

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Saat ini masalah pangan dan gizi menjadi permasalahan yang serius di Indonesia. Kalsium adalah asupan zat gizi yang memiliki peranan penting dalam masalah pangan dan gizi. Kekurangan asupan kalsium dapat menyebabkan Osteoporosis. Osteoporosis adalah suatu penyakit yang dapat ditandai dengan berkurangnya kepadatan tulang dan kerusakan pada mikro jaringan tulang yang dapat mengakibatkan tulang menjadi rapuh dan mudah patah (Siagian, 2004).

Data WHO (1994) menunjukkan bahwa angka kejadian patah tulang (fraktur) akibat osteoporosis di seluruh dunia mencapai 1,7 juta orang dan diperkirakan angka ini akan terus bertambah hingga 6,3 juta orang pada tahun 2050. Kejadian Osteoporosis di Indonesia tahun 2007 cukup tinggi pada wanita diatas 70 tahun yaitu 53,6%, sedangkan pada pria diatas 70 tahun yaitu 38%. Dan pada wanita umur dibawah 70 tahun yaitu 18-36% sedangkan pada pria umur dibawah 70 tahun yaitu 20-27% (Rachman dan Setiyohadi, 2007).

Penyebab dari tingginya risiko osteoporosis di Indonesia adalah rendahnya konsumsi kalsium pada masyarakat Indonesia yang hanya sebesar 254 mg/hari (Depkes RI, 2008). Berdasarkan angka kecukupan gizi (2013), rata-rata kalsium dalam sehari untuk lansia adalah 1000 mg. Kalsium berperan penting untuk pertumbuhan tulang dan gigi. Asupan kalsium harus diperhatikan agar kebutuhan untuk pertumbuhan tulang terpenuhi. Sumber kalsium dapat diperoleh dari susu, keju, ceker ayam dan ikan (Almatsier, 2003).

Di Indonesia, populasi ayam sangat tinggi dibandingkan hewan lainnya, dan ceker ayam hanya menjadi barang ikutan dari pemotongan ayam saja. Jumlah ayam pedaging yang dipotong dapat dihasilkan ceker ayam sebanyak 1.050 ceker. Jika berat rata-rata satu ceker 22 g maka setiap harinya dihasilkan ceker 23,1kg. Jumlah tersebut belum termasuk pada jumlah ceker yang

dihasilkan dari pemenuhan kebutuhan rumah tangga. Harga ceker ayam di pengaruhi harga ayam sehingga harga berubah-ubah berkisar Rp.20.000 per kg (Bagus, 2012). Berat ceker ayam sebesar 23,1kg, dipesan untuk penjual sebanyak 20%, dan untuk konsumsi rumah tangga sebanyak 15 %, jadi masih tersisa 65% dari ceker yang dihasilkan yang belum terkelola dengan baik.

Menurut Miwada dan Simpen, (2007), kurangnya minat masyarakat untuk mengonsumsi ceker ayam membuat ceker ayam menjadi bahan makanan yang belum dimanfaatkan secara optimal. Ceker ayam biasanya hanya digunakan untuk pembuatan sup, kerupuk ceker dan mie ayam. Ceker ayam jarang sekali dimanfaatkan oleh masyarakat karena masyarakat sendiri tidak mengetahui manfaat dan potensi dari kandungan zat gizi pada ceker ayam tersebut yang ternyata dapat dibuat menjadi tepung dan memiliki kandungan zat gizi mikro seperti kalsium. Ceker ayam dapat didaya gunakan dan memiliki nilai ekonomis yang tinggi, ceker ayam mempunyai kandungan energi sebesar 215 kkal, protein 19 gram, kalsium 88 mg, karbohidrat 0,4 gram, lemak 15 gram per 100 gram ceker ayam (Biro Pusat Statistik, 2002).

