

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan selingan adalah makanan atau kudapan yang dikonsumsi di antara waktu makan utama untuk membantu memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi tubuh. Biasanya, makanan selingan berfungsi sebagai tambahan energi dan nutrisi harian atau mengatasi lapar sebelum waktu makan utama berikutnya. Makanan selingan sebaiknya dipilih yang tidak hanya enak, tetapi juga memberikan manfaat kesehatan dengan kandungan gizi yang seimbang (Pipit Mulyah, Dyah Aminatun, Sukma Septian Nasution, Tommy Hastomo, Setiana Sri Wahyuni Sitepu, 2020). Kebiasaan masyarakat Indonesia yang gemar mengonsumsi makanan selingan menjadi bagian dari pola makan sehari-hari. Makanan selingan seringkali dimanfaatkan untuk menunda rasa lapar atau sebagai pelengkap di antara waktu makan utama (Pipit Mulyah, Dyah Aminatun, Sukma Septian Nasution, Tommy Hastomo, Setiana Sri Wahyuni Sitepu, 2020). Banyak dari makanan selingan yang tersedia lebih mengutamakan cita rasa yang enak tanpa memperhatikan kualitas gizi yang dikandungnya. Akibatnya, peran makanan selingan dalam mendukung asupan zat gizi harian masih kurang optimal, meskipun konsumsi makanan ini cukup sering dilakukan oleh masyarakat.

Buah senduduk dikenal sebagai salah satu tanaman yang kaya akan senyawa antosianin (Ummah, 2020). Karena kandungan antosianinnya yang tinggi, buah ini kerap dimanfaatkan sebagai pewarna alami dalam berbagai produk makanan. Dalam setiap 100 gram buah senduduk, terkandung sekitar 203,52 ppm antosianin. Selain itu, buah ini juga mengandung berbagai senyawa bioaktif penting, dengan antosianin sebagai salah satu komponen utamanya. Tanaman senduduk cukup mudah ditemukan karena tumbuh secara liar di area yang mendapatkan cukup paparan sinar matahari, seperti lereng pegunungan, semak-semak, lahan terbuka yang tidak terlalu tandus, maupun di kawasan objek wisata

sebagai tanaman hias (Yanti, 2020).

Antosianin termasuk dalam kelompok pigmen flavonoid yang memiliki sifat sebagai antioksidan, antialergi, dan antiinflamasi. Berdasarkan hasil analisis, ekstrak pekat dari buah senduduk menunjukkan aktivitas antioksidan sebesar 65,17%. Kandungan antosianin yang tinggi dalam buah senduduk menjadi alasan utama mengapa ekstraknya berpotensi kuat sebagai sumber antioksidan alami. Senyawa antosianin ini memberikan berbagai manfaat bagi kesehatan, antara lain membantu menurunkan tekanan darah (antihipertensi), menjaga fungsi hati, serta berperan dalam pencegahan penyakit jantung koroner, kanker, dan gangguan degeneratif seperti arterosklerosis (Sayuti dan Yenrina.,2015; Tazar, Violalita and Harni, 2022).

Susu kambing adalah cairan bergizi yang dihasilkan oleh kelenjar susu kambing betina dan dikonsumsi sebagai minuman (usilawati Susilawati, Fibra Nurainy, 2022). Susu kambing dikenal memiliki kandungan gizi yang sangat lengkap dan memberikan banyak manfaat bagi kesehatan. Salah satu keunggulan susu kambing adalah kandungan kalsium dan asam amino tripospat yang tinggi, yang berperan penting dalam pembentukan tulang dan fungsi tubuh lainnya (Ummah, 2022).

Dibanding dengan susu sapi, susu kambing memiliki kadar protein susu kambing yang lebih tinggi dan lebih mudah dicerna. Dalam 100 gram susu sapi mengandung 4,3 gram protein sedangkan susu sapi mengandung 3,2 gram. Hal ini disebabkan oleh protein susu kambing yang tidak mengandung β -laktoglobulin, yaitu salah satu senyawa yang dapat memicu alergi. Oleh karena itu, susu kambing menjadi alternatif yang sangat baik bagi individu yang alergi terhadap susu sapi. Selain itu susu kambing juga mengandung kalsium 98 mg dalam 100 gram yang sangat mendukung kebutuhan mineral harian untuk tulang yang kuat dan gigi yang sehat.

Namun, meskipun kaya manfaat, susu kambing memiliki aroma khas yang cenderung kuat, sehingga tidak disukai oleh sebagian orang. Aroma ini sering kali menjadi alasan utama mengapa konsumsi susu kambing

dimasyarakat masih rendah. Untuk mengatasi hal tersebut diperlukan inovasi dalam pengolahan susu kambing agar lebih diterima oleh konsumen. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah mengolah susu kambing menjadi produk lain, seperti pudding. Dengan mengolahnya menjadi pudding aroma khas susu kambing dapat diminimalkan, sekaligus menciptakan makanan selingan yang tidak hanya enak tetapi juga bergizi (Ummah, 2022).

