

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sumatera Barat terletak pada daerah pertemuan dua lempeng tektonik besar yaitu lempeng Indo-Australia dibagian Selatan dan lempeng Eurasia dibagian Utara. Karena pengaruh geografis wilayah Sumatera Barat terletak pada zona bencana geologi berpotensi untuk terjadinya bencana alam berupa gempa tektonik.^{1,2}

Bencana menimbulkan berbagai potensi permasalahan kesehatan bagi masyarakat yang terdampak. Dampak bencana akan dirasakan lebih parah oleh kelompok penduduk rentan. Disebutkan dalam Pasal 55 UU Nomor 24 Tahun 2007 tentang Penanggulangan Bencana, kelompok rentan meliputi: 1) Bayi, BALITA dan anak-anak; 2) Ibu mengandung atau menyusui; 3) Penyandang cacat; dan 4) Orang lanjut usia.³ Ibu menyusui merupakan salah satu kelompok rentan yang harus mendapatkan perhatian dari dampak bencana alam.

Pada masa menyusui kebutuhan gizi ibu perlu diperhatikan karena ibu tidak hanya harus mencukupi kebutuhan dirinya melainkan harus memproduksi ASI bagi bayinya.⁴ Selama situasi bencana, bantuan yang banyak diberikan kepada korban pada umumnya berupa beras, mie instan, dan makanan kaleng. Di saat terjadinya keadaan bencana sangat sulit untuk memenuhi kebutuhan gizi seimbang ibu menyusui dan menimbulkan dampak buruk bagi ibu menyusui dan bayi. Dampak kekurangan gizi pada ibu menyusui akan menimbulkan kualitas dan kuantitas ASI yang kurang baik.⁵

Produksi ASI akan tetap baik saat terjadinya bencana apabila ibu menyusui bijak dalam memilih bahan makanan yang dapat memperlancar produksi ASI.⁶ Upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan produksi ASI salah satunya dengan

cara memberikan produk makan tambahan berupa pengembangan produk *cookies* substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau yang diberikan kepada ibu menyusui.

Daun katuk mempunyai banyak manfaat dalam kehidupan sehari-hari sehingga bersifat multi manfaat, diantaranya yaitu sebagai sumber gizi khususnya untuk ibu menyusui.⁷ Menurut Rahmanisa dkk, daun katuk memiliki banyak kandungan gizi seperti protein, kalori dan karbohidrat. Kandungan gizi pada daun katuk hampir setara dengan daun singkong dan daun pepaya. Perbedaannya, daun katuk memiliki kandungan zat besi yang lebih tinggi.⁸ Perbedaannya, daun katuk memiliki kandungan zat besi yang lebih tinggi. Selain itu daun katuk mengandung banyak vitamin A, vitamin C, vitamin B1, thiamin, mineral, lemak, tanin, saponin dan alkaloid papeverin yang dapat meningkatkan kuantitas produksi air susu ibu karena alkaloid dan sterol dari daun katuk.⁹

Peneliti Kamariah, membuktikan bahwa pemberian ekstrak daun katuk 24 dan 48 mg/kg BB pada tikus akan meningkatkan kadar hormon prolaktin pada induk tikus dan meningkatkan perkembangan sel neuraglia pada anak tikus.¹⁰ Nurjanah dkk, menyatakan bahwa pemberian ekstrak daun katuk pada kelompok ibu melahirkan dan menyusui bayinya dengan dosis 3 x 300 mg/hari selama 15 hari terus menerus dapat meningkatkan produksi ASI sebanyak 66,7 ml atau 50,7%, lebih banyak dibandingkan dengan kelompok ibu melahirkan dan menyusui bayinya yang tidak diberi ekstrak daun katuk.¹¹

