

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Anemia gizi merupakan keadaan dimana kadar hemoglobin, hematokrit, dan jumlah sel darah merah yang kurang dari normal. Remaja putri memiliki resiko lebih tinggi mengalami anemia dibandingkan remaja putra karena kebutuhan zat besi yang meningkat terutama selama masa haid. Selain itu remaja putri lebih memperhatikan ukuran tubuh dan penampilan fisik sehingga seringkali keliru dalam kebiasaan makannya, seperti membatasi asupan makanan hewani yang terkadang dianggap sebagai makanan tinggi lemak dan dapat memicu kegemukan (Dieny, 2014). Hasil prevalensi anemia kelompok usia 15-24 tahun pada Riskesdas 2013 sebesar 37.1% dan hasil Riskesdas 2018 sebesar 48.9% yang berarti prevalensi anemia pada remaja mengalami peningkatan maka dari itu perlu dilakukan upaya untuk menanggulangnya (Kemenkes, 2013), (Kemenkes 2018). Dampak dari anemia bagi remaja adalah penurunan konsentrasi yang dapat berdampak pada prestasi (Dumilah & Sumarmi, 2017). Penyebab anemia gizi adalah kekurangan salah satu atau beberapa zat gizi yang diperlukan untuk pembentukan hemoglobin antara lain seperti zat besi (Fe), protein, vitamin B12, asam folat, dan vitamin C (Dieny, 2014).

Salah satu bahan pangan yang merupakan sumber Fe dan protein adalah kacang tolo atau disebut juga kacang tunggak yang mengandung Fe sebesar 13.9 mg/100 gram. Selain itu kacang tolo juga memiliki kandungan protein 24.4 g, lemak 1.9 g dan karbohidrat 56.6. Harga kacang tolo relatif terjangkau. Mayoritas masyarakat memanfaatkan kacang tolo hanya untuk bahan olahan sayur, padahal kacang tolo sangat berpotensi untuk diolah menjadi produk-produk pangan lain (Darmatika, Ali, & Pato, 2018). Pengembangan pengolahan

kacang tolo menjadi aneka makanan juga mulai bermunculan seperti *crackers*, getuk dan snack bar.

Salah satu jenis makanan yang dapat diolah dengan kacang tolo adalah kerupuk (Widyaningrum & Suhartiningsih, 2014). Kerupuk merupakan produk makanan kering populer yang telah lama dikenal masyarakat Indonesia (Saputra, Widiastuti, & Nopianti, 2016). Menurut data SUSENAS dalam statistik konsumsi pangan tahun 2017 tingkat konsumsi kerupuk dari tahun 2013 hingga 2017 mengalami peningkatan sebesar 23.50%. Terdapat berbagai jenis kerupuk seperti kerupuk aci, kerupuk ikan, kerupuk kulit dan salah satunya kerupuk pangsit.

Kerupuk Pangsit merupakan salah satu olahan makanan berwarna kuning kecoklatan, berbentuk persegi atau segitiga. Pangsit merupakan produk pangan dari negara Cina yang sering disebut wonton (Hou, 2010). Wonton terbuat dari tepung, air, telur, garam, dan kansui serta dicetak dengan ukuran 8 - 10 cm di setiap sisinya dan ketebalan 0,5 - 1 mm (Anugrahati, Natania, & Andrew, 2017). Salah satu bahan yang digunakan dalam pembuatan kerupuk pangsit adalah tepung terigu.

Berdasarkan pernyataan dari Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (Aptindo) bahwa telah terjadi peningkatan konsumsi tepung terigu di Indonesia yaitu 5.08 juta ton di tahun 2012 menjadi 5.43 juta ton di tahun 2013. Meningkatnya angka tersebut harus diimbangi dengan ketersediaan tepung terigu yang diproduksi. Hal ini dapat membuat Indonesia menjadi semakin bergantung pada impor tepung terigu (Darmatika, Ali, & Pato, 2018). Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan memanfaatkan kacang tolo sebagai bahan pangan lokal sebagai alternatif pengganti tepung terigu.

Berdasarkan latar belakang di atas penulis ingin mengembangkan produk kerupuk pangsit dengan substitusi tepung kacang tolo sebagai camilan sehat untuk remaja. Dengan kandungan Fe yang terkandung pada kacang tolo

diharapkan mampu membantu menunjang kebutuhan Fe dan protein pada remaja agar anemia dapat dihindari.

