

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Penyakit infeksi menggambarkan bahwa terdapat permasalahan dalam bidang kesehatan yang terus berkembang setiap waktu. Penularan infeksi bisa terjalin dari siapapun baik manusia ataupun hewan. Penyakit infeksi bisa diakibatkan oleh mikroorganisme patogen diantaranya bakteri, virus, parasit serta jamur (WHO, 2014).

Bersumber pada hasil Riset Kesehatan Dasar (2018), pertumbuhan penyakit peradangan di Indonesia bisa dilihat dari sebagian data penyakit infeksi semacam Peradangan Saluran Respirasi (ISPA) mempunyai angka prevalensi sebesar 9,3%, pneumonia mempunyai insiden 1,6% serta prevalensi 4,0%, TB paru dengan insiden 0,4%, sedangkan diare terjadi peningkatan dari nilai insiden serta prevalensi pada seluruh usia di Indonesia yaitu sebesar 6,8% dan 8,0% (Kementerian Kesehatan, 2018).

Selain perkembangan penyakit tersebut, salah satu contoh penyakit menular yang baru ditemukan pada akhir tahun 2019 mempunyai pengaruh besar dalam terjadinya peningkatan prevalensi penyakit infeksi yang diakibatkan oleh virus di dunia yaitu adanya infeksi virus COVID-19. Pada beberapa kejadian, virus tersebut dapat menyebabkan terjadinya infeksi pernapasan ringan seperti flu. Selain itu virus tersebut dapat menimbulkan infeksi berat, seperti pneumonia (WHO, 2020). Upaya dalam mencegah meluasnya penyebaran pandemi Covid-19, di samping menjalankan protokol kesehatan seperti menjaga jarak, cuci tangan serta mengenakan masker maka diperlukan adanya pemeliharaan pada sistem imunitas tubuh. Oleh karena itu untuk membangun sistem imunitas tubuh menjadi penting untuk dijaga (Susilo *et al.* 2020). Sistem imunitas, sebagaimana dikatakan (Adawiyah *et al.* 2020) sangat penting dalam menghindari penyakit salah satunya

yang disebabkan oleh virus. Sistem imun pula berperan dalam memperbaiki jaringan.

Sistem imunitas dapat dijaga dengan mengkonsumsi asupan atau makanan yang memiliki kandungan gizi seimbang. Kandungan gizi seimbang diantaranya terdapat kandungan mineral yang tinggi, antioksidan, vitamin dan senyawa bioaktif yang diperoleh dengan mengkonsumsi makanan beragam dan seimbang (Siswanto *et al.* 2014). Asupan gizi ini juga turut berperan dalam menjaga sistem imunitas tubuh manusia. Asupan zat gizi yang memiliki peran dalam meningkatkan sistem imunitas tubuh disebut juga imunonutrisi (Kaur, 2020). Imunonutrisi dapat diperoleh dari sayur, buah, dan berbagai jenis bahan makanan lainnya. Kandungan imunutrisi diantaranya adalah karbohidrat, protein dan lemak, vitamin B6 dan vitamin C serta zat besi. Sementara itu, komponen yang tidak dikategorikan sebagai zat gizi namun berperan penting dalam imunitas adalah komponen bioaktif yang termasuk senyawa antioksidan yaitu salah satunya adalah senyawa fenolik. Kandungan gizi tersebut banyak ditemukan pada bahan pangan lokal. Contoh pangan lokal potensial yang memiliki fungsional dalam meningkatkan sistem imunitas adalah turubuk.

Turubuk merupakan tumbuhan lokal khas Karawang, terutama banyak terdapat di daerah Loji. Turubuk ini mempunyai potensi nilai ekonomi yang sangat besar, hal ini berdasarkan kenyataan bahwa permintaan turubuk mencapai 2-4 ton/hari di kota Karawang (Chaniago, 2015). Berdasarkan wawancara langsung kepada lima warga desa Loji Karawang yang dilakukan pada hari Sabtu, tanggal 3 Oktober 2020 dikemukakan bahwa turubuk diolah sebagai sayuran segar maupun olahan kuliner. Di samping itu turubuk dijadikan sebagai bahan oleh-oleh khas Loji, Karawang. Masyarakat masih belum mengetahui kandungan gizi dan manfaat turubuk ini bagi kesehatan. Namun menurut menurut Chaniago (2015) sebagian besar masyarakat mengkonsumsi turubuk mentah sebagai lalapan, kemudian dikukus, ditumis, dijadikan sayur serta di jadikan perkedel dengan cara digoreng.

