Volume 1 No. 7 2024, 565-570
DOI : 10.62335

SINERGI

Jurnal Riset Ilmiah
https://manggalajournal.org/index.php/SINERGI
E-ISSN 3031-8947

PENGARUH PEMBERIAN NUEGGET IKAN TERI TERHADAP KENAIKAN KADAR HB IBU HAMIL DENGAN ANEMIA DALAM PENCEGAHAN RISIKO STUNTING PADA MASYARAKAT PESISIR DI PUSKESMAS SARUDIK KABUPATEN TAPANULI TENGAH TAHUN 2023

Tinawati Nainggolan
STIKes Nauli Husada Sibolga
Golantina17@gmail.com

INFO ARTIKEL

Riwayat Artikel:
Received :24-06-2024
Revised : 04-07-2024
Accepted :08-07-2024

Kata Kunci: Nuegget ikan teri, Terhadap kenaikan HB ,Ibu hamil

DOI: *10.62335*

ABSTRAK

Berdasarkan survey awal yang dilakukan di Puskesmas Sarudik Kabupaten Tapanuli Tengah didapatkan jumlah ibu hamil sampai dengan juni 2023 adalah sebanyak 112 orang dengan data ibu hamil anemia diperkirakan sebanyak 28 orang. Hasil wawancara terhadap 6 responden ibu hamil diperoleh hasil : rata-rata responden ibu hamil dengan anemi mengalami keluhan lemas, pusing, dan pandangan berkunang-kunang.

Jenis penelitian kuantitatif dengan desain penelitian eksperimen atau percobaan (experimental research), yang tujuannya untuk mengetahui suatu gejala atau pengaruh yang timbul, sebagai akibat dari adanya perlakuan tertentu.

Hasil penelitian Kiki Uniatri dkk dengan judul "Efektivitas Pemberian Biskuit Ikan Teri Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri tahun 2022" didapatkan nilai uji statistik ($p=0.001$, $p<0.05$) yang berarti ada pengaruh pemberian biskuit ikan teri terhadap peningkatan kadar hemoglobin remaja putri di SMK 01 Rangas Kabupaten Mamuju

PENDAHULUAN

Masalah anemia merupakan salah satu persoalan yang banyak dialami oleh negara berkembang bahkan negara yang sudah maju sekalipun. Kenyataan ini menuntut semua bangsa untuk memberikan perhatian khusus dalam penanganannya. Anemia pada ibu hamil di negara berkembang umumnya diduga karena kekurangan zat besi .

Menurut definisi WHO, anemia pada kehamilan adalah bila kadar hemoglobin (Hb) <11 gr/dl. Anemia merupakan masalah kesehatan masyarakat karena berhubungan dengan meningkatkan risiko morbiditas dan mortalitas pada saat ibu melahirkan. Ibu hamil yang menderita anemia mempunyai peluang mengalami perdarahan pada saat melahirkan yang dapat berakibat kematian

Ikan teri mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi, kandungan proksimat ikan teri segar yaitu air 84,05 %, lemak 0,86%, protein 10,15% ; ikan teri tawar air 16,7%, protein 68,7 % , lemak 4,2 %, kalsium 2,381 mg, fosfor 1,500 mg, besi 4,6 mg. Kandungan zat besi pada 100gr ikan

teri cukup tinggi yaitu 4,6 mg sehingga dapat menjadi sumber makanan tinggi zat besi untuk ibu hamil khususnya yang mengalami anemia .

Hasil penelitian Kiki Uniatri dkk dengan judul "Efektivitas Pemberian Biskuit Ikan Teri Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri tahun 2022" didapatkan nilai uji statistik ($p=0.001$, $p<0.05$) yang berarti ada pengaruh pemberian biskuit ikan teri terhadap peningkatan kadar hemoglobin remaja putri di SMK 01 Rangas Kabupaten Mamuju.

