

BAB 1 : PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menyusui merupakan proses ibu memberikan Air Susu Ibu (ASI) kepada bayi yang dimulai saat bayi baru lahir sampai berusia dua tahun.⁽¹⁾ *United Nation Child's Fund* (UNICEF) dan *World Health Organization* (WHO) merekomendasikan pemberian ASI eksklusif sampai bayi berumur enam bulan, lalu dilanjutkan dengan memberikan makanan pendamping sampai dua tahun.⁽²⁾ ASI merupakan nutrisi terbaik bagi bayi karena mengandung semua nutrisi, antibodi, hormon dan faktor kekebalan serta antioksidan yang dibutuhkan untuk tumbuh dan berkembang terutama selama enam bulan pertama kehidupan agar dapat mencapai pertumbuhan normal, perkembangan dan perlindungan imunologis.⁽³⁾ Menyusui dan ASI adalah standar normatif untuk pemberian makan dan nutrisi bagi bayi.⁽³⁾

Menyusui secara optimal telah terbukti efektif dalam mengurangi penyakit infeksi dan mencegah kematian pada bayi dan balita.⁽³⁾ Bayi yang mendapatkan ASI eksklusif memiliki resiko lebih rendah terkena berbagai penyakit seperti diare, infeksi saluran pernafasan, infeksi saluran gastrointestinal, penyakit alergi, sindrom kematian bayi mendadak dan sebagainya.⁽³⁾ Bayi yang kurang mendapatkan ASI eksklusif pada usia 0-6 bulan dan tidak adanya pemberian ASI pada usia 6-24 bulan memiliki resiko kematian akibat diare lebih besar dibandingkan bayi yang mendapatkan ASI eksklusif.⁽⁴⁾

Menurut data dari WHO tahun 2018, secara global hanya sekitar dua dari lima bayi baru lahir yang disusui dalam waktu satu jam setelah lahir dan hanya 40% anak dibawah usia enam bulan yang disusui secara eksklusif.⁽⁵⁾ Cakupan bayi mendapatkan ASI eksklusif di Indonesia tahun 2018 sebesar 68,74% dengan target

Renstra yaitu 47%.⁽⁶⁾ Pada tahun 2019 cakupan bayi mendapat ASI eksklusif sebesar 67,74% dengan target Renstra yaitu 50%.⁽⁷⁾ Sedangkan pada tahun 2020 cakupan bayi mendapatkan ASI eksklusif sebesar 66,1% dengan target yaitu 40%.⁽⁸⁾ Berdasarkan data tersebut, cakupan ASI eksklusif sudah memenuhi target yang diharapkan, namun angka capaiannya mengalami penurunan setiap tahun.^(6,7,8) Selain itu, untuk data cakupan ASI eksklusif Provinsi Sumatera Barat mengalami peningkatan setiap tahunnya yaitu tahun 2018 sebesar 68,11%, tahun 2019 sebesar 75,92% dan tahun 2020 sebesar 77,6%.^(6,7,8)

Angka pemberian ASI eksklusif yang kurang maksimal dapat disebabkan oleh jumlah ASI yang diproduksi rendah.⁽⁹⁾ Hal ini didukung dari data Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan di Indonesia tahun 2010 menyatakan bahwa kurangnya produksi ASI disebabkan oleh perawatan payudara yang kurang (46%), frekuensi menyusui yang kurang dari 8 kali/hari (25%), Berat Badan Lahir Rendah (BBLR) (14%), prematur (5%), dan penyakit kronis maupun akut (5%).⁽⁹⁾

Produksi ASI yang tidak adekuat disebabkan oleh faktor nutrisi dan faktor non nutrisi seperti masalah hormonal, kehamilan, usia, dan faktor psikologis.⁽¹⁰⁾ Faktor nutrisi bagi ibu menyusui berguna untuk sintesis ASI dan produksi hormon yang berperan dalam produksi dan sekresi ASI yaitu hormon prolaktin dan oksitosin.⁽¹⁰⁾ Salah satu tumbuhan lokal yang dapat meningkatkan produksi ASI yaitu daun katuk (*Sauropus androgynus*).⁽¹¹⁾

