

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Ibu menyusui merupakan salah satu kelompok dalam daur kehidupan yang membutuhkan perhatian. Menyusui adalah proses pemberian Air Susu Ibu (ASI) yang merupakan sumber zat gizi terbaik dengan komposisi bioaktif yang dapat meningkatkan status kesehatan ibu dan anak, hal ini sejalan dengan tujuan *Sustainable Development Goals* (SDGs) nomor 2 dan 3 yaitu penanggulangan kelaparan, masalah kesehatan dan kesejahteraan. Gizi pada ibu menyusui sangat erat kaitannya dengan produksi air susu, yang sangat dibutuhkan untuk tumbuh kembang bayi. Kebutuhan gizi ibu perlu diperhatikan pada masa menyusui karena gizi yang masuk tidak hanya harus mencukupi kebutuhan dirinya melainkan harus memproduksi ASI bagi bayinya (Kemenkes RI 2014)

Menurut Depkes RI 2014 bahwa perkembangan otak anak delapan puluh persen dimulai sejak di dalam kandungan hingga usia 3 tahun, dikenal dengan periode emas. Oleh karena itu pada masa ini dibutuhkan pemberian ASI eksklusif selama 6 bulan serta bisa dilanjutkan hingga anak berusia 2 tahun, karena ASI mengandung karbohidrat, protein, mineral, dan lemak sesuai dengan jumlah yang dibutuhkan bayi (Kemenkes 2014). Berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan di Amerika Serikat bahwa bayi yang mendapatkan ASI eksklusif 6 bulan lebih rendah mengalami ISPA (infeksi saluran pernafasan) sebesar 72%, dan lebih rendah mengalami diabetes dengan resiko 30%. Selain itu, ASI juga dapat menurunkan resiko *Sudden Infant Death Syndrome* (SIDS) sebesar 36% (*American Academy of Pediatrics* 2012)

Menurut data pemantauan status gizi di Indonesia pada tahun 2017 menunjukkan cakupan pemberian ASI eksklusif selama 6 bulan pertama oleh ibu kepada bayinya masih sangat rendah yakni 35,7%, artinya ada 65 % bayi yang tidak diberikan ASI secara eksklusif selama 6 bulan saat lahir. Angka ini cukup jauh dari target cakupan ASI eksklusif pada 2019 yang ditetapkan oleh WHO ataupun Kementerian Kesehatan yaitu 80% (Kemenkes RI 2017). Salah satu faktor yang paling umum terkait dengan gagalnya praktek pemberian ASI eksklusif adalah faktor ASI belum keluar di minggu pertama setelah melahirkan (Syarief et al. 2014). Di Jawa Barat menunjukkan bahwa 32,2% dari 609 responden mengaku bahwa bayinya telah diberi cairan pra laktal berupa susu formula oleh Petugas Kesehatan di rumah sakit bersalin karena ASI belum keluar (Hidayat et al. 2010)

Penggunaan laktagogum merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan untuk meningkatkan sekresi dan produksi ASI. Pengembangan tanaman pangan lokal yang memiliki fungsi sebagai laktagogum dapat menjadi salah satu strategi untuk mengatasi gagalnya pemberian ASI eksklusif karena sekresi dan produksi ASI yang rendah. Pemberian *snack* untuk ibu menyusui dapat memberikan keuntungan yaitu meningkatkan status gizi ibu, stamina fisik dan kesehatannya, serta memperbaiki kualitas dan kuantitas ASI (Noviyanti et al. 2015)

*Katuk and spinach brownies tartlet* merupakan pengembangan produk modifikasi dari *brownies tartlet* pada umumnya berfungsi sebagai *snack* manis (*dessert*) kekinian yang dikhususkan sebagai alternatif *snack* ibu menyusui.

Fortifikasi bahan pangan lokal pada produk ini berupa daun katuk, dan bayam. Daun katuk (*Sauropus androgynus*) telah dikenal dalam pengobatan tradisional di Asia Selatan dan Asia Tenggara sebagai obat penambah ASI karena mengandung senyawa *laktogogue* yang dipercaya dapat membantu merangsang, mempertahankan atau meningkatkan produksi ASI (Wani et al. 2016). Selain itu, Bayam (*Amaranthus viridis*) merupakan sayuran yang mengandung banyak zat gizi sehingga di sebut sebagai raja sayuran atau *the king of vegetable* (Rizki 2013), meskipun bahan tersebut memiliki kandungan gizi yang banyak dan bermanfaat, akan tetapi jika tidak disukai dan tidak diterima oleh masyarakat, makanan tersebut tetap saja tidak memiliki nilai (Mutya 2016). Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian mengenai uji daya terima ibu menyusui terhadap produk *katuk and spinach brownies tartlet*. Daya terima dapat didefinisikan sebagai tingkat kesukaan atau ketidaksukaan individu terhadap suatu jenis makanan. Daya terima dapat dipengaruhi oleh sifat-sifat sensori pada makanan seperti rasa, aroma, warna dan tekstur. Berdasarkan latar belakang tersebut perlu dilakukan penelitian tentang Modifikasi *Produk Katuk and Spinach Brownies Tartlet* sebagai Alternatif *Snack* Ibu Menyusui.

### 1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penulisan laporan ini adalah :

- 1) Bagaimana perbedaan modifikasi produk *katuk and spinach brownies tartlet* ?
- 2) Bagaimana proses produksi produk *katuk and spinach brownies tartlet* ?
- 3) Berapa nilai kandungan energi dan zat gizi produk *katuk and spinach brownies tartlet* ?
- 4) Bagaimana analisis bisnis dan biaya produksi produk *katuk and spinach brownies tartlet* ?
- 5) Bagaimana karakteristik responden ibu menyusui ?
- 6) Bagaimana hasil uji organoleptik produk *katuk and spinach brownies tartlet* ?

### 1.3 Tujuan

Tujuan umum dari penelitian ini adalah menciptakan modifikasi *produk katuk and spinach brownies tartlet* sebagai alternatif *snack* ibu menyusui. Adapun tujuan khususnya yaitu :

- 1) Mengidentifikasi perbedaan modifikasi *produk katuk and spinach brownies tartlet*
- 2) Mengkaji proses produksi *produk katuk and spinach brownies tartlet*
- 3) Menghitung kandungan energi dan zat gizi *produk katuk and spinach brownies tartlet*
- 4) Menganalisis bisnis dan biaya produksi *produk katuk and spinach brownies tartlet*
- 5) Mengetahui karakteristik responden ibu menyusui
- 6) Mengetahui hasil uji organoleptik *produk katuk and spinach brownies tartlet*