## **1.2. Pembatasan Masalah**

Agar penelitian ini tidak menyimpang dari tujuannya maka peneliti hanya melakukan analisis terhadap kandungan gizi, kandungan Fe, ketepatan formulasi bahan, dan daya terima dari kerupuk pangsit berbahan tepung kacang tolo.

## **1.3. Rumusan Masalah**

1. Manakah formulasi bahan pembuatan kerupuk pangsit berbahan tepung kacang tolo yang paling tepat?
2. Bagaimana daya terima kerupuk pangsit berbahan tepung kacang tolo?
3. Bagaimana kandungan gizi kerupuk pangsit berbahan tepung kacang tolo?

## **1.4. Tujuan Penelitian**

### **1.4.1. Tujuan Umum**

Mengetahui pengolahan kerupuk pangsit dengan substitusi tepung kacang tolo (*Vigna unguiculata L*) sebagai camilan tinggi zat besi untuk remaja.

### **1.4.2. Tujuan Khusus**

- a) Mengidentifikasi formulasi bahan pengolahan kerupuk pangsit dengan substitusi tepung kacang tolo yang tepat.
- b) Mengidentifikasi daya terima (warna, aroma, rasa, tekstur) kerupuk pangsit dengan substitusi tepung kacang tolo.
- c) Mengidentifikasi hasil analisis proksimat kerupuk pangsit dengan substitusi tepung kacang tolo.
- d) Mengidentifikasi kandungan Fe pada kerupuk pangsit dengan substitusi tepung kacang tolo.

- e) Menganalisis perbedaan kandungan zat gizi kerupuk pangsit dengan substitusi tepung kacang tolo dari berbagai formulasi.
- f) Menganalisis perbedaan kandungan Fe pada kerupuk pangsit dengan substitusi tepung kacang tolo dari berbagai formulasi.
- g) Menganalisa perbedaan daya terima kerupuk pangsit dengan substitusi tepung kacang tolo formulasi.

## **1.5. Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini adalah

### **1.5.1. Bagi Peneliti**

Diharapkan peneliti dapat menerapkan ilmu teknologi pangan dan gizi yang telah dipelajari selama masa perkuliahan dengan mengembangkan produk menjadi produk yang bernilai gizi tinggi dan bermanfaat bagi kesehatan.

### **1.5.2. Bagi Masyarakat**

Masyarakat dapat mengonsumsi camilan yang tidak hanya lezat tetapi bermanfaat bagi kesehatan dan memiliki kandungan gizi yang baik.

### **1.5.3. Bagi Industri**

Dapat menjadi Inovasi baru untuk pengembangan produk camilan dengan memanfaatkan bahan alami yang baik bagi kesehatan.

### **1.5.4. Bagi Ahli Gizi**

Dapat menjadi inspirasi untuk membuat produk camilan sehat lainnya, serta membuat produk lain yang berbahan dasar tepung kacang tolo.

## 1.6. Keterbaruan Penelitian

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian

NO	Judul Penelitian	Nama Peneliti	Tahun	Rancangan Penelitian	Hasil Penelitian
1.	Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensori Kerupuk Pangsit dengan Penambahan Tepung Tulang Nila ( <i>Oreochromis niloticus</i> )	Intan Nurzahra Kaswanto Desmelati Dewita Andarini Diharmi	2019	RAL	Penambahan 10% tepung ikan nila menghasilkan kerupuk pangsit terbaik.
2.	Formulasi Tepung kacang Nagara ( <i>Vigna unguiculata</i> ) dan ikan haruan ( <i>Ophicephalus melanopterus</i> ) Pada Snack Bar Sebagai Bahan Alternatif Meningkatkan Konsumsi Fe	Zulfiana Dewi, Sajiman, dan Netty	2017	Penelitian Eksperimental	Mutu kimia pada Snack Bar Tepung Kacang Nagara dan Ikan Haruan menunjukkan bahwa kadar protein dan kadar Fe memiliki nilai yang tinggi, yaitu 10.86% untuk kadar protein dan 3.82 mg untuk kadar Fe.

