

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan terbaik bagi bayi adalah ASI, yang memiliki kandungan nutrisi terbaik untuk perkembangan yang sehat. Berdasarkan informasi (WHO, 2023) persentase pemberian ASI eksklusif berada di bawah 50% di 31 dari 194 negara. Berdasarkan data Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2018, hanya 35,7% penduduk Indonesia yang mendapatkan ASI eksklusif. Angka ini berada di bawah target 50% yang ditetapkan oleh WHO. Tingkat capaian yang rendah ini dapat menyebabkan kegagalan dalam pemberian ASI. Meningkatkan kadar galaktagog di dalam tubuh ibu menyusui merupakan salah satu cara untuk meningkatkan produksi ASI, yang dapat dilakukan melalui pola makan yang sehat (Desi Ari Madiyanti, 2021).

Daun katuk dan kacang hijau memiliki senyawa aktif yang sangat membantu dalam pemulihan pascamelahirkan dan meningkatkan produksi ASI. Namun, konsumsi bahan-bahan ini dalam bentuk hidangan sayur biasa atau ramuan herbal tradisional, juga dikenal sebagai jamu, belum dianggap ideal. Banyak orang, terutama perempuan, tidak menyukai sayuran atau merasa jamu kurang enak. Oleh karena itu, untuk membuat daun katuk lebih dapat diterima oleh masyarakat, diperlukan pengembangan produk olahan kreatif berbasis bahan pangan lokal tersebut dengan mempertimbangkan kualitas, rasa, dan manfaat nutrisi daun katuk bagi tubuh (*D. P. Arum et al., 2022*).

Kuliner lokal didefinisikan sebagai makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat serta selaras dengan kondisi dan pengetahuan lokal (Agribisnis, 2022). Pangan lokal memegang peran penting dalam membentuk sistem pangan nasional karena dihasilkan dari kreativitas budaya dan pengetahuan lokal, sehingga memperkaya keragaman makanan bergizi (*Mentawai et al., 2022*). Menurut BPS Provinsi Sumatera Utara Produksi kacang hijau pada tahun 2024 dilaporkan mencapai sekitar 2.830 ton, meningkat sekitar 386 ton dibandingkan tahun 2023. Berdasarkan hasil penelitian (Prima Rahanita, 2021) tanaman katuk memiliki populasi tanam sekitar 40.000 tanaman per hektar dan frekuensi panen sekitar 4 kali per tahun, maka perkiraan total produksi daun katuk mencapai $\pm 3,02$ ton per hektar per tahun (berat segar).

Kacang hijau dan daun katuk dipadukan untuk menghasilkan tepung sukahitu. Tepung ini diciptakan sebagai pangan fungsional karena kandungan zat-zat pentingnya yang tinggi, termasuk kalsium, zat besi (Fe), dan protein. Kandungan zat besi dalam kacang hijau dan daun katuk dapat membantu meningkatkan kadar hemoglobin serta mencegah anemia, khususnya pada ibu hamil. Oleh karena itu, tepung Sukahitu dapat digunakan sebagai pengganti dalam berbagai jenis makanan, seperti kue kering, untuk meningkatkan nilai gizinya sekaligus memenuhi kebutuhan gizi masyarakat (Mahdiah, 2023).

Tanaman kacang hijau tahan terhadap penyakit, kekeringan, dan hama, serta tumbuh subur di wilayah subtropis. Tanaman ini kaya akan protein. Per 100 gramnya, kacang hijau mengandung 21,04 gram protein, 1,64 gram lemak, 63,55 gram karbohidrat, 11,42 gram air, 2,36 gram abu, dan 2,46% serat pangan. Dibandingkan dengan kacang hijau mentah, tepung kacang hijau memiliki nilai gizi protein yang lebih tinggi (*Nur Ahmad et al., 2021*)

Makanan bayi bisa dibuat menggunakan kacang hijau, pasta, dan isian untuk berbagai jenis kue, seperti bakpia, Mochi, dan Kue Bugis. Selain itu, kacang ini dapat digiling menjadi tepung. Bahan ini dapat digunakan dalam pengolahan makanan sebagai pengganti tepung terigu. Menurut (*Krishidunia, n.d.*) Tanaman musim hangat seperti kacang hijau tumbuh subur pada suhu antara 25°C dan 35°C, dan cocok untuk iklim tropis Indonesia, termasuk Sumatra Utara.

Daun katuk segar sangat kaya akan nutrisi yang dapat membantu produksi ASI. Daun katuk memiliki nilai energi sebesar 310 kJ serta mengandung 7,6 gram protein, 6,9 gram karbohidrat, 1,8 gram lemak, dan 79,8 gram air per 100 gram (*Ratnasari, 2024*). Jika dikeringkan, daun katuk menghasilkan 84 gram bubuk, yang berarti sekitar ± 6 g daun segar. Konsentrasi ini memungkinkan penyediaan galaktagog alami (alkaloid, kalsium) dalam porsi kecil kue, meningkatkan produksi ASI bagi ibu menyusui (*Adelia, 2024*). Dalam 50-100 g daun katuk segar/hari atau setara dengan 5-16 g tepung daun katuk mampu meningkatkan ASI 50-138 ml atau >100% (*Mei, 2023*).