Daun katuk secara tradisional sudah dikonsumsi oleh masyarakat khususnya ibu menyusui karena dapat meningkatkan produksi ASI.⁽¹²⁾ Pemberian ekstrak daun katuk pada kelompok ibu melahirkan dan menyusui dapat meningkatkan produksi ASI sebanyak 66,7 ml atau 50,7% lebih banyak bila dibandingkan dengan kelompok ibu melahirkan dan menyusui yang tidak diberi ekstrak daun katuk.⁽¹²⁾ Selain itu, ibu

menyusui yang mengkonsumsi sayur katuk dapat memperlama waktu menyusui bayi perempuan secara nyata dan untuk bayi laki-laki dapat meningkatkan frekuensi dan lama menyusui.⁽¹³⁾

Daun katuk kaya akan protein, lemak dan mineral yang bermanfaat untuk meningkatkan produksi ASI.⁽¹²⁾ Selain itu juga memiliki kandungan vitamin A, B, dan C, kemudian tanin, saponin dan alkaloid papaverin.⁽¹²⁾ Daun katuk juga mengandung fitosterol yang memiliki efek hormonal yang estrogenik sehingga dapat meningkatkan prolaktin dan produksi ASI.⁽¹⁰⁾ Prolaktin berkaitan dengan nutrisi ibu, semakin baik asupan nutrisi ibu maka produksi ASI yang akan dihasilkan juga banyak.⁽¹²⁾ Kandungan fitosterol daun katuk yang didapatkan dengan cara mengekstrak tepung daun katuk dengan etanol 70% adalah 2,43% (2,43 gr/100 gr) atau 2433,4 mg/100 gr kering.⁽¹⁴⁾

Tanaman lain yang berfungsi untuk meningkatkan produksi ASI selain daun katuk yaitu kacang hijau (*Vigna radiata*).⁽¹⁵⁾ Kacang hijau memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dan komposisi yang lengkap.⁽¹⁶⁾ Berdasarkan jumlah, karbohidrat merupakan kandungan gizi terbesar dari kacang hijau yaitu sebesar 62-63%.⁽¹⁶⁾ Sedangkan protein merupakan penyusun utama kedua setelah karbohidrat yaitu sebesar 20-25%.⁽¹⁶⁾ Protein tinggi sangat diperlukan oleh ibu pada masa menyusui karena dapat meningkatkan sekresi ASI.⁽¹⁶⁾ Kacang hijau juga mengandung polifenol dan flavonoid yang berfungsi meningkatkan hormon prolaktin.⁽¹⁶⁾ Daun katuk dan kacang hijau sebagai sumber bahan makanan yang mampu meningkatkan produksi ASI dapat diolah menjadi salah satu makanan selingan bagi ibu menyusui yaitu onde-onde.

Onde-onde merupakan makanan atau kuliner daerah Sumatera Barat yang banyak disukai oleh masyarakat Minangkabau.⁽¹⁷⁾ Onde-onde adalah salah satu makanan

tradisional Indonesia kelompok kue basah yang termasuk dalam kelompok jajanan pasar yang masih populer dan tetap menjadi favorit hingga sekarang karena harganya yang murah dan mudah didapat.⁽¹⁸⁾ Menurut Data Survei Sosial Ekonomi Nasional (2017), konsumsi makanan siap saji komoditi kue basah per kapita dalam rumah tangga pada tahun 2016 sebanyak 67.267 porsi dan mengalami peningkatan pada tahun 2017 sebanyak 70.132 porsi, menjadi urutan kedua pada kelompok makanan dan minuman siap saji.⁽¹⁹⁾

Onde-onde adalah kue semi basah yang terbuat dari tepung beras ketan yang dibentuk seperti bola-bola kecil dengan isian gula merah lalu direbus dalam air mendidih dan disajikan dengan parutan kelapa.⁽²⁰⁾ Karakteristik dari onde-onde yaitu berwarna hijau, rasa manis dan tekstur kenyal serta padat (kompak).⁽¹⁷⁾ Onde-onde lebih banyak dijual ketika bulan Ramadhan sebagai takjil untuk disantap ketika berbuka puasa.⁽¹⁷⁾ Onde-onde juga dijadikan makanan pokok masyarakat Minangkabau ketika ada kegiatan adat di Sumatera barat seperti acara manjalang mintuo dan acara syukuran.⁽¹⁷⁾ Onde-onde juga bisa dimakan sebagai cemilan.⁽¹⁷⁾

Kandungan gizi onde-onde per 100 gram yaitu 1,2% protein, 5,4% lemak, 40,2% karbohidrat, dan 52% air.⁽¹⁷⁾ Kekurangan produk onde-onde adalah kandungan gizinya didominasi oleh karbohidrat, warna dan rasa yang tidak variatif.⁽²⁰⁾ Upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan *image* onde-onde adalah dengan modifikasi bahan.⁽¹⁷⁾ Salah satu cara modifikasi bahan pada onde-onde yaitu dengan melakukan substitusi tepung beras ketan dengan daun katuk yang dijadikan tepung daun katuk dan kacang hijau.

