

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Air Susu Ibu (ASI) merupakan makanan yang sangat baik untuk diberikan kepada bayi. ASI sangat baik diberikan kepada bayi karena memiliki kandungan gizi yang tinggi jika dibandingkan dengan makanan lainnya. Bayi yang diberikan ASI akan mendapatkan nutrisi yang optimal karena kandungan gizi yang ada didalam ASI seperti Karbohidrat, Protein, Lemak, Vitamin dan Mineral. Selain kandungan pokok yang ada di dalam ASI, terdapat pula kandungan gizi lainnya sebagai anti inflamasi, anti infeksi dan probiotik, termasuk juga peptida antimikroba (bakteriosin, laktoferin, lisozom, laktadherin), sitokin, kemokin, immunoglobulin, faktor pertumbuhan, oligosakarida, glikokonjugat serta asam lemak yang sangat baik untuk kesehatan bayi (Kemenkes RI, 2022).

Pemberian ASI eksklusif pada anak selama 6 bulan merupakan suatu program yang sangat direkomendasikan oleh WHO dan UNICEF. Bayi yang berusia dibawah 6 bulan sudah cukup untuk diberikan ASI saja tanpa tambahan makanan ataupun minuman lainnya, karena ASI memiliki zat gizi yang lengkap untuk bayi dibawah 6 bulan dan ASI sangat baik untuk perut bayi yang masih sangat sensitif (Kemenkes RI, 2021). Menurut WHO (2023) di Indonesia pada tahun 2022 mencatat cakupan ASI eksklusif pada bayi adalah 67,96%, namun dari tahun 2021 mengalami penurunan menjadi 69,7%. Target pemberian ASI eksklusif tahun 2020-2024 untuk bayi kurang dari 6 bulan sebesar 45%.

Provinsi Riau memiliki target pemberian ASI eksklusif bayi kurang dari 6 bulan adalah 80% namun hingga february 2023 hanya tercapai 49,7%. Kemudian target cakupan ASI eksklusif untuk bayi yang berusia 6 bulan adalah 50% (Dinkes Provinsi Riau, 2023). Berdasarkan data Rencana Strategis Provinsi Riau tahun 2019-2024 tentang program ASI eksklusif selama 6 bulan memiliki target yaitu 47%.

Banyak sekali faktor yang dapat mempengaruhi rendahnya cakupan ASI eksklusif pada bayi seperti pengetahuan, kondisi fisik bayi, pendidikan serta

kondisi fisik ibu (Putri & Yenie, 2018). Menurut penelitian yang dilakukan oleh Wahyuni (2019) tentang faktor-faktor yang menjadi penyebab bayi tidak ASI eksklusif di Kabupaten Kampar adalah ASI yang tidak keluar walaupun sudah diperah, serta kondisi bayi yang dirawat pisah oleh ibunya sehingga bayi tidak mendapatkan ASI eksklusif (Wahyuni, 2019). Faktor yang paling utama yang menyebabkan bayi tidak mendapatkan ASI eksklusif adalah ASI tidak keluar. Oleh sebab itu diperlukannya sesuatu yang dapat merangsang produksi ASI agar ibu dapat menyusui bayinya dengan lancar. Untuk memperlancar produksi ASI dapat menggunakan pijatan atau mengonsumsi makanan dan minuman yang mengandung senyawa yang dapat memperlancar produksi ASI. Konsumsi makanan seperti sayuran yang mengandung senyawa yang dapat melancarkan produksi ASI dapat digunakan sebagai alternatif pada ibu yang ASI nya tidak keluar. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Sophia dan Madanijah (2014) ada beberapa jenis sayuran yang sering dikonsumsi yaitu wortel, kangkung, tomat, kacang panjang, ketimun, bayam, tauge, daun singkong, nangka muda dan buncis, namun dari jenis sayuran tersebut tidak terdapat senyawa yang dapat memperlancar produksi ASI, sehingga dibutuhkan sayuran yang dapat memperlancar produksi ASI salah satu contohnya adalah sayuran daun katuk.

Daun katuk merupakan tanaman herbal galactagogue yang dapat meningkatkan kadar oksitosin dan prolaktin. Daun katuk juga dipercaya memiliki kandungan gizi yang baik untuk proses produksi ASI pada ibu menyusui, karena didalam daun katuk terdapat senyawa fitokimia berupa alkaloid (papaverine) dan sterol (fitosterol) (Zhuliyani dkk., 2021). Selain itu daun katuk juga memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan jantung dan dapat menurunkan kadar kolesterol, karena selain memiliki kandungan alkaloid dan sterol yang mampu merangsang produksi ASI, daun katuk juga memiliki kandungan antioksidan yang tinggi sehingga mampu melancarkan metabolisme tubuh yang baik untuk jantung (Lanipi dkk., 2022). Penelitian yang dilakukan oleh Miharti dkk tentang pengaruh ekstrak etanol terhadap kadar hormon prolaktin tikus putih menyusui, dimana pada penelitian tersebut

membuktikan bahwa ekstrak daun katuk dengan dosis 48 mg saja sudah dapat mempengaruhi kadar hormon prolaktin (Miharti dkk., 2018).

