

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Sumber Daya Manusia (SDM) yang berkualitas merupakan unsur penting dalam keberhasilan Pembangunan Nasional, anak sebagai SDM penerus bangsa dan harapan masa depan keluarga, masyarakat, dan negara perlu diberikan pembinaan dan terarah sedini mungkin, bahkan sejak dalam kandungan. Setelah bayi lahir perlu diberikan pemberian makanan yang dapat menjamin pertumbuhan jasmani dan rohaninya secara optimal. Mencapai tumbuh kembang anak yang optimal antara lain dengan memberikan ASI (Air Susu Ibu) kepada bayi, sejak lahir, pada menit-menit awal kehidupan, sampai usia 6 bulan ASI diberikan eksklusif tanpa makanan lainnya, kemudian setelah 6 bulan ASI tetap diberikan dengan di damping makanan tambahan (MP-ASI) yang bergizi dan disesuaikan dengan usianya (Setiawati, 2008).

ASI (Air Susu Ibu) merupakan makanan yang ideal untuk bayi terutama pada bulan-bulan pertama. ASI mengandung semua zat gizi untuk membangun dan penyediaan energi dalam susunan yang diperlukan. Komposisi ASI terdiri dari zat-zat gizi yang struktur dan kualitasnya sangat cocok untuk bayi dan mudah diserap oleh bayi, ASI tidak memberatkan fungsi traktus digestivus dan ginjal yang belum berfungsi baik pada bayi yang baru lahir, serta menghasilkan pertumbuhan fisik yang optimum. (Pudjiadi, 2005)

Program ASI Eksklusif merupakan program promosi pemberian ASI saja pada bayi sampai dengan umur 6 bulan tanpa memberikan makanan atau minuman lain.(Rachmadewi, 2008).

Di Indonesia, persentase pemberian ASI eksklusif menurut umur anak dan karakteristik responden, persentase pemberian ASI eksklusif lebih tinggi diberikan pada bayi hanya sampai usia 0-1 bulan (45%), usia 2-3 bulan (38,3%), dan usia 4-5 bulan (31%). Pemberian ASI eksklusif juga lebih tinggi di daerah pedesaan dibandingkan perkotaan, berturut-turut persentasenya 41,7% dan 50% (Riskesdas, 2010).

Kendala yang dihadapi dalam praktek ASI eksklusif adalah kurangnya pengetahuan ibu dan dukungan dari lingkungan, pemberian makanan dan minuman terlalu dini, serta maraknya promosi susu formula untuk bayi (Sinaga,2011). Ditambahkan oleh hasil penelitian Ergenekon ozelci et al. (2006) bahwa kepercayaan tradisional, tingkat pendidikan ibu dan sikap ibu terhadap ASI yang rendah, serta perbedaan wilayah tempat tinggal menjadi kendala yang berpengaruh terhadap keberlangsungan pemberian ASI.

Dewasa ini,telah berkembang banyak produk minum- an dalam bentuk suplemen yang bermanfaat bagi kesehatan, namun masih sedikit yang berbasis pangan tradisional. Padahal banyak sekali tanaman tradisional yang digunakan untuk pengobatan seperti tanaman torbangun (*Coleus amboinicus Lour*). Keluarga dari

tanaman torbangun mengandung zat aktif yang secara langsung memiliki efek terhadap produksi hormon progesterone (Alfitra, 2010).

Torbangun (*Coleus amboinicus* Lour) telah digunakan sebagai stimulan ASI (lactagogue) oleh orang-orang Batak di Indonesia selama ratusan tahun. Namun, penggunaan torbangun secara tradisional tidak terdokumentasi dengan baik, dan bukti ilmiah terbatas untuk membangun *coleus* sebagai lactagogue. Studi ini Focus Group Diskusi (FGD) dilakukan untuk mengumpulkan informasi mengenai kepercayaan praktek dan budaya yang berhubungan dengan penggunaan tradisional torbangun sebagai lactagogue (Damanik, 2009)

Hasil uji fitokomia membuktikan bahwa di dalam tanaman torbangun terkandung alkaloid, flavonoid, dan tanin. konsumsi daun torbangun pada ibu menyusui dapat meningkatkan volume ASI dan kandungan beberapa mineral seperti zat besi, kalium, seng dan magnesium serta mengakibatkan peningkatan berat badan bayi secara nyata (Alfitra, 2010).

Kualitas ASI dari ibu yang menerima suplemen sayur torbangun lebih baik, khususnya kandungan unsur gizi mikro dan asam lemak esensial, dibandingkan yang menerima suplemen tablet Moloco+B12 atau kapsul Fenugreek yang umum diberikan kepada ibu menyusui (Damanik, 2004).

Saat ini, inovasi pengolahan daun torbangun masih kurang, sehingga perlu adanya langkah inovatif dan kreatif dalam menyajikan olahan menu daun torbangun untuk ibu menyusui, salah satunya adalah es krim. Es krim merupakan kelompok

hidangan beku yang memiliki tekstur semi padat dan merupakan suatu makanan penutup dan cemilan yang sudah populer di seluruh dunia dan disukai anak-anak maupun orang dewasa (Linda, 2006). Berdasarkan komposisinya, es krim di golongkan menjadi tiga kategor, yaitu ekonomis, *good average*, dan *deluxe*. Es krim komersial yang biasanya anda beli pada umumnya berjenis ekonomi. Es krim biasanya terbuat dari olahan susu dan buah-buahan yang banyak dijual di pasaran, misalnya es krim rasa strawberry, rasa grape, rasa kiwi, rasa sirsak, rasa vanilla, rasa chocolate, dan ,masih banyak lagi produk es krim yang banyak di jual di pasaran. Proses pembuatan es krim adalah membentuk rongga udara pada campuran bahan es krim atau ice cream mix (ICM), sehingga diperoleh pengembangan volume yang membuat es krim menjadi lebih ringan tidak terlalu padat dan mempunyai tekstur yang lembu (Padaga & sawitri, 2005).

Pembuatan es krim daun torbangun diharapkan dapat dijadikan sebagai makanan fungsional karena kandungan gizi yang terdapat di dalam nya mampu memperlancar ASI bagi ibu menyusui. Selain itu, es krim juga sangat digemari oleh masyarakat yang berada di daerah tropis.

## **B. Identifikasi Masalah**

Kurangnya inovasi produk makanan sumber zat gizi bagi ibu menyusui serta potensi es krim dan daun torbangun masih perlu dikembangkan mengingat daun torbangun kaya akan manfaat dan nilai gizi nya untuk ibu menyusui serta es krim

sangat populaer dan digemari dikalangan msyarakat. Oleh sebab itu peneliti membuat suatu produk olahan dengan menggunakan daun torbangun. Dengan membuat es krim menggunakan daun torbangun, penelitian ini diharapkan dapat memberikan es krim dengan karakteristik yang khas serta menambahkan nilai gizi bagi ibu menyusui. Untuk melihat daya terima es krim torbangun tersebut perlu dilakukan uji organoleptik, dan untuk mengetahui hasil kandungan gizi yang terdapat di dalam es krim torbangun dilakukan dengan uji proximat.

### **C. Pembatasan Masalah**

Daya Terima Es Krim Daun Torbangun(*Coleus amboinicus* Lour) Dengan Uji Organoleptik dan Analisis Proximat.

### **D. Perumusan Masalah**

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis merumuskan pertanyaan penelitian sebagai berikut :

1. Bagaimana nilai gizi es krim yang terbuat dari daun Torbangun untuk ibu menyusui?
2. Apakah ada perbedaan penambahan daun torbangun terhadap mutu organoleptik diantaranya, rasa, warna, aroma, dan tekstur?
3. Apakah ada perbedaan penambahan daun torbangun terhadap daya terima es krim?

## **E. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Mengetahui Daya Terima Es Krim Daun Torbangun(*Coleus amboinicus* Lour) Untuk Ibu Menyusui.

### 2. Tujuan Khusus

1. Menganalisis Penambahan daun torbangun terhadap nilai gizi es krim.
2. Menganalisis penambahan daun torbangun terhadap aroma es krim.
3. Menganalisis Penambahan daun torbangun formulasi terhadap warna es krim.
4. Menganalisis Penambahan daun torbangun terhadap rasa es krim.
5. Menganalisis Penambahan daun torbangun terhadap tekstur es krim.
6. Menganalisis Penambahan daun torbangun terhadap daya terima es krim

## **F. Manfaat Penelitian**

### 1. Penulis

Menambah pengetahuan serta dapat memberikan informasi dalam bidang Ilmu Teknologi Pangan.

### 2. Bagi ibu menyusui

Dapat memberi masukan tentang makanan modifikasi yang dapat memperlancar ASI bagi ibu menyusui.

### 3. Institusi Pendidikan

Sebagai referensi dan kelengkapan pustaka bagi Universitas mengenai penelitian.