Berdasarkan latar belakang tersebut, dapat disimpulkan bahwa penelitian terhadap manfaat potensial turubuk serta kaitannya dengan kesehatan belum banyak dilakukan terutama sebagai produk pangan fungsional. Sementara itu, jika dilihat dari kandungan gizi, turubuk banyak memiliki kandungan mineral diantaranya

yaitu terdapat kalsium, fosfor dan vitamin C (Chaniago, 2015). Mengingat potensi dan pemanfaatan turubuk maka diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai upaya pemanfaatan turubuk sebagai bahan makanan yang berpotensi menjadi bahan makanan yang bermanfaat karena mengandung zat gizi dan senyawa antioksidan. Penelitian ini difokuskan secara lebih dalam tentang komponen gizi dan komponen bioaktif turubuk (*Saccharum Edule Hassk*) serta potensinya sebagai pangan fungsional untuk menjaga sistem imunitas.

I.2 Rumusan Masalah

Pada penelitian ini terdapat rumusan masalah diantaranya sebagai berikut:

- a. Bagaimanakah profil kandungan gizi turubuk?
- b. Bagaimanakah profil komponen bioaktif fenol turubuk?
- c. Bagaimanakah kadar vitamin C pada turubuk?
- d. Bagaimanakah kadar vitamin B6 pada turubuk?
- e. Bagaimanakah jumlah kandungan zat besi pada turubuk?

I.3 Tujuan

I.3.1 Tujuan Umum

Pada penelitian ini didapatkan tujuan umum, yaitu untuk menganalisis kandungan gizi dan komponen bioaktif turubuk (*Saccharum edule Hassk*) dan potensi pemanfaatan turubuk (*Saccharum edule Hassk*) sebagai produk pangan fungsional yang berguna untuk meningkatkan sistem imunitas.

I.3.2 Tujuan Khusus

Penelitian ini memiliki tujuan khusus diantaranya sebagai berikut:

- a. Menganalisis komponen gizi pada turubuk
- b. Mengidentifikasi komponen bioaktif fenol pada turubuk
- c. Menghitung kadar vitamin C pada turubuk
- d. Mengukur kadar vitamin B6 pada turubuk
- e. Mengidentifikasi kadar zat besi pada turubuk

I.4 Manfaat Penelitian

I.4.1 Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan peneliti mendapatkan pengetahuan baru sehingga bermanfaat dalam mengembangkan ilmu pengetahuan terutama tentang turubuk. Dengan demikian dapat menjadi acuan untuk penelitian berikutnya yang berhubungan dengan pangan fungsional.

I.4.2 Bagi Masyarakat

Manfaat penelitian bagi masyarakat ialah agar masyarakat dapat memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai upaya diversifikasi pangan melalui penggunaan turubuk sebagai bahan makanan yang bermanfaat di masa pandemi COVID-19, meningkatkan nilai ekonomis turubuk setelah mengetahui kandungan komponen bioaktif turubuk, mengurangi dampak COVID-19 dengan memanfaatkan pangan lokal.

I.4.3 Bagi Ilmu Pengetahuan

Manfaat penelitian ini bagi pengetahuan diharapkan bisa bermanfaat sebagai penambah ilmu baru serta inovasi baru dalam pengembangan bahan lokal turubuk. Kemudian memberikan informasi mengenai turubuk yang berpotensi sebagai imomodulator yaitu bahan makanan yang dapat meningkatkan sistem imunitas tubuh. Diharapkan melalui penelitian ini, dapat meningkatkan penggunaan dan pengolahan turubuk menjadi pangan fungsional.