

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

World Risk Report 2019 menyebutkan bahwa Indonesia menduduki peringkat ke-37 dari 180 negara paling rawan bencana alam di dunia dengan indeks risiko 10.58 (Forster *et al.* 2019). Tercatat dalam Data Informasi Bencana Indonesia, telah terjadi 24.086 bencana alam dalam kurun waktu 2011 hingga 2021 (18 Januari) (BNPB 2020a). Bahkan di awal tahun 2021 sendiri telah terjadi sekitar 154 bencana yang didominasi bencana banjir, diikuti puting beliung dan tanah longsor yang mengakibatkan setidaknya 586.828 orang terdampak dan diharuskan mengungsi (BNPB 2021). Berdasarkan fakta tersebut maka Indonesia dikategorikan sebagai negara yang rawan bencana.

Konsekuensi kejadian bencana alam adalah kondisi kehidupan yang tidak normal. Dampak bencana terutama dirasakan lebih parah oleh ibu menyusui yang termasuk kelompok rentan. Kondisi bencana memiliki pengaruh yang signifikan terhadap penurunan produksi ASI disebabkan kondisi stres dan terbatasnya makanan pelancar ASI. Penelitian pada korban erupsi Merapi yang terjadi pada tahun 2010 menyatakan bahwa ASI yang dihasilkan ibu menyusui terbilang rendah (Muslikhah *et al.*, 2017). Pernyataan tersebut dikuatkan Utami (2013) yang menyatakan bahwa 77% bayi tidak mendapatkan ASI eksklusif pada saat bencana tersebut. Padahal ASI eksklusif sangat penting bagi pertumbuhan bayi. Penelitian Mursyida *et al.* (2018) menyebutkan bahwa ASI adalah makanan terbaik yang harus diberikan kepada bayi karena komposisinya seimbang serta memiliki nilai nutrisi ideal bagi pertumbuhan dan perkembangan.

Melihat bahwa perlunya produksi ASI yang cukup oleh ibu menyusui serta pentingnya ASI eksklusif maka upaya yang dapat dilakukan adalah dengan meningkatkan produksi ASI ibu menyusui. Solusi yang cocok untuk masalah tersebut adalah menciptakan pangan khusus atau pemberian makanan tambahan

(PMT) darurat yang dapat memenuhi kecukupan pangan serta dapat langsung dikonsumsi, praktis didistribusikan, bergizi dan memiliki sifat fungsional dapat meningkatkan produksi ASI di kondisi bencana. Pangan yang dapat dikembangkan adalah dalam bentuk *food bar*.

Untuk memberi sifat fungsional *food bar* maka ditambahkan daun torbangun (*Coleus amboinicus* Lour) dan daun katuk (*Sauropus androgynus* (L) Merr). Daun katuk dikenal dalam pengobatan tradisional di Asia Selatan dan Asia Tenggara sebagai obat penambah ASI (Juliastuti 2019). Bahkan masyarakat pun sudah familier dengan khasiatnya tersebut. Tak hanya daun katuk, masyarakat Batak di Provinsi Sumatera Utara sudah tak asing dengan daun torbangun sebagai ASI *booster* (Damanik 2014). Hal ini disebabkan kedua daun tersebut memiliki antioksidan dan mengandung polifenol, flavonoid, steroid, dan saponin sebagai *galactagogue* yang mempengaruhi hormon prolaktin dan oksitosin sehingga dapat meningkatkan produksi ASI (Marchita 2019). Pemilihan kombinasi daun torbangun dan daun katuk mengacu pada penelitian Fahrani (2012) yang menyatakan bahwa pemberian daun torbangun yang dikombinasi dengan daun katuk dapat meningkatkan produksi susu lebih tinggi dibandingkan hanya dengan daun torbangun saja atau daun katuk saja dengan berat yang sama.

Berdasarkan latar belakang di atas, penelitian ini berfokus untuk mengidentifikasi karakteristik bahan baku *food bar*, memformulasikan, menganalisis nilai gizi, sifat fisik dan daya terima serta efektivitas *food bar* pelancar ASI dari daun torbangun dan daun katuk untuk ibu menyusui sebagai PMT dalam kondisi bencana. Produk yang dirancang ini diharapkan menjadi solusi makanan tambahan bagi ibu menyusui sehingga ibu dapat memproduksi ASI dengan lancar dan bayi tetap mendapatkan ASI eksklusif selama keadaan kritis bencana.

