BAB 1: PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Gizi adalah salah satu komponen penting dalam kehidupan manusia. Asupan zat gizi yang cukup sangat berpengaruh terhadap kesehatan tubuh. Asupan zat gizi yang kurang dapat menurunkan sistem kekebalan tubuh terhadap penyakit, terutama penyakit infeksi.[1] *World Health Organization* (WHO) dan *United Nations Children's Fund* (UNICEF) menyatakan bahwa anak dengan asupan gizi yang kurang saat bayi beresiko mengalami gagal tumbuh yang menyebabkan penurunan IQ lebih besar jika dibandingkan dengan anak yang tidak kurang asupan gizi saat bayi.[2] Indonesia saat ini memiliki tiga beban masalah gizi (*Triple Burden Malnutrition*) yang mana meliputi stunting, wasting dan obesitas, serta defisiensi zat gizi mikro.[3]

Berdasarkan data dari Riskesdas (Riset Kesehatan Dasar) tahun 2018 menyatakan bahwa persentase gizi kurang pada anak usia 0-23 bulan di Indonesia adalah sebesar 7,2% sedangkan presentase untuk gizi buruk adalah 4,5%.[4] Sumatera Barat sendiri berada pada urutan ke-12 dengan presentase balita gizi buruk sebesar 1,4% dan balita gizi kurang sebesar 5,0%.[4] Adapun salah satu masalah defisiensi zat gizi mikro yaitu kekurangan vitamin A (KVA). Pada balita, selain memperoleh kapsul vitamin A, ASI merupakan sumber utama vitamin A selama 6 bulan pertama kehidupan. Oleh karena itu, kualitas ASI harus baik dan mengandung vitamin A yang cukup agar kebutuhan vitamin A anak juga terpenuhi.[5,6]

Salah satu penyebab defisiensi vitamin A pada ibu menyusui adalah kekurangan asupan vitamin A dari makanan, baik asupan makanan dari pangan hewani sebagai sumber vitamin A bentuk aktif (misalnya retinol) dan pangan nabati sebagai sumber

provitamin A (β-karoten). β-karoten adalah bentuk provitamin A yang paling aktif. β-karoten memiliki sifat kimia yang mirip dengan vitamin A, yaitu sensitif terhadap oksigen, cahaya, dan lingkungan asam.[7] Untuk mencukupi kebutuhan vitamin A ibu menyusui, di Indonesia telah dilakukan program pemberian kapsul vitamin A pada ibu menyusui. Namun, berdasarkan data Riskesdas 2018, di Indonesia masih terdapat 42,8% ibu menyusui yang tidak mendapatkan kapsul vitamin A, sedangkan di Sumatera Barat sejumlah 50,5% ibu menyusui yang tidak mendapatkan kapsul vitamin A.[8,9]

Berdasarkan AKG tahun 2019 ibu menyusui saat 6 bulan pertama membutuhkan tambahan energi sebesar 330 kkal, protein 20 gram, lemak 2,2 gram, dan karbohidrat 45gram agar dapat mencukupi nutrisi yang dibutuhkan. Sedangkan pada 6 bulan berikutnya, ibu menyusui membutuhkan tambahan energi sebesar 400 kkal, protein 15 gram, lemak 2,2gram dan karbohidrat 55 gram. Selain zat gizi makro tersebut, ibu menyusui juga membutuhkan tambahan asupan vitamin A sebesar 350 mcg. [10]

Pemerintah telah mengupayakan berbagai program untuk mengatasi berbagai masalah gizi di Indonesia. Namun hal ini masih belum menunjukkan hasil yang maksimal. Salah satu bentuk program yang bisa dikembangkan lainnya adalah dengan modifikasi makanan untuk dapat memenuhi kebutuhan gizi ibu hamil dan ibu menyusui, dan salah satu produk yang bisa menjadi alternatif yaitu kue putu ayu. [1]

Kue Putu Ayu merupakan salah satu jenis kue basah yang ada diantara deretan jajanan tradisional yang mudah dijumpai di pasar-pasar tradisional, warung, maupun swalayan.[11] Kue ini juga cukup digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan. Empat dari sepuluh orang ibu menyusui suka mengkonsumsi kue putu ayu sebagai *snack* atau makanan selingan. Kue putu ayu merupakan makanan yang terbuat dari campuran bahan-bahan seperti gula, telur, tepung terigu, dan bahan lainnya yang diolah dengan

cara dikukus.[12] Kue putu ayu juga merupakan produk dengan proses pembuatan yang sederhana serta bahan-bahannya yang mudah dan murah didapat sehingga menjadikan kue ini sering dijadikan pilihan camilan di rumah.[13] Kue putu ayu umumnya mengandung zat-zat gizi seperti lemak, protein, dan karbohidrat yang diperoleh dari bahan-bahan dasar pembuatannya.[14] 100 gram putu ayu mengandung 210 kkal energi, 3 gr protein, 6 gr lemak, 37 gr karbohidrat, 0,8 gr serat, dan 1,2 mg zat besi.[15] Produk kue putu ayu ini dapat ditambahkan bahan alami yang kaya akan vitamin dan mineral untuk meningkatkan kandungan gizi. Salah satu bahan yang dapat ditambahkan dalam pengembangan produk ini yaitu Daun katuk (*Sauropus androgynus* (L) *Merr*).

Daun katuk (*Sauropus androgynus* (L) *Merr*) adalah salah satu tanaman lokal yang digunakan sebagai tanaman obat tradisional asli Indonesia. Di Indonesia, katuk biasa ditanam sebagai tanaman pagar.[16–18] Tanaman katuk yang lumayan mudah tumbuh menjadikan tanaman ini mudah dijumpai terutama di daerah pedesaan. Berdasarkan hasil observasi, ditemukan 11 dari 20 orang responden memiliki tanaman katuk di pekarangan rumahnya, 4 diantaranya memiliki tanaman katuk dengan jumlah yang cukup banyak dan dikonsumsi sebagai sayuran keluarga. Selain keberadaannya yang cukup berlimpah ini, daun katuk juga merupakan salah satu sayuran yang memiliki banyak manfaat terdahap kesehatan. Daun katuk (*Sauropus androgynus* (L) *Merr*) mengandung banyak vitamin dan nutrisi meliputi karbohidrat, protein, glikosida, saponin, tannin, flavonoid, sterosis, alkaloid yang bermanfaat sebagai antidiabetes, antioksidan, menginduksi laktasi, dan antimikroba.[19] Berdasarkan Depkes (1992) 100 gram daun katuk segar mengandung 59 kalori, 6,4 gram protein, 1,6 gram lemak, 9,9 gram karbohidrat, 1,5 gram serat, 1,7 gram abu, 233 mg kalsium, 98 mg kalsium, 3,5 mg besi, 10020 µg β-karotin, 164 mg vitamin C, dan 81 gram air.[18] Menurut Sadi (1983) tepung daun katuk

mengandung air 12%, abu 8,91%, lemak 26,32%, protein 23,13%, karbohidrat 29,64%, karoten 372,42 mg/100g, dan energi 447,96 kal.[18] Oleh sebab itu, daun katuk (*Sauropus androgynus* (L) *Merr*) banyak dikonsumsi oleh masyarakat.

Mengkonsumsi daun katuk (*Sauropus androgynus* (L) *Merr*) dapat meningkatkan kadar hormon prolaktin sehingga menyebabkan meningkatnya produksi ASI. Banyaknya kandungan zat gizi pada daun katuk (*Sauropus androgynus* (L) *Merr*) ini menyebabkan terjadinya peningkatan kadar vitamin dan mineral pada air susu. Seperti kandungan β-carotene yang banyak pada daun katuk (*Sauropus androgynus* (L) *Merr*) dapat meningkatkan kadar vitamin A dalam susu, dan juga dapat meningkatkan kadar vitamin dan mineral lainnya terutama vitamin C serta zat besi.[18]

Pengembangan produk kue putu ayu dengan penambahan tepung daun katuk (*Sauropus androgynus* (L) *Merr*) ini diharapkan dapat meningkatkan kandungan gizi pada produk ini. Selain itu, juga diharapkan dapat meningkatkan daya terima produk di masyarakat luas terutama ibu menyusui. Produk ini dapat dijadikan sebagai salah satu pilihan makanan selingan bagi ibu menyusui.

Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terkait "**Analisis Daya Terima dan Kandungan Gizi Putu Ayu dengan Substitusi Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L) *Merr*) sebagai Makanan Selingan Ibu Menyusui".**

1.2.Rumusan Masalah

Berdasarkan paparan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

1. Bagaimana daya terima produk kue putu ayu dengan substitusi tepung daun katuk (*Sauropus androgynus* (L) *Merr*)?
2. Apakah produk kue putu ayu dengan substitusi tepung daun katuk (*Sauropus androgynus* (L) *Merr*) memiliki kandungan gizi yang dapat memenuhi kebutuhan gizi ibu menyusui sesuai Acuan Label Gizi (ALG)?
3. Bagaimana formula terbaik produk kue putu ayu dengan substitusi tepung daun katuk (*Sauropus androgynus* (L) *Merr*)?

UNIVERSITAS ANDALAS

1.3.Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui mutu organoleptik dan zat gizi pada pengembangan produk kue putu ayu dengan substitusi tepung daun katuk (*Sauropus androgynus* (L) *Merr*).

1.3.2. Tujuan Khusus

1. Menganalisis daya terima pengembangan produk kue putu ayu dengan substitusi tepung daun katuk (*Sauropus androgynus* (L) *Merr*) sebagai makanan selingan ibu menyusui.
2. Menganalisis kandungan energi, protein, lemak, karbohidrat, air, abu, dan β-carotene produk kue putu ayu dengan substitusi tepung daun katuk (*Sauropus androgynus* (L) *Merr*) sebagai makanan selingan ibu menyusui.
3. Menganalisis formula terbaik produk kue putu ayu dengan substitusi tepung daun katuk (*Sauropus androgynus* (L) *Merr*) sebagai makanan selingan ibu menyusui.

UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

1.4.Manfaat Penelitian

1.4.1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan formula kue putu ayu yang dapat diterima baik di masyarakat serta bermanfaat bagi ibu menyusui.

1.4.2. Manfaat Akademis

Penelitian ini dapat menjadi sumber bacaan bagi peneliti berikutnya yang melakukan penelitian dengan topik terkait.

1.4.3. Manfaat Praktis

1.4.3.1.Bagi Penulis

Meningkatkan pengetahuan dan pengalaman penulis setelah menerapkan ilmu yang sudah diperoleh selama kuliah pada semester sebelumnya.

1.4.3.2.Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi peneliti berikutnya yang ingin melakukan penelitian serupa.

1.5.Ruang Lingkup Penelitian

Berdasarkan latar belakang, maka ruang lingkup dalam penelitian ini adalah menganalisis daya terima produk kue putu ayu dengan substitusi tepung daun katuk (*Sauropus androgynus* (L) *Merr*) yang dapat dilihat dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur, serta menganalisis kandungan gizi kue putu ayu. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas, Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Andalas dan Laboratorium Instrumentasi Pusat Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Penelitian ini dilakukan pada bulan Februari 2022 s/d Januari 2023.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA