

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Air susu ibu (ASI) merupakan cairan putih yang dikeluarkan dari kelenjar payudara ibu. ASI adalah satu-satunya makanan yang dapat diterima oleh bayi yang telah diproses sejak masa kehamilan. Pemberian ASI eksklusif pada enam bulan dapat menciptakan perlindungan terhadap infeksi saluran cerna dan mencegah stunting karena kandungan gizi yang terdapat pada ASI (Zubaida, Immawati dan Kesuma dewi, 2024).

Berdasarkan data dari badan pusat statistik, persentase bayi usia kurang dari enam bulan yang mendapatkan ASI eksklusif pada tahun adalah 74,73%. Hal ini menunjukkan 25,27% anak belum mendapatkan ASI eksklusif (Badan Pusat Statistik, 2023). Menurut (Kementrian Kesehatan, 2024) data pemberian ASI eksklusif belum dapat mencapai target yang ditetapkan oleh pemerintah yaitu target cakupan ASI eksklusif di angka 80%. Berdasarkan penelitian (Ningsih, Nikmah dan Mothoharoh, 2018) faktor penyebab ibu yang tidak memberikan ASI eksklusif penuh pada bayi adalah kurangnya waktu pada ibu bekerja, kemampuan produksi ASI yang dirasa kurang, serta pengaruh keluarga dalam pemberian makanan tambahan dini.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk memperlancar produksi ASI adalah dengan penambahan asupan gizi yang dapat merangsang produksi ASI seperti tumbuhan *galactagogue*. *Galactagogue* merupakan metode yang

memiliki arti pendorong produksi susu. Tumbuhan *galactagogue* merupakan tumbuhan yang dapat memberikan stimulus terhadap jumlah air susu. Secara umum, *galactagogue* farmakologis dapat meningkatkan produksi ASI karena dapat meningkatkan serum prolaktin yang berpengaruh terhadap kelancaran suplai ASI (Lutfiani dan Nasrulloh, 2023). *Galactagogue* dapat dirangsang sintesisnya dengan mengkonsumsi makanan yang kaya akan senyawa aktif seperti polisakarida dan flavonoid. Dalam beberapa penelitian menunjukan adanya potensi flavonoid dalam mendukung mekanisme laktasi. Bahan makanan merupakan sumber flavonoid dan berpotensi merangsang produksi ASI yaitu kacang hijau dan daun katuk.

Kacang hijau merupakan salah satu kacang-kacangan yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Dalam kacang hijau mengandung senyawa aktif yaitu polifenol dan flavonoid yang memiliki fungsi untuk meningkatkan hormon prolaktin. Ketika hormon prolaktin meningkat maka sekresi susu menjadi maksimal sehingga kuantitas ASI ikut meningkat (Nasution, Hutabarat dan Insani, 2022).

Daun katuk memiliki kandungan polifenil dan steroid yang memiliki peran terhadap reflex prolactin atau dapat merangsang alveoli untuk memproduksi ASI dan dapat merangsang hormon oksitosin agar pengeluaran dan pengaliran ASI meningkat. Kandungan pada daun katuk yang memiliki potensi menstimulasi hormon oksitosin dan prolactin adalah alkaloid, polifenol, steroid, flavonoid, dan substansi lain (Lutfiani dan Nasrulloh, 2023).

Bakso merupakan salah satu kudapan populer bagi Masyarakat Indonesia. Bakso dikonsumsi oleh seluruh kalangan masyarakat mulai dari anak-anak, orang dewasa, ibu hamil, ibu menyusui, hingga lansia. Bakso memiliki harga yang relatif murah sehingga dapat dijangkau oleh berbagai lapisan masyarakat (Widyastuti dan Sari, 2025). Bakso mudah dimodifikasi dengan menambahkan bahan-bahan lain. Bakso juga mudah untuk diproduksi dalam porsi besar dan mudah untuk didistribusikan ke berbagai wilayah dengan daya simpan yang cukup lama, sehingga cocok untuk dijadikan media intervensi.

Pembuatan bakso dengan penambahan tepung kacang hijau dan tepung daun katuk memiliki beberapa formulasi meliputi A = 100% ayam, B = 83% ayam : 15% tepung kacang hijau : 2% tepung daun katuk, C = 83% ayam : 14% tepung kacang hijau : 3% tepung daun katuk, D = 83% ayam : 13% tepung kacang hijau : 4% tepung daun katuk. Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan didapatkan tekstur bakso yang empuk hingga kenyal, warna cenderung hijau tua, rasa cenderung gurih dan aroma daun yang lebih menyengat.

