

FORTIFIKASI *FOOD BAR* DENGAN DAUN TORBANGUN DAN DAUN KATUK SEBAGAI PMT DARURAT IBU MENYUSUI SAAT BENCANA

Laeli Lutfiani

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah memformulasikan *food bar* dari tepung torbangun dan katuk sebagai makanan tambahan darurat ibu menyusui. Selain itu, tujuan khusus adalah untuk mengidentifikasi karakteristik bahan baku, menganalisis sifat kimia, fisik dan organoleptik *food bar* torbangun katuk serta menganalisis pengaruhnya terhadap efektivitas produksi ASI. Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktor tunggal dengan dua kali pengulangan. Analisis data yang digunakan untuk analisis kimia dan fisika adalah ANOVA dan dilanjutkan dengan Uji *Duncans Multiple Range Test* (DMRT), sedangkan uji organoleptik menggunakan uji Kruskal Wallis dan dilanjutkan dengan uji Mann Whitney. Penentuan formula terpilih dilakukan pada beberapa parameter berdasarkan metode perbandingan eksponensial. Formula yang dipilih kemudian diuji keefektifannya pada ibu menyusui dan menggunakan uji *paired T* untuk menganalisis. Hasil analisis menunjukkan bahwa penambahan tepung torbangun dan tepung katuk berpengaruh nyata terhadap sifat kimia kadar abu ($p=0,001$), kadar lemak ($p=0,033$), kadar protein ($p=0,035$) dan total flavonoid ($p=0,014$). Hasil analisis sifat fisis dan organoleptik tidak menunjukkan pengaruh yang nyata ($p>0,05$). Formula terpilih adalah F2. Melalui uji efektivitas *food bar*, terdapat perbedaan yang signifikan antara volume ASI sebelum dan sesudah mengonsumsi *food bar* ($p=0,002$) dengan peningkatan 54,98% antara rata-rata volume ASI sebelum dan sesudah konsumsi *food bar*.

Kata kunci: torbangun, katuk, *food bar*, ASI, PMT

FORTIFICATION OF FOOD BAR WITH *TORBANGUN* LEAVES AND *KATUK* LEAVES AS EMERGENCY PMT FOR MOTHER'S BREASTFEEDING IN DISASTER

Laeli Lutfiani

Abstract

The purpose of this study is to formulate a food bar from torbangun and katuk flour as an emergency supplementary feeding for mother's breastfeeding. In addition, the specific objectives are to identify the characteristics of raw materials, analyze the chemical, physical and organoleptic properties of torbangun katuk food bar and to analyze effect on the effectiveness of milk production. The research method used was a single-factor completely randomized design (CRD) with two repetitions. Data analysis used for chemical and physical analysis is ANOVA and continued with Duncans Multiple Range Test (DMRT), while organoleptic test uses Kruskal Wallis test and continued with Mann Whitney test. The determination of the selected formula is carried out on several parameters based on the exponential comparison method. The selected formula is then tested for effectiveness in breastfeeding mothers and use the pairing T test to analyze. The analysis showed that the addition of torbangun and katuk flour had a significant effect on the chemical properties of ash content ($p=0.001$), fat content ($p=0.033$), protein content ($p=0.035$) and total flavonoid ($p=0.014$). The results of the analysis on physical and organoleptic properties showed no significant effect ($p>0.05$). The formula chosen is F2. Through the food bar effectiveness test, there was a significant difference between the volume of breast milk before and after consuming the food bar ($p=0.002$) with an increase of 54.98% between the average volume of breast milk before and after consumption of the food bar.

Keywords: torbangun, katuk, food bar, breast milk, PMT