Berdasarkan hasil penelitian lain tulang ceker ayam dapat menghasilkan gelatin terbaik dan dapat direkomendasikan sebagai alternatif bahan tambahan pangan pada industri pangan (Puspitasari, 2013). Salah satu bahan pangan yang mudah dikembangkan adalah cookies. Cookies dapat dikonsumsi oleh seluruh kalangan usia, baik bayi, balita, anak-anak dan dewasa. Namun, cookies yang beredar di pasaran mempunyai kandungan gizi yang kurang seimbang. Sebagian besar cookies di pasaran memiliki kandungan karbohidrat dan lemak yang tinggi, sedangkan pada kandungan protein dan kalsium memiliki kandungan yang relatif rendah. Cookies merupakan jenis kue-kue kering yang berukuran kecil dalam berbagai macam rasa. Biasanya disajikan pada saat minum teh. Cookies dibuat dari campuran tepung, telur, gula, lemak dan buah-buah kering, kacang-kacangan atau coklat ditambah berbagai macam rasa (Gillies, 1974). Konsumsi kue kering di kota dan pedesaan di Indonesia rata-rata 0,40 kg/kapita/tahun (Subagjo, 2007).

Substitusi tepung ceker ayam dalam pembuatan cookies ditujukan untuk memanfaatkan ceker ayam yang masih dipandang sebelah mata dari sebagian

masyarakat. Harapannya dengan penambahan tepung ceker ayam pada cookies dapat meningkatkan asupan zat gizi mikro seperti kalsium pada lansia. Selain itu, cookies dengan penambahan tepung ceker ayam tidak membutuhkan pengolahan kembali untuk mengonsumsinya sehingga sesuai untuk dijadikan sebagai makanan tambahan untuk lansia.

Oleh karena itu, melihat potensi dari ceker ayam sebagai bahan tambah pembuatan cookies, peneliti tertarik untuk mengembangkan produk cookies tinggi kalsium.

I.2 Rumusan Masalah

Saat ini masalah pangan dan gizi menjadi permasalahan yang serius di Indonesia. Kalsium adalah asupan zat gizi yang memiliki peranan penting dalam masalah pangan dan gizi. Kekurangan asupan kalsium dapat menyebabkan Osteoporosis. Penyebab utama terjadinya osteoporosis adalah kurangnya mengonsumsi zat gizi mikro seperti kalsium. Berdasarkan data Perosi (2006), menyatakan bahwa prevalensi osteoporosis pada wanita di Indonesia terjadi peningkatan dari 23% pada usia 50 hingga 80 tahun, menjadi 53% pada usia 70 hingga 80 tahun.

kebutuhan kalsium di Indonesia masih belum terpenuhi, di lain pihak Indonesia memiliki banyak makanan sumber kalsium terutama ceker ayam. Rendahnya, konsumsi ceker ayam di Indonesia disebabkan masyarakat yang belum mengetahui manfaat ceker ayam, dan ada juga masyarakat yang tidak suka dengan ceker ayam karena ceker ayam adalah bagian dari tubuh ayam yang berhubungan langsung dengan benda-benda kotor. Kandungan gizi yang terdapat pada ceker ayam adalah energi sebesar 215 kkal, protein 19 gram, kalsium 88 mg, karbohidrat 0,4 gram, lemak 15 gram per 100 gram ceker ayam.

Maka dari itu peneliti ingin memanfaatkan potensi dari ceker ayam menjadi bahan baku tambahan pembuatan cookies, sehingga pemanfaatan ceker ayam menjadi meningkat dan kalsium di Indonesia terpenuhi.

I.3 Tujuan Penelitian

I.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum pada penelitian ini adalah mendapatkan formula cookies menggunakan penambahan tepung ceker ayam.

I.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus pada penelitian ini adalah untuk :

- a. Mempelajari cara pembuatan tepung ceker ayam.
- b. Menganalisis kandungan gizi tepung ceker ayam.
- c. Membuat formula cookies dengan penambahan tepung ceker ayam.
- d. Menganalisis mutu organoleptik cookies dengan penambahan tepung ceker ayam.
- e. Menganalisa kandungan gizi cookies dengan penambahan tepung ceker ayam.

I.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini antara lain :

1. Bagi Peneliti
Dapat memberikan inovasi baru dari cookies dan dapat memperkenalkan produk baru dari pemanfaatan tepung ceker ayam.
2. Bagi Masyarakat
Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan tepung ceker ayam sebagai bahan substitusi pada pembuatan cookies dan tepung ceker dapat diaplikasikan pada berbagai produk pangan yang dapat menggantikan sebagian tepung terigu.
3. Bagi Universitas
Memberikan tambahan ilmu pengetahuan dan informasi tentang ragam makanan, khususnya untuk jurusan gizi dan pangan tentang inovasi pembuatan cookies dengan substitusi tepung ceker ayam sebagai upaya peningkatan gizi.