I.2 Rumusan Masalah

Dengan demikian rumusan masalah yang dikemukakan adalah :

- a. Bagaimana karakteristik tepung torbangun dan tepung katuk meliputi rendemen dan sifat kimia (analisis proksimat, total flavonoid dan aktivitas antioksidan) sebagai bahan baku produk?

- b. Bagaimana formulasi proporsi *food bar* tepung torbangun dan tepung katuk yang tepat sehingga dapat diterima sekaligus memiliki mutu dan nilai gizi bagi ibu menyusui?
- c. Bagaimana pengaruh proporsi tepung torbangun dan tepung katuk terhadap sifat kimia (analisis proksimat, total flavonoid dan aktivitas antioksidan) *food bar*?
- d. Bagaimana pengaruh proporsi tepung torbangun dan tepung katuk terhadap mutu fisik (kekerasan dan kekompakan) *food bar*?
- e. Bagaimana pengaruh proporsi tepung torbangun dan tepung katuk sifat organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) *food bar*?
- f. Bagaimana formula *food bar* terpilih yang dapat memenuhi mutu dan nilai gizi bagi ibu menyusui serta memiliki daya terima yang baik?
- g. Bagaimana pengaruh asupan *food bar* tepung torbangun dan tepung katuk terhadap efektivitas produksi ASI?

I.3 Tujuan Penelitian

I.3.1. Tujuan Umum

Dengan disusunnya skripsi ini didapatkan tujuan umum yaitu mengolah *food bar* dari tepung torbangun dan tepung katuk sebagai PMT darurat bagi ibu menyusui dalam keadaan darurat bencana guna tetap menghasilkan produksi ASI yang cukup agar pemberian ASI tidak terputus meski dalam keadaan kritis bencana.

I.3.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari pembuatan produk pangan ini adalah:

- a. Mengidentifikasi karakteristik tepung torbangun dan tepung katuk meliputi rendemen dan sifat kimia (analisis proksimat, total flavonoid dan aktivitas antioksidan) sebagai bahan baku produk
- b. Menentukan formulasi proporsi *food bar* tepung torbangun dan tepung katuk yang tepat sehingga dapat diterima sekaligus memiliki mutu dan nilai gizi bagi ibu menyusui.

- c. Menganalisis pengaruh proporsi tepung torbangun dan tepung katuk terhadap sifat kimia (analisis proksimat, total flavonoid dan aktivitas antioksidan) *food bar*.
- d. Menganalisis pengaruh proporsi tepung torbangun dan tepung katuk terhadap mutu fisik (kekerasan dan kekompakan) *food bar*.
- e. Menganalisis pengaruh proporsi tepung torbangun dan tepung katuk sifat organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) *food bar*.
- f. Menentukan formula *food bar* terpilih yang dapat memenuhi mutu dan nilai gizi bagi ibu menyusui serta memiliki daya terima yang baik.
- g. Menganalisis pengaruh asupan *food bar* tepung torbangun dan tepung katuk terhadap efektivitas produksi ASI

I.4 Manfaat Penelitian

I.4.1. Bagi Responden

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi bagi para ibu menyusui yang menjadi responden terkait pangan sumber *galactagogue* yang dapat meningkatkan produksi ASI. Mengonsumsi *food bar* sesuai porsi yang dianjurkan juga dapat membantu produksi ASI responden yang mengikuti uji efektivitas *food bar*. Dengan adanya desain *food bar* ini diharapkan ibu menyusui dapat terbantu produksi ASI-nya. Selain itu ibu menyusui yang menjadi panelis dalam uji organoleptik juga mendapatkan pengalaman dan pengetahuan mengenai uji organoleptik

I.4.2. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian yang didapatkan diharapkan mampu memberikan manfaat bagi masyarakat. Dari penelitian ini masyarakat khususnya yang terdampak bencana mendapatkan suatu inovasi baru yakni produk fortifikasi pangan darurat berupa *food bar* dengan daun torbangun dan daun katuk yang dapat meningkatkan produksi ASI ibu menyusui saat bencana. Diharapkan meskipun pernah mengalami kondisi bencana namun para ibu menyusui tetap dapat memberikan ASI pada buah hatinya.

I.4.3. Bagi Ilmu Pengetahuan

Penelitian yang dilakukan diharapkan mampu bermanfaat dalam pengembangan ilmu pengetahuan. Dengan adanya penelitian ini dapat memperluas wawasan khususnya tentang pemanfaatan tepung torbangun dan tepung katuk sebagai kombinasi bahan makanan yang mampu meningkatkan produksi ASI. Memperkaya pengetahuan terkait efektivitas produk *food bar* dengan daun torbangun dan daun katuk terhadap produksi ASI ibu menyusui.