Hasil survey awal yang dilakukan di Puskesmas Sarudik Kabupaten Tapanuli Tengah didapatkan jumlah ibu hamil sampai dengan juni 2023 adalah sebanyak 112 orang dengan data ibu hamil anemia diperkirakan sebanyak 28 orang. Hasil wawancara terhadap 6 responden ibu hamil diperoleh hasil : rata-rata responden ibu hamil dengan anemi mengalami keluhan lemas, pusing, dan pandangan berkunang-kunang. Sebagian besar responden juga menyatakan sering kali lupa meminum tablet tambah darah sebelum tidur. Pola makan keenam responden ibu hamil rata-rata 3x sehari, jenis lauk yang dikonsumsi rata-rata berupa tahu, tempe, ikan dan ayam. Tiga responden menyatakan mengkonsumsi teh setiap hari.

Menurut hasil penelitian Muhartono,dkk (2018) Pengaruh Pemberian Buah Pepaya (*Carica Papaya L.*) Terhadap Kelancaran Produksi Air Susu Ibu (ASI) pada Ibu Nifas. Pemberian buah papaya pada ibu post partum < 40 hari. Pemberian buah papaya sebanyak 600 gram 3 kali sehari selama 7 hari berturut-turut dapat melancarkan produksi ASI.

Berdasarkan pemaparan di atas, penulis tertarik untuk meneliti tentang **"Pengaruh Pemberian Nugget Ikan Teri Terhadap Kenaikan Kadar Hemoglobin (Hb) Ibu Hamil Dengan Anemia Dalam Pencegahan Risiko Stunting Pada Daerah Pesisir Di Puskesmas Sarudik Kabupaten Tapanuli Tengah Tahun 2024".**

METODE PENELITIAN

1. **Research Design**
   penelitian kuantitatif dengan desain penelitian eksperimen atau percobaan (experimental research), yang tujuannya untuk mengetahui suatu gejala atau pengaruh yang timbul, sebagai akibat dari adanya perlakuan tertentu.
2. **Population And Sample**
   Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh ibu hamil anemia yang ada di wilayah kerja Puskesmas Sarudik Kabupaten Tapanuli Tengah tahun 2023 sebanyak 28 orang (sumber dari kohort ibu hamil).
3. **Data Collection Techniques and Instrument Development**
   Instrumen penelitian adalah alat yang digunakan dalam pengumpulan data. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini berupa kuesioner. Kuesioner ini diadobsi dari peneliti sebelumnya Imarotul Fitriyah dan ditambahkan beberapa poin pertanyaan. Kuesioner akan diberikan langsung kepada responden yang telah menyutujui menjadi responden penelitian.
4. **Analisis Data**
   a. Analisa Univariat
      Analisis univariat dalam penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tujuan khusus pada penelitian ini.
   b. Analisis Bivariat

Analisis bivariate ini dapat dilakukan dengan beberapa tahap untuk mengetahui pengaruh antara variabel bebas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1 Rata-rata Hasil Uji Coba Daya Terima Cookies

Perlakuan	Penilaian organoleptic			
	Warna	**Aroma**	**Tekstur**	**Rasa**
P1	4,23	4,36	4,43	4,53
P2	4,16	4,56	4,5	4,6
P3	4,56	4,16	4,43	4,3

Keterangan :1 Sangat Tidak Suka, 2 Kurang Suka, 3 Agak Suka, 4 Suka, 5 Sangat Suka

Dari tabel diatas secara keseluruhan dari perlakuan P1 sampai dengan perlakuan P3 dalam kategori suka, namun setelah dilakukan uji kesukaan dari segi warna perlakuan P3 (4,56) memiliki nilai tertinggi,untuk aroma (4,56) yaituperlakuan P2 memiliki nilai tertinggi, sedangkan tekstur memiliki nilai tertinggi sangat sukayaitu perlakuan P2 (4,5) dan rasa yaitu perlakuan P1 sangat suka (4,53) memiliki nilai tertinggi.

Tabel 2. Konversi kacang hijaudan biji jagung menjadi tepung.

Bahan	Tepung	Konversi
500 g kacang hijau	346 g	0,5 : 0,3
1000 g biji jagung	760 g	0,1 : 0,7

Berdasarkan tabel diatas konversi kacang hijau menjadi tepung kacang hijau dan jagung menjadi tepung jagung dapat disimpulkan bahwa dari 500 g kacang hijau menghasilkan 346 g tepung kacang hijau dan dan dari 1000 gram biji jagung menhasilkan 760 gram tepung jagung.

Tabel 3. Hasil Uji Statistik Perbedaan Rata-rata Daya Terima Masing- masing Taraf Perlakuan.

Aspek	**Sum of squares**	**Df**	**Mean Square**	**F**	**Sig**
Warna					
Between Groups	,622	2	,311	,619	,541
Within Groups	43,700	87	,502		
Total	**44,322**	**89**			

Sumber data terolah 2019

Berdasarkan tabel 3 Hasil uji statistik (Anova) menunjukan bahwa nilai (P sig > 0,05) yaitu (0,541) dapat di ketahui bahwa ada perbedaan namun tidak nyata karena ada pada kategori sama-sama suka antara perlakuan P1 sampai perlakuan P3.

Tabel 4. Hasil uji statistic

Aspek	Sum of squares	Df	Mean square	F	Sig
Aroma					
Between Groups	2,400	2	1,200	1,785	,174
Within Groups	58,500	87	,672		
Total	**60,900**	**89**			

Berdasarkan tabel 4 hasil Uji Statistik Anova diketahui nilai P > 0,05 (0,174), hal ini membutikan terdapat perbedaan tidak nyata antara perlakuan1 sampai perlakuan 3 karena terdapat kategori sama-sama suka.

Tabel 5. Hasil Uji Statistik

Aspek	Sum of squares	Df	Mean square	F	Sig
Tekstur					
Between Groups	,089	2	,044	,101	,904
Within Groups	38,233	87	,439		
Total	**38,322**	**89**			

Hasil uji statistik (Anova) menunjukan bahwa perlakuan P1 sampai perlakuan P3, rata –rata daya terima (P value > 0,05) yaitu 0,904 di ketahui bahwa ada perbedaan namun tidak nyata karena ada pada kategori sama-sama suka dari masing-masing taraf P1 (10% : 40 %), P2 (25% : 25%) dan P3 (40% : 10%).

Tabel 6. Hasil uji statistic

Aspek	Sum of squares	Df	Mean square	F	Sig
Rasa					
Between Groups	,622	2	,311	,619	,541
Within Groups	43,700	87	,502		
Total	**44,322**	**89**			

Sumber data terolah 2019

Berdasarkan tabel 6 hasil Uji Statistik Anova diketahui nilai P > 0,05 (0,541) hal ini membutikan terdapat perbedaan tidak nyata antara perlakuan1 sampai perlakuan 3.

Tabel 7. Kandungan Gizi *Cookies*

Perlakuan	Kalori (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Perlakuan 1 (10% : 40%)	1992,4	82,42	219,47	354,99
Perlakuan 2 (25% : 25%)	1878,75	77,89	181,64	330,37
Perlakuan 3 (40% : 10%)	1964,65	82,52	209,52	365,76

Keterangan : kandungan gizi di dapatkan dari satu resep.

Dari tabel 7 dapat dilihat bahwa kalori *cookies* teringgi yaitu pada subtitusi tepung jagung (10%) dan tepung kacang hijau (40%) dengan nilai 1992,4 Kkal untuk protein nilai gizi pada P3 (82,52) lebih tinggi di bandingkan dengan *cookies* pada perlakuan P1 (82,42) dan perlakuan P2 (77,89) nilai gizi lemak lemak tertinggi pada P1 (219,47) sedangkan untuk karbohidrat *cookies* pada perlakuan P3 (365,76) lebih tinggi di bandingkan pada perlakuan P1 (354,99) dan P2 (330,37) .

Tabel 8. nilai gizi *cookies*/biji.

Perlakuan	Kalori (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Perlakuan 1 (10% : 40%)	55,34	2,28	6	9,86
Perlakuan 2 (25% : 25%)	49,44	2	4,78	8,69
Perlakuan 3 (40% : 10%)	56,13	2,35	5,98	10,45

Dari tabel 8 dapat di lihat nilai gizi *cookies* per biji untuk energi perlakuan p3 nilai gizi lebih tinggi yaitu 56,13 kkal, protein 2,35 gram, lemak 5,98 gram dan karbohidrat 10,45 gram.