Penyakit infeksi merupakan kondisi yang disebabkan oleh masuknya mikroorganisme patogen ke dalam tubuh manusia. Di Indonesia, penyakit ini menjadi salah satu permasalahan kesehatan yang paling sering dialami oleh anak-anak. Hal ini tercermin dari tingginya angka morbiditas dan mortalitas pada anak akibat infeksi. Sistem kekebalan tubuh anak yang masih berkembang membuat mereka lebih rentan terhadap serangan berbagai jenis infeksi. Ketika asupan gizi anak tidak mencukupi atau tidak seimbang, daya tahan tubuhnya menurun, sehingga lebih mudah tertular penyakit infeksi (Tamunu *et al.*, 2022).

Asupan makanan yang tidak mencukupi, baik dari segi jumlah maupun kualitas, secara berkelanjutan dapat meningkatkan kerentanan anak terhadap infeksi serta menghambat proses tumbuh kembangnya. Anak balita tergolong kelompok usia yang sangat rentan terhadap berbagai penyakit infeksi, seperti diare, infeksi saluran pernapasan akut (ISPA), serta berisiko mengalami komplikasi seperti kecacingan, anemia, tuberkulosis (TBC), atau gangguan paru kronis. Kondisi-kondisi ini dapat berdampak negatif terhadap pertumbuhan fisik anak, sehingga perkembangan tubuhnya tidak berjalan secara optimal (Asiah Aas, Yogisutanti Gurdina, 2020) .

Anak balita yang mengalami infeksi umumnya akan mengalami penurunan berat badan akibat meningkatnya aktivitas metabolik dalam tubuh, yang sering disertai dengan penurunan nafsu makan. Kondisi ini jika berlangsung terus-menerus dapat menyebabkan penurunan status gizi. Pemberian antioksidan serta vitamin seperti A, C, E, dan mineral selenium

diketahui dapat meningkatkan efektivitas sistem imun melalui suplementasi. Pemenuhan kebutuhan vitamin A, B, dan C sangat penting karena berperan dalam memperkuat daya tahan tubuh anak, mencegah infeksi, menstimulasi nafsu makan, dan membantu penyerapan zat gizi lainnya secara lebih optimal.

Balita yang pernah mengalami penyakit infeksi memiliki risiko 3 hingga 8 kali lebih tinggi untuk mengalami stunting dibandingkan dengan balita yang tidak memiliki riwayat infeksi. Riwayat infeksi ini menjadi salah satu faktor risiko yang signifikan terhadap terjadinya stunting. Oleh karena itu, pencegahan infeksi sejak dini melalui pemberian makanan tambahan yang kaya akan antioksidan di tingkat rumah tangga dapat menjadi strategi efektif dalam menurunkan angka kejadian stunting pada anak balita.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Daya Terima Puding Susu Kambing (*Capra Aegagrus Hircus*) Dengan Penambahan Variasi Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma Malabathricum L*) ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Daya Terima Puding Susu Kambing (*Capra Aegagrus Hircus*) Dengan Penambahan Variasi Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma Malabathricum L*)

2. Tujuan khusus

- a. Menilai daya terima warna pudding Susu Kambing (*Capra Aegagrus Hircus*) Dengan Penambahan Variasi Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma Malabathricum L*)
- b. Menilai daya terima rasa pudding Susu Kambing (*Capra Aegagrus Hircus*) Dengan Penambahan Variasi Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma Malabathricum L*)
- c. Menilai daya terima tekstur pudding Susu Kambing (*Capra Aegagrus Hircus*) Dengan Penambahan Variasi Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma Malabathricum L*)

- d. Menilai daya terima aroma pudding Susu Kambing (*Capra Aegagrus Hircus*) Dengan Penambahan Variasi Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma Malabathricum L*)
- e. Menganalisis daya terima warna, rasa, tekstur, dan aroma yang paling disukai pada pudding Susu Kambing (*Capra Aegagrus Hircus*) Dengan Penambahan Variasi Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma Malabathricum L*)

D. Manfaat Penelitian

1. Untuk Penulis

Menambah dan mengembangkan pengetahuan, wawasan, serta pengalaman penulis dalam menyusun karya tulis ilmiah, sebagai bentuk penerapan teori dan ilmu pengetahuan yang telah diperoleh selama masa perkuliahan.

2. Untuk Masyarakat

Sebagai informasi tentang pemanfaatan pangan lokal yang ada di Deli Serdang yang dapat diolah menjadi pudding Susu Kambing (*Capra Aegagrus Hircus*) Dengan Penambahan Variasi Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma Malabathricum L*)