Daun katuk mengandung sterol dan polifenol yang dapat meningkatkan kadar hormon prolaktin untuk memproduksi ASI, merangsang hormon desitosis untuk memacu pengeluaran dan pengaliran ASI, serta memiliki efek laktogogum yang dapat meningkatkan jumlah dan mutu ASI karena mengandung zat yang bersifat fitosterol 446 mg/100 gr.¹²

Selain daun katuk penambahan bahan kacang hijau pada produk *cookies* diharapkan bisa menambah kandungan nilai gizi didalam *cookies*. Kacang hijau dalam 100 gram mengandung 124 mg kalsium dan 326 mg fosfor, bermanfaat untuk memperkuat kerangka tulang. Serta 19,7-24,2 % protein dan 5,9-7,8 % zat besi dapat menghasilkan ASI dalam jumlah yang maksimal. Pemenuhan zat gizi yang adekuat selama proses laktasi dapat mempengaruhi pengeluaran hormon prolaktin setelah makan.¹³

Bentuk pengembangan produk daun katuk yang telah dilakukan untuk penambahan gizi ibu menyusui yakni pemberian ekstrak daun, inovasi minuman, biskuit dan *cookies*. *Cookies* merupakan salah satunya dan banyak disukai oleh masyarakat karena rasanya yang enak dan cenderung manis, teksturnya renyah namun lembut di mulut serta proses pembuatannya relatif mudah. *Cookies* juga dapat disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama sehingga lebih praktis, dapat dikonsumsi berulang-ulang dan kapan saja.¹⁴ Pengembangan produk *cookies* merupakan kudapan yang diminati masyarakat dan rata-rata konsumsi *cookies* di Indonesia adalah 0,40 kg/kapita/tahun.¹⁵

Berdasarkan potensi yang dimiliki daun katuk, serta tingginya tingkat konsumsi *cookies* di Indonesia, penelitian tertarik untuk melakukan penelitian terkait **“Pengembangan Produk *Cookies* Substitusi Tepung Daun Katuk Dan Kacang Hijau Terhadap Kandungan Zat Gizi Dan Uji Organoleptik Sebagai Pangan Darurat Bencana Bagi Ibu Menyusui Di Kota Padang”**.

1.2 Perumusan Masalah

Adanya potensi berbagai pangan lokal sebagai pangan darurat bencana bagi ibu menyusui, mendorong penulis untuk mengembangkan produk *cookies* substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau. Rumusan masalah penelitian ini adalah :

1. Bagaimana cara pembuatan produk *cookies* substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau?
2. Bagaimana uji organoleptik dan proksimat produk *cookies* substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau?
3. Bagaimana formulasi terbaik produk *cookies* substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui kandungan uji organoleptik dan zat gizi pada pengembangan produk *cookies* substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau sebagai pangan darurat bencana bagi ibu menyusui di Kota Padang.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Melakukan pengembangan produk *cookies* substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau.
2. Melakukan uji organoleptik dan proksimat produk *cookies* substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau.
3. Menganalisis formulasi terbaik produk *cookies* substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau terhadap kandungan protein, zat besi, kadar air dan kadar abu.



1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan formula cookies yang berkhasiat meningkatkan produksi ASI pada ibu menyusui. Selain itu produk ini juga diharapkan dapat digunakan sebagai pangan darurat bencana bagi ibu menyusui.

1.4.2 Bagi Universitas

Penelitian ini diharapkan dapat mendukung program hilirisasi penelitian mengenai pengembangan produk makanan atau camilan berupa cookies substitusi tepung daun katuk dan kacang hijau terhadap kandungan zat gizi dan uji organoleptik sebagai pangan darurat bencana bagi ibu menyusui. Selanjutnya juga dapat digunakan sebagai informasi bagi penelitian-penelitian yang berkaitan dengan daun katuk.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Berdasarkan latar belakang maka ruang lingkup dalam penelitian ini adalah mutu organoleptiknya dilihat dari segi aroma, tekstur, warna, dan rasa, serta menganalisis kandungan zat gizi *cookies*.



