

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Permasalahan gizi di Indonesia masih menjadi tantangan serius yang perlu mendapatkan perhatian. Salah satu masalah utama adalah kekurangan asupan protein, khususnya pada kelompok rentan seperti anak-anak, lansia, dan penderita penyakit infeksi. Kekurangan energi protein (KEP) berdampak pada rendahnya kualitas kesehatan, daya tahan tubuh, serta produktivitas jangka panjang masyarakat. Data SKI (2023) menunjukkan bahwa nilai KEP terutama pada balita masih menunjukkan angka 17,7% dimana data ini menandakan bahwa kekurangan protein pada balita masih cukup tinggi.

Protein merupakan zat gizi makro yang memiliki fungsi vital bagi tubuh. Perannya meliputi pertumbuhan, perbaikan jaringan, pemeliharaan massa otot, dan menjaga sistem imun (Wulandari & Pramono, 2023). Meskipun demikian, kebutuhan protein harian masyarakat Indonesia belum sepenuhnya tercapai. Beberapa faktor penyebabnya antara lain keterbatasan akses pangan hewani, harga yang relatif tinggi, serta pola konsumsi yang belum seimbang. Hal ini menunjukkan perlunya inovasi produk pangan yang dapat menjadi sumber protein sekaligus mudah diterima masyarakat.

Perubahan gaya hidup masyarakat mendorong meningkatnya permintaan terhadap makanan yang praktis, lezat, sekaligus bergizi. Salah satu produk pangan yang populer dan digemari adalah gyoza, dumpling khas Jepang yang berisi daging. Gyoza telah menjadi camilan yang banyak dikonsumsi karena cita rasanya. Produk gyoza yang tersedia di pasaran umumnya lebih menonjolkan aspek kelezatan, sedangkan kandungan gizinya relatif terbatas.

Rendahnya minat konsumsi sayuran, khususnya sayuran hijau seperti bayam, masih menjadi tantangan dalam pemenuhan gizi masyarakat. Banyak individu, baik anak-anak maupun orang dewasa, cenderung tidak suka mengonsumsi sayuran hijau karena rasa, aroma, atau teksturnya yang kurang

disukai. Padahal bayam sendiri mengandung zat besi, vitamin A, vitamin C, kalsium, serta serat pangan yang penting untuk kesehatan (Sugiarto, 2022). Rendahnya konsumsi sayuran hijau seperti bayam dapat meningkatkan risiko defisiensi zat gizi mikro seperti anemia. Untuk mengatasi hal tersebut, diperlukan strategi yang mampu meningkatkan penerimaan masyarakat terhadap sayuran hijau, salah satunya dengan menyamarkan rasa bayam melalui inovasi olahan pangan.

Formulasi bayam dalam gyoza dapat dipadukan dengan daging ayam sebagai sumber protein hewani. Kombinasi keduanya diharapkan menghasilkan camilan sehat yang memiliki rasa yang diterima konsumen, tekstur yang sesuai, serta tampilan visual yang lebih variatif. Produk ini juga berpotensi membantu meningkatkan asupan protein dan zat besi masyarakat terutama balita dengan KEP.

Pengembangan gyoza berbasis bahan lokal seperti bayam dan ayam sejalan dengan upaya diversifikasi pangan di Indonesia. Keduanya mudah diperoleh, terjangkau, dan sudah dikenal luas oleh masyarakat. Pemanfaatan bahan lokal dalam inovasi pangan dapat memperkuat ketahanan pangan sekaligus meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya konsumsi pangan fungsional berbasis bahan lokal.

Penelitian mengenai pengembangan makanan serupa seperti dimsum dengan penambahan bayam telah dilakukan Surjana et al. (2023) meneliti pengaruh penambahan bayam hijau (*Amaranthus tricolor L.*) terhadap kualitas gizi dan organoleptik dimsum ikan patin (*Pangasius sp.*), menunjukkan bahwa formulasi dengan 75 g bayam menghasilkan kadar protein tertinggi dan daya terima yang baik. Penelitian lain oleh Putri (2023) mengkaji modifikasi dimsum berbahan ikan sarden dan bayam sebagai makanan tambahan tinggi kalsium, dengan hasil bahwa kombinasi tersebut meningkatkan kandungan kalsium dan diterima baik oleh panelis.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian mengenai formulasi bayam pada gyoza memiliki nilai strategis dalam menjawab kebutuhan gizi dan tren konsumsi pangan masyarakat. Produk ini diharapkan menjadi camilan sehat yang lezat, praktis, serta mampu memberikan manfaat nyata bagi kesehatan. Penelitian ini juga

diharapkan memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu gizi dan inovasi produk pangan lokal di Indonesia.

1.2 Rumusan Masalah

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kandungan protein pada produk gyoza serta daya terima dari produk gyoza terhadap karakteristik organoleptik.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengembangkan formulasi gyoza berbasis bayam sebagai alternatif camilan sehat terhadap uji organoleptik dan kandungan protein serta zat besi pada produk.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi warna gyoza yang diformulasikan dengan bayam.
2. Mengidentifikasi aroma gyoza yang diformulasikan dengan bayam.
3. Mengidentifikasi tekstur gyoza yang diformulasikan dengan bayam.
4. Mengidentifikasi rasa gyoza yang diformulasikan dengan bayam.
5. Mengidentifikasi tingkat kesukaan panelis terhadap warna gyoza berbasis bayam.
6. Mengidentifikasi tingkat kesukaan panelis terhadap aroma gyoza berbasis bayam.
7. Mengidentifikasi tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur gyoza berbasis bayam.
8. Mengidentifikasi tingkat kesukaan panelis terhadap rasa gyoza berbasis bayam.
9. Mengidentifikasi tingkat kesukaan panelis terhadap gyoza secara keseluruhan.
10. Menganalisis kandungan protein dan zat besi pada formulasi gyoza terpilih.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Memberi pengalaman dan pengetahuan dalam proses pengembangan produk gyoza berbasis bahan lokal, khususnya bayam. Mengasah kemampuan dalam melakukan penelitian ilmiah, termasuk formulasi produk, analisis nilai gizi, serta uji organoleptik.

1.4.2 Bagi Masyarakat Umum

Memberikan alternatif produk gyoza lebih sehat, dan aman dikonsumsi oleh masyarakat, meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya pengolahan pangan lokal dan manfaat konsumsi pangan fungsional berbasis bahan lokal seperti bayam.

1.4.3 Bagi Universitas MH Thamrin

Penelitian ini diharapkan bisa memberikan informasi yang bermanfaat tentang inovasi pengolahan pangan, dan diharapkan dapat dijadikan masukan informasi dalam penelitian selanjutnya.