

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pola makan dan pengetahuan merupakan factor penting dalam menjaga kesehatan, saat ini telah terjadi pergeseran gaya hidup yang kurang baik berkaitan dengan pola makan, dan pengetahuan. Pola makan yang kurang tepat dapat menyebabkan penyakit, misalnya anemia pada remaja. Anemia adalah keadaan yang ditandai dengan berkurangnya hemoglobin dalam tubuh. Hemoglobin adalah suatu metaloprotein yaitu protein yang mengandung zat besi di dalam sel darah merah yang berfungsi sebagai pengangkut oksigen dari paru-paru ke seluruh tubuh. Anemia defisiensi besi adalah anemia yang disebabkan karena kekurangan besi yang digunakan untuk sintesis hemoglobin (Hb). Gejala dari anemia secara umum adalah lemah, tanda keadaan hiperdinamik (denyut nadi kuat dan cepat, jantung berdebar, dan roaring in the ears). Banyak faktor yang dapat menyebabkan terjadinya anemia defisiensi besi yaitu kebutuhan yang meningkat, asupan zat besi yang kurang, infeksi, dan perdarahan saluran cerna dan juga terdapat faktor-faktor lainnya (Fitriani dan Saputri, 2018).

Anemia merupakan salah satu masalah kesehatan di seluruh dunia terutama di negara berkembang, dan di perkirakan 30% penduduk dunia menderita anemia. Anemia banyak terjadi pada masyarakat, terutama pada remaja. Prevalensi anemia di Indonesia yaitu 2,7% dengan penderita anemia berumur 5 – 14 tahun sebesar 26,4%, penderita anemia berumur 15 – 24 tahun sebesar 18,4%, prevalensi anemia pada remaja putri usia 10 – 18 tahun sebesar 57,1% dan usia 19 – 45 tahun sebesar 39,5% (Risikesda RI, 2013).

Produk merupakan titik pusat dari kegiatan pemasaran karena produk merupakan hasil dari suatu kegiatan perusahaan yang dapat ditawarkan ke pasar untuk dibeli, digunakan atau dikonsumsi yang tujuannya untuk memuaskan kebutuhan dan keinginan konsumen, sedangkan bagi perusahaan produk merupakan suatu alat perusahaan untuk mencapai tujuannya. Suatu produk harus memiliki keunggulan dari produk-produk yang lain baik dari segi kualitas, desain, bentuk, ukuran,

kemasan, pelayanan, garansi, dan rasa agar dapat menarik minat konsumen untuk membeli produk tersebut (Alma, 2015).

Produk juga dapat dibuat dengan pemanfaatan bahan pangan lokal misalnya menggunakan jamur tiram, daging ayam dan daun kelor sebagai lauk bergizi misalnya kekian. Jamur tiram putih juga memiliki rasa yang enak dan tekstur yang unik sehingga jamur tiram putih mudah di kreasikan menjadi olahan misalnya kekian, bakso dan dimsum. Sedangkan ditinjau berdasarkan komposisi kimianya, Jamur tiram putih kaya akan asam amino esensial yang dibutuhkan oleh manusia dalam metabolisme seperti leusin, isoleusin, triptofan, valin, lisin, metionin, fenilalanin, histidin dan threonin serta vitamin B, vitamin B1, vitamin B2, vitamin C, vitamin D, ergosterol dan berbagai macam mineral terutama sodium, kalsium, potassium, fosfor, zat besi 0,7 mg, dan magnesium serta lovastatin mencapai 56-71% dari total abu yang dapat menghambat terbentuknya kolesterol (Achmad et al., 2011).

Daun kelor merupakan bahan pangan lokal yang memiliki banyak manfaat namun tidak banyak yang bisa mengolah, terkadang daun kelor dijadikan pakan ternak padahal daun kelor memiliki kandungan gizi yang banyak. Berikut kandungan kimia yang dimiliki daun kelor yaitu asam amino berbentuk asam aspartat, asam glutamat, alanin, valin, leusin, isoleusin, histidin, lisin, arginin, fenilalanin, triptofan, sistein dan methionin. Daun kelor juga mengandung makro elemen seperti potassium, kalsium, magnesium, sodium, dan fosfor, serta mikro elemen seperti mangan, zinc, dan zat besi 6 mg, Sumber vitamin pada daun kelor beragam, seperti provitamin A, vitamin B, Vitamin C, mineral dan zat besi.

Kekian umumnya berbahan baku ikan dan dikenal sebagai produk dengan tekstur yang unik dan nilai gizi tinggi khususnya protein (Jin dkk, 2009). Produk kekian merupakan salah satu produk diversifikasi perikanan dimana tekstur menjadi satu parameter penting dalam penentuan mutunya.

Berdasarkan uraian diatas, penulis akan melakukan pengembangan usaha kekian ayam, jamur tiram, dan daun kelor yang menjadi potensi peningkatkan nilai ekonomis bahan pangan lokal selain itu juga memiliki nilai gizi yang tinggi.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana inovasi usaha kekian ayam, jamur tiram dan daun kelor dapat menjadi lauk bergizi untuk remaja putri anemia?

## **C. Tujuan**

### 1. Tujuan Umum

Menganalisis inovasi usaha kekian ayam, jamur tiram dan daun kelor untuk lauk bergizi remaja anemia.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis aspek finansial kekian ayam, jamur tiram dan daun kelor sebagai bergizi remaja putri anemia.
- b. Menganalisis aspek SWOT kekian ayam, jamur tiram, dan daun kelor sebagai lauk bergizi remaja putri anemia.
- c. Menganalisis kepuasan konsumen dari penjualan kekian ayam, jamur tiram, dan daun kelor sebagai lauk hewani remaja putri anemia

## **D. Luaran**

Luaran yang diharapkan dari program ini adalah terbentuknya usaha baru produk kekian ayam dengan substitusi jamur tiram dan daun kelor sebagai salah satu makanan selingan yang sehat dan bergizi tinggi. Usaha ini diharapkan dapat menyadarkan masyarakat akan pentingnya memilih produk pangan yang aman, sehat, praktis, dan berdaya saing di pasaran.

## **E. Manfaat**

### 1. Manfaat Teoritis

Sebagai wadah untuk mengaplikasikan ilmu yang telah di dapatkan dalam kegiatan perkuliahan dan

### 2. Manfaat Praktis

Dapat mendapatkan produk yang tidak hanya enak dan sehat tetapi juga terjangkau dan memberikan alternatif bagi penderita anemia dalam mengonsumsi lauk bergizi.

## F. Kerangka Konsep

