

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu masalah yang dihadapi generasi muda Indonesia yaitu kekurangan zat gizi mikro, yakni anemia yang sebagian besar diakibatkan kekurangan zat besi (anemia defisiensi besi). Berdasarkan hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) pada tahun 2018 menunjukkan prevalensi anemia pada remaja putri sebesar 48,9%. Data tersebut mengalami peningkatan dibanding hasil Riskesdas tahun 2013 (37,1%)

Remaja putri merupakan kelompok yang rawan menderita anemia serta defisiensi zat gizi lain, sehingga memerlukan perhatian khusus. Adanya permasalahan kesehatan dan status gizi pada remaja putri akan memengaruhi kualitas sumber daya manusia generasi mendatang. Hal tersebut dipengaruhi oleh kebiasaan asupan gizi yang tidak optimal dan kurangnya aktifitas fisik. Faktor-faktor penyebab anemia gizi besi adalah status gizi yang dipengaruhi oleh pola konsumsi, sosial ekonomi keluarga, lingkungan dan status kesehatan (Kemenkes RI, 2019). Pola konsumsi makanan berkaitan erat dengan status gizi. Remaja yang memiliki status gizi kurang akan beresiko terkena anemia terutama pada remaja putri. Anemia juga dipengaruhi secara langsung oleh konsumsi makanan sehari-hari yang kurang mengandung zat besi (Muhayati, 2019).

Pada masa remaja kebutuhan gizi perlu mendapat perhatian karena kebutuhan nutrisi yang meningkat akibat adanya peningkatan pertumbuhan fisik dan perkembangan, perubahan gaya hidup dan kebiasaan makan yang berpengaruh pada kebutuhan dan asupan zat gizi, kebutuhan khusus *nutrient* perlu diperhatikan pada kelompok remaja yang mempunyai aktifitas olahraga dan gangguan perilaku makan. Kebutuhan zat besi pada remaja putri yaitu mencapai 15 mg/hari sedangkan kebutuhan energi harian remaja putri mencapai 2100 kkal/hari.

Para remaja putri umumnya menyukai makanan yang praktis, bergizi, mengenyangkan, dan harganya terjangkau, salah satu dari makanan yang memiliki kriteria tersebut adalah dimsum . Dimsum merupakan makanan siap saji yang diolah sedemikian rupa sehingga dapat langsung dikonsumsi. Banyak masyarakat yang

tertarik untuk mengonsumsinya. Dimsum terbuat dari tepung terigu dan tapioka, bahan utamanya adalah daging ayam dan bumbu lainnya, kemudian dikukus dan disajikan dengan berbagai variasi (Sarumaha, 2019).

Bahan utama dalam pembuatan dimsum adalah daging ayam yang digiling. Daging ayam cukup mudah didapatkan di pasaran, sehingga dimsum ayam tidak asing lagi dikalangan masyarakat. Tak hanya menggunakan daging ayam, isian yang dapat ditambahkan ke dalam adonan ayam adalah sayur. Sayur yang umum digunakan oleh masyarakat adalah wortel dan jamur. Namun ada beberapa masyarakat yang membuat inovasi dimsum ayam menggunakan penambahan daun kelor.

Daun kelor atau *Moringa Oleifera* mengandung zat besi hingga 28,2 mg/100 gram daun kering, 25 kali lebih banyak dari bayam, 3 kali lebih banyak dari kacang almond dan 1,77 kali lebih banyak diserap ke dalam aliran darah. Daun kelor diketahui memiliki banyak komponen gizi. Beberapa di antaranya adalah zat besi, protein, vitamin A, vitamin C, potasium, dan kalsium. Daun kelor merupakan salah satu alternatif pengobatan anemia karena mengandung 28,2 mg zat besi. Daun kelor juga bisa menjadi pengobatan alternatif karena dipercaya mengandung antioksidan tinggi.

Selain daun kelor, bahan lain yang dapat dikembangkan guna mencukupi nilai zat besi adalah hati ayam. Hati ayam merupakan tempat penyimpanan besi sehingga mengandung zat besi dengan kadar tinggi yang dibutuhkan untuk mencegah anemia (Santosa, 2016). Zat besi yang terkandung dalam hati ayam termasuk jenis Zat besi heme. Bentuk heme lebih dapat diserap oleh tubuh daripada non heme yang terdapat pada sayur dan buah (Setyawati, 2014). Selain mengandung zat besi yang baik guna mencegah anemia, hati ayam juga mudah ditemukan di kalangan masyarakat.

