

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Anak-anak merupakan salah satu kelompok usia yang rentan terhadap kejadian anemia. Pada anak-anak terutama di negara berkembang, sekitar 300 juta anak usia 12-24 bulan mengalami anemia dan hampir 50% kasus anemia terjadi merupakan anemia defisiensi zat besi (Wahyuni, 2012). Prevalensi anemia defisiensi zat besi di dunia pada anak usia 12-24 bulan adalah sebesar 43%. Salah satu faktor penyebab anemia defisiensi zat besi pada anak adalah kurangnya asupan makanan tinggi zat besi sementara kebutuhan zat besi relatif tinggi pada masa pertumbuhan. Alternatif yang dapat dilakukan dalam mengatasi masalah tersebut adalah dengan meningkatkan asupan yang dibutuhkan untuk dapat memenuhi kecukupan zat besi pada anak. Salah satu makanan yang dapat dikonsumsi oleh anak-anak usia 12-24 bulan sebagai Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) adalah biskuit. Berdasarkan ketentuan Departemen Kesehatan RI, kandungan zat gizi MP-ASI biskuit harus memenuhi syarat minimum energi 400Kkal/100g dan zat besi 5mg/100g.

Pengkayaan kandungan zat besi dapat dilakukan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal seperti rumput laut dan ikan gabus. Produksi rumput laut di Indonesia pada tahun 2011 adalah 5,1 juta ton, kemudian meningkat dibandingkan pada tahun 2012 yakni sebesar 4,305 juta ton. Demikian juga jumlah ikan gabus (*Channa striata*) yang tertangkap dari perairan Kalimantan Selatan setiap tahunnya semakin meningkat dari tahun 2000 sebanyak 40.432,2 ton menjadi 50.192,2 ton

pada 2001 dan tahun 2002 sebanyak 50.167,5 ton (BPS Kalimantan Selatan 2005).

Jenis rumput laut yang memiliki kandungan zat besi dengan bioavailabilitas yang tinggi adalah *Sargassum Sp.* Kadar zat besi rumput laut *Sargassum sp* sebesar 68,2mg/100g berat kering dengan bioavailabilitas sebesar 22%. Persentase dalam *Sargassum sp* lebih besar karena tidak ditemukan kandungan asam fitat di dalamnya jika dibandingkan dengan sumber zat besi non-heme lain seperti yang ada dalam sayuran, yaitu maksimum 10%.

Rumput laut dan ikan gabus dapat diproses menjadi tepung yang dapat diolah menjadi aneka produk makanan yang mempunyai nilai tambah. Proses penepungan dapat mengkonversi bahan pangan lokal menjadi produk pangan bernilai gizi tinggi, bernilai tambah serta harganya terjangkau oleh masyarakat luas.

1.2. Rumusan Masalah

Apakah tepung rumput laut *Sargassum sp* dan tepung ikan gabus dapat digunakan sebagai sumber zat besi untuk meningkatkan kadar zat besi biskuit bayi?

1.3. Tujuan

Mengetahui kemampuan tepung rumput laut *Sargassum sp* dan tepung ikan gabus sebagai sumber zat besi untuk meningkatkan kadar zat besi biskuit bayi.