<b>NO</b>	<b>Judul Penelitian</b>	<b>Nama Peneliti</b>	<b>Tahun</b>	<b>Rancangan Penelitian</b>	<b>Hasil Penelitian</b>
3.	Karakteristik Sensori dan Fisik Kulit Pangsit Goreng Dengan Substitusi Tepung Yang Berbeda Pada Penyimpanan Dingin Dan Beku	Nuri Arum Anugrahati  Natania  Andrew	2017	Rancangan Acak Lengkap (RAL)	Karakteristik terbaik dari kulit pangsit yang dibuat dari tepung terigu yang memiliki kandungan protein 16% dan disubstitusi dengan tepung tapioka 30%. disimpan beku selama 4 minggu
4.	Uji Preferensi Tempe Kacang Tunggak ( <i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp) yang Difermentasi dengan Berbagai Jenis Ragi	Wardiah  Samingan  Amelia Putri	2016	Rancangan Acak Lengkap	Ragi dengan media tumbuh ubi kayu menghasilkan kualitas tempe dengan tingkat kesukaan yang paling tinggi pada semua parameter yang mencakup warna, aroma, tekstur dan rasa.
5.	Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori	Riyan Saputra	2016	Penelitian Eksperimental	Hasil uji fisik menunjukkan

NO	Judul Penelitian	Nama Peneliti	Tahun	Rancangan Penelitian	Hasil Penelitian
	Kerupuk Pangsit dengan Kombinasi Tepung Ikan Motan ( <i>Thynnichthys Thynnoides</i> )	Indah Widiastuti Rodiana Nopianti			bahwa kombinasi dari tepung ikan motan 2,5% sampai 12,5% dapat menurunkan tekstur kerenyahan kerupuk pangsit.
6.	Olahan Pangsit Jambu Merah Untuk Mendukung Pengembangan Desa Wisata Buah jambu Merah Di Kecamatan Ngargoyoso, Kabupaten Karanganyar	Dwi Ishartani Rohula Utami Lia Umi Kasanah	2016	Penelitian Eksperimental	Peningkatan kapasitas produksi melalui introduksi alat roller pangsit, peningkatan mutu produk pangsit dan kecepatan proses penirisan melalui introduksi spinner
7.	Pengembangan Getuk Kacang Tolo Sebagai Makanan Selingan Alternatif Kaya Serat	Fenthy Marlina Safitri Dwi Ratna Ningsih Elza Ismail	2016	Rancangan Acak Sederhana	Semakin tinggi persentase pencampuran kacang tolo pada getuk menghasilkan sifat sensoris kualitatif warna yang semakin kecoklatan, aroma

NO	Judul Penelitian	Nama Peneliti	Tahun	Rancangan Penelitian	Hasil Penelitian
		Waluyo			dan rasa semakin khas kacang tolo, sedangkan tekstur semakin tidak kenyal.
8.	Pengaruh Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Puree Bayam ( <i>Amaranthus Spp</i> ) Pada Hasil Jadi Kulit Pangsit	Fauziyah Choirul Anna Nur Afifah	2014	Penelitian Eksperimental	Ada pengaruh substitusi tepung mocaf terhadap warna kulit pangsit mentah, warna kulit pangsit rebus dan kerenyahan kulit pangsit goreng, sebaliknya tidak ada pengaruh substitusi mocaf terhadap kelenturan dan aroma kulit pangsit mentah, kekenyalan dan aroma kulit pangsit rebus, dan rasa kulit pangsit goreng.

<b>NO</b>	<b>Judul Penelitian</b>	<b>Nama Peneliti</b>	<b>Tahun</b>	<b>Rancangan Penelitian</b>	<b>Hasil Penelitian</b>
9.	Kajian Dampak Substitusi Kacang Tunggak pada Kualitas Fisik dan Kimia Tahu	Dedin F. Rosida Qomariah Hardiyanti  Murtini- ngsih	2013	Rancangan Acak Lengkap	Perlakuan proporsi kacang tunggak 20% dan konsentrasi larutan asam sitrat 12.5% terhadap rendemen 158.767%, kadar air 80.131%, kadar protein 9.191% dan tekstur 0.088 mm/gr.dtk. hasil rata-rata uji hedonic menunjukkan nilai rasa (suka) 149, warna (suka) 125.5, dan tekstur (suka) 147.5.
10.	Pembuatan Konsentrat Protein Ikan (Kpi) Lele Dan Aplikasinya Pada Kerupuk Pangsit	Randi B.S. Salamessy  Resmi R. Siregar	2012	Penelitian Eksperimental	Produk terbaik berdasarkan uji hedonik yaitu produk B, kerupuk pangsit dengan penambahan KPI sebanyak 2%.