Kue tradisional Indonesia seperti Kue Putu Ayu sering tersedia di pasar lokal dan toko kue. Masyarakat lokal sangat menyukai kue ini karena harganya yang terjangkau dan teksturnya yang lembut tetapi padat saat digigit (*Rahmadhania et*

al., 2025). Berdasarkan Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) Indonesia tahun 2024, 61,83% rumah tangga di Indonesia melaporkan konsumsi kue basah. Kue putu ayu termasuk dalam kategori makanan tradisional/kue basah yang banyak dikonsumsi di berbagai daerah di Indonesia, sehingga prevalensi konsumsi kue basah dapat digunakan sebagai indikator konsumsi jajanan tradisional (Badan Pusat Statistik, 2024).

Putu Ayu adalah hidangan penutup tradisional Indonesia yang terkenal, yang dibuat menggunakan cetakan dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur, santan, dan kelapa parut. Dua rasa utama kue ini adalah rasa kelapa parut yang gurih dan dasar yang manis (*Syajida et al.*, 2025). Bahan utama dalam pembuatan Putu Ayu adalah tepung terigu. Namun, meskipun gandum adalah tanaman subtropis yang sulit dibudidayakan di wilayah tropis, permintaan tepung terigu di Indonesia terus meningkat (*Mei et al.*, 2019). Karena ketergantungan yang tinggi terhadap bahan baku impor ini, strategi yang efektif diperlukan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu. Salah satu pendekatan yang dia ambil adalah untuk memanfaatkan potensi Putu Ayu dengan mengembangkan lebih lanjut dengan menggunakan sumber daya lokal yang berguna. Tingkat kepuasan terhadap asupan protein meningkat dari 56% menjadi 77% ketika kue putu ayu dimodifikasi dengan tepung kacang hijau dan tepung daun katuk terhadap AKG ibu menyusui berdasarkan Permenkes 28 Tahun 2019.

Dalam uji pendahuluan terdapat 3 perlakuan kue putu ayu dengan substitusi variasi tepung *premix* sukahitu yaitu:

- A. Perlakuan A: 50 g tepung terigu, 47 g tepung kacang hijau, dan 3 g tepung daun katuk
- B. Perlakuan B: 50 g tepung terigu, 45 g tepung kacang hijau, dan 5 g tepung daun katuk
- C. Perlakuan C: 50 g tepung terigu, 43 g tepung kacang hijau, dan 7 g tepung daun katuk

Berdasarkan latar belakang yang telah disebutkan di atas, peneliti bermaksud untuk melaksanakan penelitian yang berjudul **“Daya Terima Kue Putu Ayu Dengan Substitusi Tepung *Premix* Sukahitu Untuk Meningkatkan Produksi ASI”**.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah daya terima kue putu ayu dengan substitusi variasi tepung *premix* sukahitu untuk meningkatkan produksi ASI?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui daya terima kue putu ayu dengan substitusi variasi tepung *premix* sukahitu untuk meningkatkan produksi ASI.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai daya terima warna kue putu ayu dengan substitusi variasi tepung *premix* sukahitu untuk meningkatkan produksi ASI.
- b. Menilai daya terima tekstur kue putu ayu dengan substitusi variasi tepung *premix* sukahitu untuk meningkatkan produksi ASI.
- c. Menilai daya terima aroma kue putu ayu dengan substitusi variasi tepung *premix* sukahitu untuk meningkatkan produksi ASI.
- d. Menilai daya terima rasa kue putu ayu dengan substitusi variasi tepung *premix* sukahitu untuk meningkatkan produksi ASI.
- e. Menilai daya terima warna, aroma, tekstur, rasa yang paling disukai pada kue putu ayu dengan substitusi variasi tepung *premix* sukahitu untuk meningkatkan produksi ASI.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Peneliti

Memperluas pengetahuan tentang nilai gizi kue putu ayu dan cara membuatnya, terutama dengan menggunakan tepung *premix* sukahitu untuk meningkatkan produksi ASI.

2. Manfaat Bagi Mahasiswa

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi bahan pembelajaran dan referensi bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian lebih lanjut tentang cara penganeekaragaman variasi makanan dari tepung *premix* sukahitu untuk meningkatkan produksi ASI.

3. Manfaat Bagi Masyarakat

- a. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang inovasi baru dalam pengolahan pangan khususnya kue putu ayu yang dibuat dengan campuran tepung *premix* sukahitu untuk meningkatkan produksi ASI.
- b. Meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pengolahan makanan lokal khususnya tentang kue putu ayu dan penggunaan campuran tepung *premix* sukahitu yang memiliki nilai gizi untuk meningkatkan produksi ASI.
- c. Mengetahui pengembangan tentang kue putu ayu dengan substitusi variasi tepung *premix* sukahitu untuk meningkatkan produksi ASI dengan nilai gizi yang bertambah.