pangan olahan seperti donat, brownies, kue lumpur, cookies, pastel dan sebagainya, sehingga tepung sukun dapat dijadikan sebagai bahan pangan substitusi.

Serabi merupakan makanan tradisional yang berasal dari Indonesia di Provinsi Jawa Barat yang ada sejak tahun 1900-an. Nama serabi berasal dari bahasa sunda yakni surabi (Holinesti & Isnaini, 2020). Serabi merupakan kekayaan lokal kuliner tradisional yang harus dijaga eksistensinya supaya tidak mengalami kepunahan dan tetap dikenal masyarakat Indonesia. Kue serabi memiliki ciri khas yang bertekstur lembut di tengah dan memiliki kerak tipis serta berbentuk bulat dan bercita rasa manis gurih. Seiring perkembangan zaman pembuatan serabi juga mengalami proses modifikasi dengan penambahan topping agar dapat menyesuaikan lidah masyarakat seiring dengan perubahan zaman. Menurut Adawiah et al. (2021) Penambahan topping seperti keju, meses, susu, buah-buahan, dan kacang-kacangan agar tetap terlihat eksis dan menarik. Kue serabi memiliki bentuk yang mirip dengan kue apem, keduanya sama-sama menggunakan tepung beras pada pengolahannya, akan tetapi yang membedakan pada resep kue apem terdapat bahan utama yaitu tape singkong dan serabi sangat cocok disajikan dengan kuah gula merah.

Daya kembang suatu produk pangan merupakan faktor kunci dalam menentukan kualitas, tekstur, dan penampilan produk akhir. Hal ini terkait erat dengan kemampuan produk untuk mempertahankan volume atau mengembang selama proses produksi, penyimpanan, dan penggunaan. Contohnya, dalam pembuatan roti, daya kembang adonan sangat penting untuk menciptakan tekstur yang lembut dan berongga, sedangkan dalam pembuatan kue, daya kembang memengaruhi kerapatan dan kelembutan kue. Pemahaman yang baik tentang faktor-faktor yang memengaruhi daya kembang, seperti jenis bahan baku, formulasi, proses produksi, dan kondisi penyimpanan, penting untuk memastikan kualitas dan kepuasan konsumen terhadap produk pangan (Institut Teknologi Pangan, 2020).

Pada penelitian ini, tepung sukun akan dimanfaatkan sebagai bahan substitusi pada pembuatan serabi, dikarenakan kue serabi banyak diminati dari semua kalangan. Pemilihan tepung sukun sebagai bahan substitusi karena tepung sukun bisa mensubstitusi tepung terigu hingga 50% serta dapat menambah nilai gizi pada produk pangan (Paramita dkk, 2020). Oleh karena itu, pada penelitian ini akan dilakukan pengembangan produk baru dengan bahan pangan lokal yakni serabi substitusi tepung sukun dengan harapan dapat memiliki kandungan kalium lebih tinggi dari produk serabi sebelum di substitusi sehingga dapat dijadikan makanan selingan untuk mencegah hipertensi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, adapun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Apakah substitusi tepung sukun pada produk serabi dapat mempengaruhi kadar kalium serabi?
2. Apakah substitusi tepung sukun dapat mempengaruhi daya kembang dari serabi?
3. Bagaimana substitusi tepung sukun pada produk serabi terhadap karakteristik organoleptik serabi?
4. Bagaimana formulasi terbaik kue serabi dengan penambahan tepung sukun?

5. Bagaimana komponen gizi kue serabi dengan penambahan tepung sukun pada perlakuan terbaik?
6. Bagaimana informasi nilai gizi pada kue serabi substitusi tepung sukun?
7. Bagaimana klaim gizi BPOM tahun 2022 terhadap kue serabi substitusi tepung sukun?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui karakteristik kue serabi dengan substitusi tepung sukun sebagai makanan selingan untuk mencegah hipertensi.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Menganalisis perbedaan substitusi tepung sukun terhadap kadar kalium serabi;
- b. Menganalisis perbedaan substitusi tepung sukun terhadap daya kembang dari serabi;
- c. Menganalisis perbedaan substitusi tepung sukun terhadap karakteristik organoleptik serabi;
- d. Mengetahui formulasi terbaik kue serabi dengan substitusi tepung sukun;
- e. Mengetahui komponen gizi kue serabi dengan substitusi tepung sukun pada perlakuan terbaik;
- f. Menentukan informasi nilai gizi pada kue serabi substitusi tepung sukun;
- g. Menentukan klaim gizi BPOM tahun 2022 terhadap kue serabi dengan substitusi tepung sukun.

1.4 Manfaat

1.4.1 Manfaat Teoritis

- a. Penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi ilmiah terkait dengan pembuatan kue serabi dengan penambahan tepung sukun sebagai makanan selingan untuk mencegah hipertensi.

- b. Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai referensi dalam melakukan penelitian maupun pengembangan ilmu pengetahuan dalam bidang yang berkaitan.

1.4.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk menambah wawasan dan pengetahuan masyarakat terkait dengan kandungan gizi dan pengolahan pangan lokal untuk produk baru salah satunya yaitu pembuatan kue serabi dengan penambahan tepung sukun yang bermanfaat sebagai makanan selingan untuk mencegah hipertensi.