Dengan melihat permasalahan gizi yang dapat terjadi akibat kurangnya kelancaran pemberian ASI dan potensi yang dimiliki oleh kacang hijau dan daun katuk sebagai peningkatan hormon prolaktin maka peneliti ingin membuat alternatif snack pelancar ASI, yaitu bakso ayam dengan variasi campuran kacang hijau dan tepung daun katuk.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah terdapat Pengaruh Variasi Campuran Tepung Kacang Hijau dan Tepung Daun Katuk pada Bakso Ayam terhadap Sifat Fisik.
2. Apakah terdapat Pengaruh Variasi Campuran Tepung Kacang Hijau dan Tepung Daun Katuk pada Bakso Ayam terhadap Sifat Organoleptik.
3. Apakah terdapat Pengaruh Variasi Campuran Tepung Kacang Hijau dan Tepung Daun Katuk pada Bakso Ayam terhadap kadar flavonoid.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh variasi campuran tepung kacang hijau (*Vigna Radiata*) dan tepung daun katuk (*Sauropus androgynus (L.) Merr*) pada bakso ayam ditinjau dari sifat fisik, organoleptik, dan kadar flavonoid.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh variasi campuran tepung kacang hijau (*Vigna Radiata*) dan tepung daun katuk (*Sauropus androgynus (L.) Merr*) terhadap sifat fisik bakso ayam.
- b. Mengetahui pengaruh variasi campuran tepung kacang hijau (*Vigna Radiata*) dan tepung daun katuk (*Sauropus androgynus (L.) Merr*) dan tepung daun katuk. terhadap sifat organoleptik bakso ayam.

- c. Mengetahui pengaruh variasi campuran tepung kacang hijau (*Vigna Radiata*) dan tepung daun katuk (*Sauropus androgynus (L.) Merr*) dan tepung daun katuk. terhadap kadar flavonoid bakso ayam.

D. Ruang Lingkup

1. Ruang lingkup pada penelitian dengan judul "Pengaruh Variasi Campuran Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) dan Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynus (L.) Merr*) pada Bakso Ayam Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kadar Flavonoid Sebagai Potensi Pangan Pendukung Laktasi” sejalan dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/342/2020 tentang Standar Profesi Nutrisionis. Dalam daftar keterampilan Daftar Keterampilan Nutrisionis Bidang Penyelenggaraan Makanan (Food Service) pada nomor 11 yaitu pengembangan/modifikasi resep meliputi analisis resep yang akan dimodifikasi, penetapan tujuan modifikasi sesuai kebutuhan, penetapan cara modifikasi, analisis komposisi bahan yang digunakan dalam modifikasi resep, dan uji cita rasa. Lalu pada nomor 25 yaitu penelitian gizi dalam penelitian terapan gizi.
2. Ruang lingkup bahan dalam penelitian ini adalah kacang hijau dan daun katuk.
3. Ruang lingkup sasaran dalam penelitian ini adalah ibu menyusui atau ibu yang memiliki anak usia 0-2 tahun.
4. Ruang lingkup tempat dalam penelitian ini adalah Institusi Pendidikan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

5. Ruang lingkup dalam penelitian ini yaitu bulan Februari – Juni 2026.

E. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat teoritis dan pengembangan keilmuan teknologi pangan pada pembuatan bakso dengan memanfaatkan kacang hijau dan daun katuk.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi masyarakat

Memberikan pengetahuan dan informasi kepada masyarakat terkait pengaruh variasi campuran tepung kacang hijau dan tepung daun katuk terhadap sifat fisik, organoleptik, dan kadar flavonoid pada pembuatan produk bakso sebagai potensi pangan pendukung laktasi.

- b. Bagi Pendidikan Tinggi Vokasi Gizi

Memberikan referensi bagi institusi untuk menambah literatur perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta mengenai pengaruh variasi campuran tepung kacang hijau hijau dan tepung daun katuk terhadap sifat fisik, organoleptik, dan kadar flavonoid pada pembuatan produk bakso sebagai potensi pangan pendukung laktasi.

- c. Bagi peneliti lain

Dengan dilakukan penelitian ini, diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu pangan dan

gizi, terutama dalam bidang pengembangan produk pangan fungsional mengandung flavonoid sebagai alternatif snack pelancar ASI.

d. Bagi peneliti sendiri

Sebagai wadah untuk meningkatkan kemampuan peneliti dalam memperluas pengalaman dan pengetahuan serta melakukan pengembangan produk pangan fungsional dan dalam menganalisis kandungan gizi.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Topik/Judul	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
Daya Terima Konsumen Terhadap Olahan Makanan Berupa Bolu Cake Dengan Variasi Tepung Premix Substitusi Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Daun Katuk (Sukahitu) (Zahara, 2022)	Formula yang paling disukai dalam penelitian ini berdasarkan aroma, warna, tekstur, dan rasa adalah perlakuan A yaitu 50 gr tepung terigu + 45 gr tepung kacang hijau + 5 gr tepung daun katuk.	Produk yang dihasilkan memiliki variasi campuran bahan yang sama, yaitu daun katuk dan kacang hijau. Sama melakukan uji daya terima konsumen.	Produk yang dihasilkan peneliti adalah bolu cake, sedangkan dalam penelitian ini adalah bakso. Pada penelitian ini melakukan uji sifat fisik dan kadar flavonoid.
Pengaruh Pencampuran Tepung Daun Katuk Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Organoleptik Es Krim Kacang Hijau. (Zaen,	Perlakuan yang memiliki nilai aktivitas antioksidan paling tinggi adalah penambahan tepung daun katuk 10%	Produk yang dihasilkan memiliki pencampuran bahan yang sama, yaitu daun katuk dan kacang hijau. Melakukan uji	Produk yang dihasilkan pada peneliti adalah es krim, sedangkan pada penelitian ini adalah bakso. Pada penelitian ini