Daun katuk termasuk jenis tanaman yang pemanfaatannya sangat kurang maksimal. Masyarakat kurang menyukai daun katuk karena daun katuk memiliki rasa dan aroma alami yang kurang diminati oleh masyarakat, sehingga daun katuk perlu diolah terlebih dahulu agar menghasilkan variasi makanan yang beragam sehingga masyarakat akan lebih menyukai dan mengkonsumsi daun katuk (Karimuna dkk., 2019). Pengolahan makanan juga perlu memperhatikan jenis makanan apa yang akan diolah karena dapat mempengaruhi tingkat kesukaan, sehingga pemilihan makanan dapat diperhitungkan mulai dari wilayah ataupun makanan apa yang sering dikonsumsi dan sudah terkenal di wilayah tersebut. Salah satu makanan yang sudah dikenal di masyarakat Melayu Riau adalah Roti Jala.

Roti jala merupakan makanan tradisional khas Melayu Riau. Roti jala memiliki bentuk dan rasa yang tidak seperti roti pada umumnya, karena roti jala memiliki bentuk seperti jala atau jaring. Roti jala biasa disajikan dengan menggunakan kuah yang terdiri dari kuah manis (santan durian) dan kuah kari (ayam dan daging). Roti jala merupakan salah satu makanan khas Riau yang sudah dikenal sejak lama dan populer dikalangan masyarakat Melayu Riau (Adnan, 2017). Proses pembuatan roti jala ini juga sederhana dan mudah untuk ditiru. Oleh sebab itu, roti jala dapat dijadikan makanan selingan yang ditambahkan daun katuk untuk merangsang produksi ASI bagi ibu yang menyusui.

Makanan yang berasal dari pekanbaru ini biasanya memiliki warna yang putih kekuningan dan berwarna hijau. Warna hijau dihasilkan dari pewarna makanan ataupun ekstrak daun pandan yang kemudian dicampurkan kedalam adonan Roti jala. Daun katuk memiliki manfaat yang lebih tinggi dibandingkan dengan daun pandan. Daun katuk juga memiliki warna yang hijau seperti daun pandan sehingga dapat dijadikan pengganti daun pandan sebagai pewarna hijau pada Roti jala. Masih sedikitnya informasi tentang penggunaan daun katuk untuk pewarna alami yang kaya zat gizi, menandakan bahwa masyarakat belum menggunakan daun katuk ini sebagai pewarna pada

Roti jala. Oleh karena itu, penulis ingin meneliti bagaimana tingkat kesukaan Roti jala dengan substitusi sari daun katuk untuk meningkatkan produksi ASI pada ibu menyusui.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka didapatkan rumusan masalahnya adalah bagaimana tingkat kesukaan Roti jala dengan substitusi sari daun katuk sebagai makanan selingan ibu menyusui.

1.3 Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan roti jala dengan substitusi sari daun katuk sebagai makanan selingan ibu menyusui.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui tingkat kesukaan pada warna roti jala dengan substitusi daun katuk.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan pada aroma roti jala dengan substitusi daun katuk.
3. Untuk mengetahui tingkat kesukaan pada tekstur roti jala dengan substitusi daun katuk
4. Untuk mengetahui tingkat kesukaan pada rasa roti jala dengan substitusi daun katuk

1.4 Manfaat Penelitian

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat berupa wawasan dan pengetahuan dalam bidang pendidikan terutama pemahaman mengenai sari daun katuk sebagai tambahan pada pembuatan roti jala.
2. Diharapkan dari hasil penelitian ini dapat mengetahui tingkat kesukaan roti jala dengan substitusi sari daun katuk dan cara pengolahan daun katuk agar menghilangkan rasa dan bau alami daun katuk.

3. Diharapkan dengan adanya penelitian ini, dapat memberikan informasi mengenai roti jala dan daun katuk yang dapat dijadikan sebagai referensi untuk dibaca.
4. Diharapkan dari hasil penelitian ini dapat menjadi alternatif masyarakat dalam memanfaatkan daun katuk untuk pengolahan makanan yang lebih bergizi yang memiliki nilai jual tinggi.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup pada penelitian:

1. Penelitian ini menggunakan tanaman daun katuk yang ada di Wilayah Riau, daun katuk yang digunakan adalah bagian muda daunnya.
2. Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah tepung terigu (sania), santan kemasan (sasa), telur ayam ras, margarin, gula pasir, garam serta air.
3. Pada penelitian ini uji organoleptik yang dilakukan yaitu uji tingkat kesukaan panelis seperti warna, aroma, tekstur dan rasa pada roti jala dengan sari daun katuk.
4. Adapun panelis yang digunakan dalam penelitian ini adalah panelis umum (merupakan masyarakat umum yang belum pernah melakukan pelatihan ataupun prosedur mengenai uji sensori) ibu menyusui sebanyak 50 orang.