Berdasarkan penjelasan tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Pengembangan Produk Onde-Onde Substitusi Tepung Daun Katuk**

(*Sauropus androgynus*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Terhadap Kandungan Zat Gizi dan Uji Organoleptik Sebagai Makanan Selingan Bagi Ibu Menyusui”

1.2 Perumusan Masalah

1. Bagaimana formula produk onde-onde substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau?
2. Bagaimana uji organoleptik dan uji proksimat produk onde-onde substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau?
3. Bagaimana formula terbaik produk onde-onde substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau?

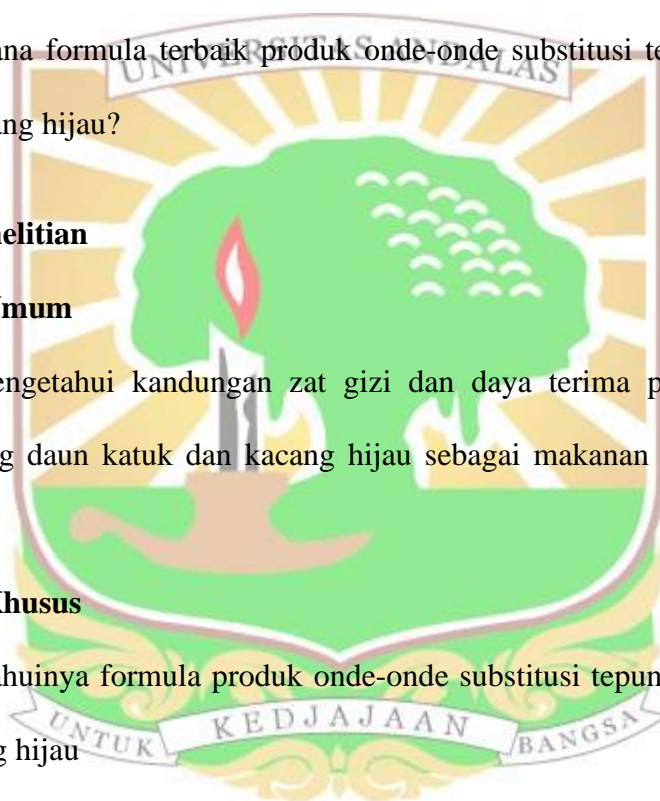
1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui kandungan zat gizi dan daya terima produk onde-onde substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau sebagai makanan selingan bagi ibu menyusui.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Diketuainya formula produk onde-onde substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau
2. Diketuainya daya terima (warna, aroma, rasa, dan tekstur) produk onde-onde substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau
3. Diketuainya kandungan zat gizi (karbohidrat, protein, lemak, kadar air, kadar abu, dan serat kasar) produk onde-onde substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau
4. Diketuainya formula terbaik produk onde-onde substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau



1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis dari penelitian ini adalah menambah pengetahuan dan keterampilan dalam melakukan pengembangan produk pangan yang memanfaatkan bahan pangan lokal yaitu daun katuk dan kacang hijau menjadi produk onde-onde sebagai makanan selingan bagi ibu menyusui.

1.4.2 Manfaat Akademis

Manfaat akademis dari penelitian ini adalah sebagai media referensi bagi peneliti selanjutnya yang nantinya menggunakan konsep dan dasar penelitian yang sama yaitu pemanfaatan bahan pangan lokal seperti daun katuk dan kacang hijau menjadi olahan makanan seperti onde-onde. Produk ini diharapkan dapat digunakan sebagai makanan selingan bagi ibu menyusui.

1.4.3 Manfaat Praktis

Manfaat praktis dalam penelitian ini adalah dapat menambah wawasan dan pengalaman langsung mengenai pemanfaatan bahan pangan lokal yaitu daun katuk dan kacang hijau menjadi olahan makanan seperti onde-onde yang diberikan kepada ibu menyusui sebagai makanan selingan.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Berdasarkan latar belakang, maka ruang lingkup dalam penelitian ini adalah terkait uji organoleptik yang dilihat dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur, serta menganalisis kandungan zat gizi (karbohidrat, protein, lemak, kadar air, kadar abu, dan serat kasar) produk onde-onde substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau.