

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok yang sangat penting bagi kelangsungan hidup manusia serta makanan merupakan salah satu kebutuhan yang paling mendasar. Sebagai kebutuhan pokok manusia, makanan mempunyai berbagai jenis dan variasi yang beragam. Dengan adanya produk pasta *spaghetti* dipasaran merupakan salah satu bentuk jenis makanan yang menyebabkan banyaknya produk olahan spaghetti yang lebih bervariasi.

Menurut Multi Karina (2016) modifikasi resep adalah mengubah resep menjadi resep dasar menjadi resep baru yang dilakukan dengan cara ditambah, dikurangi, atau divariasikan bahan makanan, bumbu, cara pengolahan, porsi dan nilai gizinya. Salah satu contoh produk modifikasi pasta berupa *baked spaghetti*.

Pasta berasal dari bahasa Italia "*pasta alimentare*" yang berarti adonan bahan makanan, yang dibentuk menjadi berbagai variasi ukuran dan bentuk seperti spaghetti, fettucine, linguine, elbow, rotel, penne, lasagna dan lainnya. Pasta dibuat dari adonan bahan sumber karbohidrat seperti terigu durum, tepung farina, tepung jagung, tepung beras, atau kombinasi dari semuanya dan dengan air (Fuad dan Prabhasankar, 2010). Produk pasta telah mengglobal dan menjadi makanan pokok, dikonsumsi luas negara barat dan meluas ke negara-negara lainnya. Pasta terbuat dari adonan tepung yang dicampur dengan cairan. Cairan yang biasanya digunakan adalah telur dan air. Pasta terkenal dari tradisi Italia yang menguleni tepung dengan air dan telur menjadi bentuk adonan yang lembut dan elastis (kalis). Adonan ini digulung menjadi tipis dan dipotong menjadi berbagai macam bentuk sebelum direbus di dalam air atau dikeringkan untuk penyimpanan dengan jangka waktu yang lama (Santoso, 2019). Menurut *National Pasta Association*, bentuk pasta yang paling populer adalah *spaghetti* diikuti oleh *elbow*, *rotelle*, *penne*, dan *lasagna*. *Spaghetti* dapat diterima dan dinikmati dengan baik oleh hampir semua kelompok usia terutama anak-anak (Alemayehu, dkk., 2016).

Anemia itu sendiri adalah di mana kadar hemoglobin remaja itu menurun terutama pada remaja putri yang mengalami menstruasi, sedangkan menstruasi yang berlebihan biasanya berlangsung lebih dari 7 hari dengan perdarahan lebih banyak, yang dapat mengakibatkan tubuh mengalami kekurangan zat besi. Jika zat besi dan sel darah merah dalam tubuh berkurang ketika menstruasi organ dan jaringan kita tidak dapat asupan oksigen yang cukup, dan itu di tandai dengan terjadinya pusing, letih, wajah pucat, dan mata berkunang-kunang, sehingga itu dapat mengakibatkan menurunnya konsentrasi belajar dan aktivitas remaja setiap harinya (Nuraini 2014).

Anemia pada remaja merupakan masalah utama yang terjadi di seluruh dunia. Menurut WHO, (2018) prevalensi anemia pada remaja putri di dunia berkisar 40-88%. Angka kejadian anemia pada remaja putri dinegara-negara berkembang sekitar 53,7% dari semua remaja putri, anemia sering menyerang remaja putri disebabkan karena keadaan stres, haid, atau terlambat makanan (WHO, 2018). Prevalensi anemia pada remaja putri di Indonesia pada tahun 2018, yaitu pada kelompok remaja usia 11-14 tahun sebesar 13,5% dan usia 15-21 tahun sebesar 29,5% (Kemenkes, 2019).

Anemia merupakan suatu keadaan kadar hemoglobin dan eritrosit lebih rendah dari normal dan sampai saat ini masih menjadi masalah kesehatan di Indonesia. Remaja putri termasuk kelompok yang rentan mengalami anemia dikarenakan kebutuhan zat besi remaja putri tiga kali lebih besar daripada remaja putra. Jika anemia tidak tertangani dengan baik, akan mempunyai dampak jangka panjang bagi remaja putri dan anaknya kelak. Remaja putri yang saat ini menderita anemia, dapat mengembangkan anemia yang lebih parah pada saat hamil nanti karena kebutuhan gizi saat hamil akan meningkat. Hal ini dapat membahayakan diri dan bayinya seperti meningkatkan risiko kelahiran prematur dan melahirkan bayi dengan berat badan rendah (Ghaderi dkk, 2017).

Anemia yang sering terjadi adalah anemia disebabkan oleh kekurangan asupan zat besi. Kekurangan zat besi tidak terbatas pada remaja status sosial ekonomi pedesaan yang rendah, tetapi juga menunjukkan peningkatan prevalensi di masyarakat yang makmur dan berkembang. Prevalensi anemia remaja dinegara-negara berkembang sebesar 27%, sedangkan di negara maju sebesar 6% (Sundikno & Sandjaja, 2016). Angka kejadian anemia di Indonesia terbilang masih cukup tinggi. Berdasarkan data Riskesdas 2018, prevalensi anemia pada remaja sebesar 32 %, artinya 3-4 dari 10 remaja menderita anemia (Kemenkes, 2021).

Dampak dari anemia bagi remaja diantaranya adalah terganggunya pertumbuhan dan perkembangan, kelelahan, meningkatkan kerentanan terhadap infeksi karena sistem kekebalan tubuh yang menurun, menurunkan fungsi dan daya tahan tubuh, lebih rentan terhadap keracunan dan terganggunya fungsi kognitif (Kusmiran, 2016).

Produk *Baked Spaghetti with Offal (BIIFAL)* merupakan salah satu modifikasi produk sebagai penambah darah dalam upaya pencegahan anemia dengan menggunakan jeroan berupa hati ayam yang di mana hati ayam merupakan salah satu sumber zat besi. Hemoglobin terdiri dari zat besi (Fe), protoporfirin, dan globin yang di mana zat besi dan protein diperlukan dalam pembentukan darah.

1.2 Rumusan Masalah

Adanya rumusan masalah penelitian di dalam laporan akhir ini bertujuan untuk memperjelas masalah yang dikaji didalamnya. Rumusan masalahnya tersebut yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana pengembangan produk dilakukan agar menghasilkan produk penambah darah?
2. Mengetahui pengertian anemia?
3. Berapa kandungan energi dan zat gizi yang terdapat pada produk *Spaghetti Baked with Offal (BIIFAL)*?
4. Bagaimana analisis biaya bahan, harga jual, dan *food cost* pada produk *Spaghetti Baked with Offal (BIIFAL)*?
5. Bagaimana daya terima terhadap produk *Spaghetti Baked with Offal (BIIFAL)*?

1.3 Tujuan

Tujuan dibuatnya laporan akhir ini secara umum yaitu memodifikasi resep terhadap produk *BIIFAL*. Adapun tujuan secara khusus dibuatnya laporan akhir ini sebagai berikut:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1. Mengkaji gambaran umum modifikasi produk *Spaghetti Baked with Offal (BIIFAL)* dengan hati ayam sebagai produk penambah darah
2. Mengkaji pengertian anemia dan penyebab anemia defisiensi besi
3. Menganalisis kandungan energi dan zat gizi produk *Spaghetti Baked with Offal (BIIFAL)*
4. Menganalisis biaya bahan, harga jual, dan *food cost* produk *Spaghetti Baked with Offal (BIIFAL)*
5. Mengkaji daya terima konsumen terhadap produk *Spaghetti Baked with Offal (BIIFAL)*

1.4 Manfaat

Laporan akhir ini memiliki manfaat yang diharapkan dapat memberikan hal positif. Manfaat dari penulisan laporan akhir ini diantaranya :

Bagi Mahasiswa

- a. Mampu menambah pengetahuan dan keterampilan dalam bidang usaha jasa makanan
- b. Sebagai sarana untuk menguji, mengasah, dan memperdalam keterampilan mahasiswa serta menambah wawasan, pengetahuan, dan pengalaman.

Bagi Masyarakat

- a. Sebagai pengenalan produk peambah zat besi sebagai pencegahan anemia
- b. Mengetahui pengertian anemia serta pencegahannya agar terhindar dari anemia

Bagi Institusi Sebagai bahan untuk mengetahui serta mengukur dan masukan dalam evaluasi sejauh mana kurikulum yang telah diterapkan

1.5 Ruang Lingkup

Terdapat ruang lingkup dalam penulisan laporan akhir ini, ruang lingkup tersebut diantaranya:

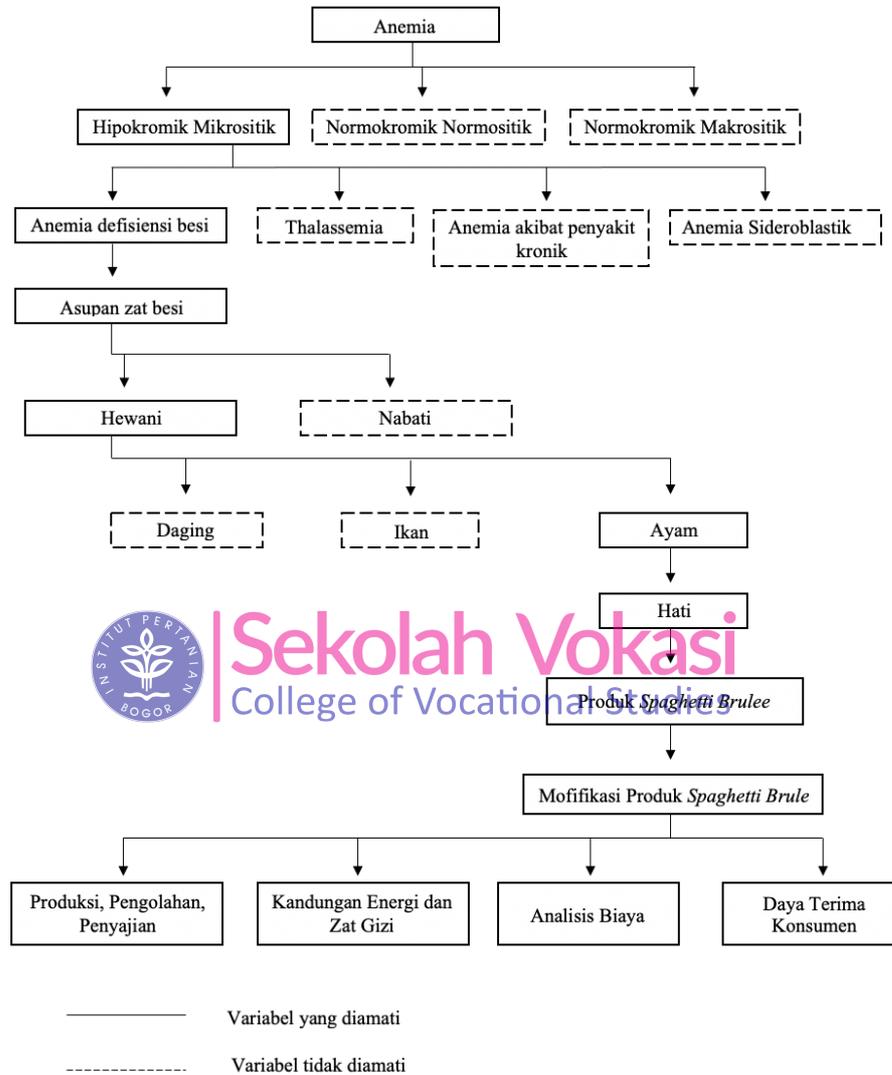
- Ruang Lingkup Tempat
Penelitian ini dilakukan kepada panelis tidak teruji yang berlokasi di Kecamatan Tigaraksa Kabupaten Tangerang
- Ruang Lingkup Waktu
Waktu pelaksanaan dilakukannya penelitian ini yaitu mulai dari awal bulan Mei hingga bulan Juni 2021.
- Ruang Lingkup Materi
Penelitian ini meliputi materi Usaha Jasa Boga

1.6 Kerangka Berpikir

Kerangka pikir merupakan suatu alur pemikiran yang dirancang oleh penulis berdasarkan kegiatan penelitian yang dilakukan dan digambarkan dalam suatu diagram. Menurut Syamsul Arifin (2010:37) bahwa kerangka pemikiran atau juga sering disebut kerangka berfikir adalah merupakan model konseptual tentang teori hubungan dengan berbagai faktor yang telah diidentifikasi sebagai masalah penting. Kerangka pikir dalam laporan akhir modifikasi produk sebagai hidangan penambah darah untuk pencegahan anemia diawali dengan dasar dasar penelitian lalu faktor-

faktor terkait didalamnya serta menjadi permasalahan dalam penelitian, sehingga dengan adanya kerangka pikir dapat memudahkan penulis dalam merumuskan hipotesis penelitiannya. Kerangka pikir modifikasi produk *BIIFAL* sebagai hidangan penambah darah untuk pencegahan anemia dapat dilihat pada Gambar 1.

Anemia pada remaja merupakan masalah utama yang terjadi di seluruh



Gambar 1. Kerangka Berpikir

dunia. Menurut WHO, (2018). Anemia yang sering terjadi adalah anemia disebabkan oleh kekurangan asupan zat besi (Sundikno & Sandjaja, 2016). Pemilihan ide untuk modifikasi produk, dimulai dari memilih produk dan resep yang akan dimodifikasi, melakukan uji coba pembuatan produk hingga mendapatkan hasil yang sesuai. *BIIFAL* merupakan produk modifikasi dari *spaghetti brulee* yang dimana pada produk ini menggunakan hati ayam sebagai pengganti daging sapi. Proses produksi terdiri dari persiapan alat dan bahan, pengolahan produk, dan penyajian atau pengemasan.