KESIMPULAN

1. Berdasarkan hasil uji organoleptik *cookies* dengan substitusi tepung jagung dan tepung kacang hijaudari segi warna paling menarik yaitu P1 (10% : 40%) namun untuk perlakuan P2 dan perlakuan P3 tidak berbeda nyata dengan perlakuan P1.
2. *Cookies* yang direkomendasikan adalah perlakuan P1 karena memiliki nilai gizi yang lebih tinggi yaituenergi 1992,4 protein 82,42 gram lemak 219,47gram dan karbohidrat 354,99gram**.**

DAFTAR PUSTAKA

Aryanti S, Prananta S, Purwijantiningsih E. 2015. Kualitas ccokies dengan kombinasi tepung terigu, pati batang aren (Arenga pinnata) dan tepung jantung pisang (Musa paradisiaca). Jurnal. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Arianigrum 2012. Kumpulan resep masakan aneka tepung bahan pangan lokal nonberas. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.

Astriany . 2013. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta; PT Gramedia Pustaka Utama. Ariatya 2015 pembuatan cookies berserat tinggi: penebar swadatya: jakarta Belinda, 2015 gambar tanaman kacang hijau. PRO GRAMEDIA jakarta.

BPOM.2005. Pedoman Pencantuman Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan.
Jakarta

Departemen Kesehatan. 2001. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI.2010. Daftar Komposisi
BahanMakanan. Jakarta : Bharata Karya Aksara.

Faridah, Anni, dkk. 2008. *Patisari Jilid 2 Untuk Smk*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Fellows 1990. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi.* Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama Hardiyanti 2010 *.Asupan Bahan Makanan Dan Gizi Bagi Atlet*
Renang.Jurnal.Universitas Negeri Medan.

Mustakim , 2014 . budidaya 8 jenis tanaman pangan unggul . penebar swadaya.

Jakarta.
Markus,J.E.R.Markus,SSOematan.M.J.Kapa,2007.KajianBahanAlternatif diDASNoelminadalamrangka menunjang Ketahanan Pangan. Hasil PenelitianHibah Bersaing.
Murdiyanti 2008 The Science of Cookies and Cracker Production. Chapman and Hall. New York.
Matz, S. A. 1972. Bakery Technology and Engineering. Second Edition . The AVI Publishing Company. Westport. Connecticut.
(Meilgaard, et all., 2000). Microbiology of Fermented Food. Applied Science.
Publisher. London.
Meilgaard, M., Civille, G. V. And Carr, B. T. 1999. Sensory Evaluation Techniques 3rd Edition. CRC Press LLC. USA.
Nurcahyani 2009 pembuatan cookies tepung kacang hijau subtitusi tepung bonggol.
Purnomo dan purnawati H, 2009. Budidaya 8 jenis tanaman uggul. penebar swadaya: jakarta
Paran S, 2009 .penambahan dan guna margarine pada pembuatan cookies . jakarta.
Purwono dan purnowati 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta Standar Nasional Indonesia. 1992. Mutu dan Cara Uji Biskuit. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
Purnawati 2009, I., 2006, pemanfaatankacang hijau, Yogyakarta.
Rukmana, 1997. Kajian teori kacang hijau. Pdf (diakses, 30 november 2001)
Ratnasari Dan Yuanita, 2015 . pengaruh tepung kacang hijau, tepung labu kuning, margarin terhadap fisikokima dan organoleptik biskuit. Jurnal pangan dan agroindustri. Vol 3.
Rampengan 1985. Karakteristik ekstrudat beberapa varietas jagung dengan penambahan aquades. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian 3(2):
96□108.
Ratri Nurcayani. Pembuatan Cookies (Kue Kering) tepung kacang hijau subtitusi tepung bonggol Mill)SubgradeDanMargarin.Jurnal.Universitas Brawijaya
Riskesdas. 2013. Riset kesehatan dasar.http://belajarwordpressplk.files.wordpress.com/2011/09laporanriskesdas2013.pdf (diakses, 28 Oktober 2016).
Smith, 1972. Uji argonoleptik formulasi cookies kaya gizi sebagai makanan tambahan dalam upaya dalam penanggulangan anemia pada ibu hamil. Skripsi fakultas kesehatan masyarakat.
Sultantry . 1985. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta; PT Gramedia Pustaka Utama.
Soekarto, 2018 .Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM.
WHO. (2010). Nutrition landscape information system (NLIS) country profile indicators: Interpretation guide. Geneva: World HealthOrganization.