Di tengah maraknya anemia pada remaja, manfaat dimsum ayam dengan penambahan hati ayam dan daun kelor merupakan sebuah peluang untuk mengembangkan bisnis usaha makanan selingan karena dimsum yang biasa terjual di masyarakat belum tentu mengandung protein dan zat besi yang dapat mencukupi kebutuhan zat gizi remaja. Dengan mempertimbangkan manfaat dimsum bagi penderita anemia, penulis mengembangkan bisnis selingan baru yang menambahkan hati ayam dan daun kelor pada pembuatan dimsum. Produk inovasi usaha dimsum ini

disebut “HALO DIMS”, merupakan singkatan dari “hati kelor dimsum”. Produk ini ditujukan pada remaja putri, terutama mereka yang mengalami anemia. Produk HALO DIMS dijual dengan tujuan agar penderita anemia dapat memenuhi kebutuhan zat besinya melalui mengonsumsi makanan selingan.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana inovasi usaha dimsum ayam dengan penambahan hati ayam dan daun kelor sebagai makanan selingan bagi remaja putri?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Menganalisis inovasi usaha dimsum ayam dengan penambahan hati ayam dan daun kelor sebagai makanan selingan bagi remaja putri.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis aspek produk usaha produk dimsum ayam dengan penambahan hati ayam dan daun kelor sebagai makanan selingan bagi remaja putri
- b. Menganalisis aspek finansial produk dimsum ayam dengan penambahan hati ayam dan daun kelor sebagai makanan selingan bagi remaja putri
- c. Menganalisis aspek SWOT produk dimsum ayam dengan penambahan hati ayam dan daun kelor sebagai makanan selingan bagi remaja putri
- d. Menganalisis kepuasan konsumen dari penjualan dimsum ayam dengan penambahan hati ayam dan daun kelor sebagai makanan selingan bagi remaja putri

D. Manfaat

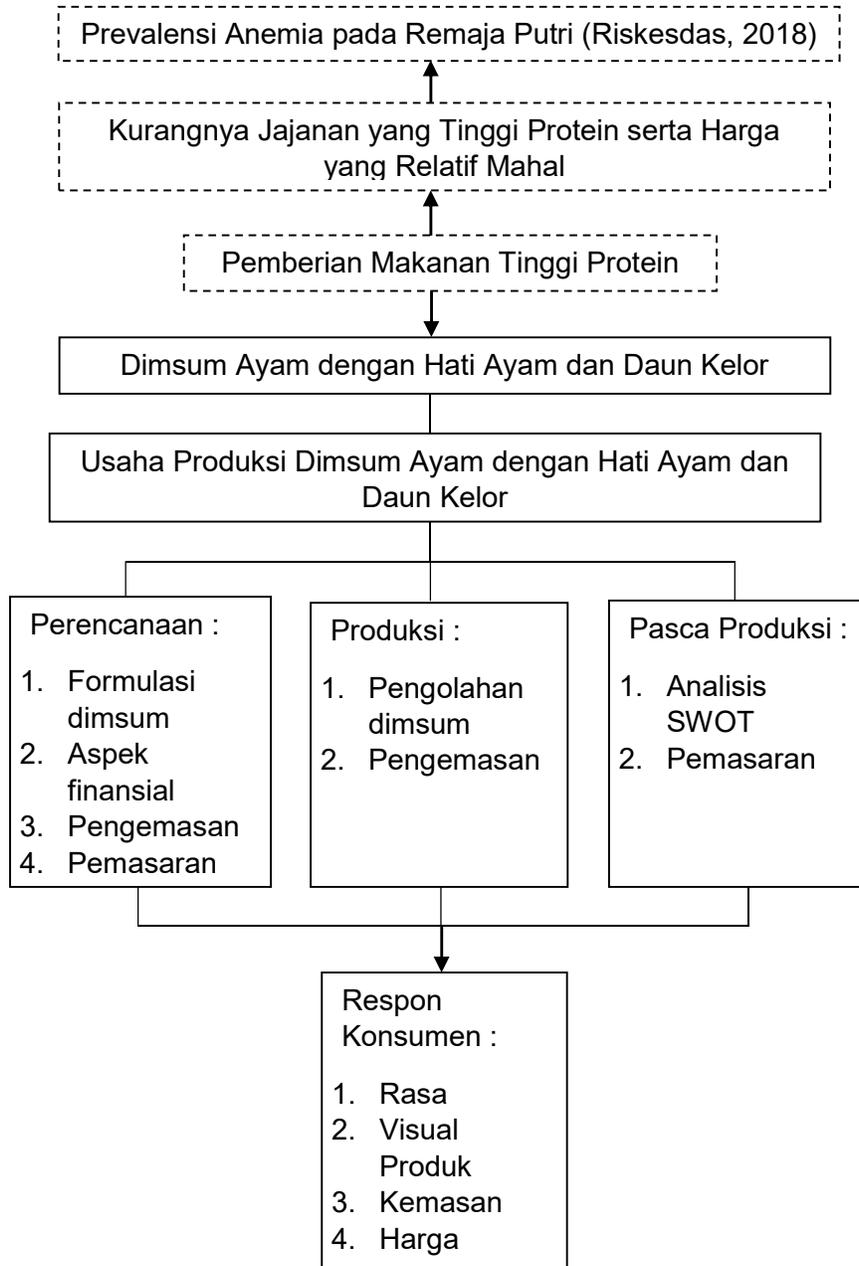
1. Manfaat Keilmuan

Inovasi usaha dari pengembangan produk penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat berupa pengetahuan mengenai kemampuan kewirausahaan serta pentingnya pemilihan jajanan sehat bagi remaja untuk pencapaian gizi seimbang.

2. Manfaat Praktis

Dapat menjadi inovasi usaha berbasis jajanan sehat bagi remaja untuk pencapaian gizi seimbang.

E. Kerangka Konsep



Keterangan

-  : Variabel yang diteliti
-  : Variabel yang tidak diteliti