Handito dan Nofrida, 2024)	dan dengan aktivitas antioksidan 93,34%. Berdasarkan uji organoleptik perlakuan yang agak suka adalah pada kontrol dengan nilai 4,24 dan yang tidak disukai adalah perlakuan 5 atau penambahan tepung daun katuk 10%.	organoleptik pada produk yang dihasilkan.	dilakukan uji sifat fisik dan kadar flavonoid.
Analisis Kualitas Boba (Tapioca Pearl) Daun Katuk (<i>Sauropus Androgynus</i>) Dan Kacang Hijau (<i>Vigna Radiata L.</i>) Sebagai Alternatif Selingan Kaya Protein Dan Zat Besi Bagi Remaja Anemia. (Utari <i>et al.</i> , 2023)	(Utari <i>et al.</i> , 2023)Formula yang paling disukai berdasarkan hasil uji organoleptik yang dilakukan adalah formula 1 yaitu perbandingan tepung daun katuk dan tepung kacang hijau (70%:30%).	Produk yang dihasilkan memiliki pencampuran bahan yang sama, yaitu daun katuk dan kacang hijau.	Produk yang dihasilkan pada peneliti adalah boba, sedangkan pada penelitian ini adalah bakso. Pada penelitian ini dilakukan uji sifat fisik, uji organoleptik dan uji kadar flavonoid sedangkan pada peneliti adalah protein dan zat besi.

Berdasarkan Tabel 1 maka dapat disimpulkan, inovasi produk bakso dengan penambahan tepung kacang hijau dan tepung daun katuk belum pernah dilakukan sebelumnya.

G. Spesifikasi Produk

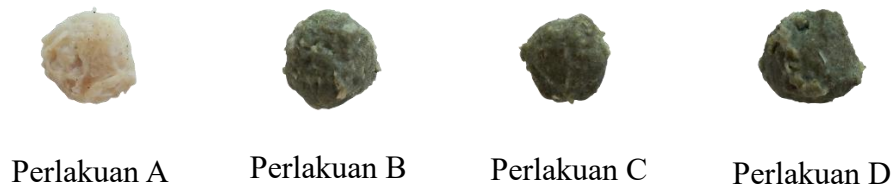
Spesifikasi produk yang dihasilkan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Spesifikasi Produk

Nama Produk	Bakso ayam dengan Variasi Campuran Tepung Kacang Hijau dan Tepung Daun Katuk
Bahan	1. Tepung kacang hijau 2. Tepung g daun katuk
Spesifikasi Produk	
a. Sifat Fisik	Perlakuan A (100% ayam : 0% kacang hijau : 0% daun katuk) Warna : Cokelat muda Aroma : Tidak langu Rasa : Gurih khas bakso tanpa rasa kacang hijau dan daun katuk Tekstur : Kenyal Perlakuan B (83% ayam : 15% kacang hijau : 2% daun katuk) Warna : Hijau muda Aroma : Agak langu Rasa : Gurih khas bakso dengan sedikit rasa kacang hijau dan daun katuk Tekstur : Kenyal Perlakuan C (83% ayam : 14% kacang hijau : 3% daun katuk) Warna : Hijau tua Aroma : Agak langu Rasa : Gurih khas bakso dengan rasa kacang hijau dan daun katuk Tekstur : Agak keras Perlakuan D (83% ayam : 13% kacang hijau : 4% daun katuk) Warna : Hijau sangat tua Aroma : Langu

	Rasa : Gurih khas bakso dengan dominan rasa kacang hijau dan daun katuk. Tekstur : Agak keras
b. Sifat Organoleptik	Disukai pada perlakuan A (100% ayam : 0% kacang hijau : 0% daun katuk) dan B (83% ayam : 15% kacang hijau : 2% daun katuk)
c. Kadar Flavonoid	Dalam 1 porsi bakso: (100 g atau 4 butir bakso) Perlakuan A Kadar flavonoid 1,037 mg/100g Perlakuan B Kadar flavonoid 16,062 mg/100g Perlakuan C Kadar flavonoid 26,487 mg/100g Perlakuan D Kadar flavonoid 29,787 mg/100g

Gambar Produk



Gambar 1. Produk yang dihasilkan