

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pemberian Air Susu Ibu (ASI) eksklusif merupakan fondasi penting dalam mendukung pertumbuhan dan perkembangan optimal pada bayi. Meskipun begitu, pencapaian nasional masih belum memuaskan. Hasil Survei Kesehatan Indonesia (SKI) menyebutkan bahwa pemberian ASI eksklusif pada bayi 0-5 bulan di Indonesia sebesar 68,6% (Kemenkes, 2023). Pemberian ASI eksklusif bayi usia kurang dari 6 bulan di Sumatera Utara sebesar 66,42% (BPS, 2024). Pemberian ASI eksklusif ini belum memenuhi target nasional yaitu sebesar 80% (Kemensetneg, 2021). Rendahnya pemberian ASI eksklusif diakibatkan oleh berbagai macam faktor salah satunya produksi ASI yang kurang mencukupi (Apriliana, 2024). Produksi ASI yang kurang dapat disebabkan oleh faktor hormonal, yaitu kurangnya kadar hormon prolaktin dan oksitosin yang berguna dalam produksi dan pengeluaran ASI. Faktor lain seperti status gizi ibu menyusui berhubungan terhadap produksi ASI (Nahrani & Wahyuningsih, 2024). Oleh karena itu perlu asupan makanan dan zat gizi dalam jumlah yang cukup agar mempengaruhi kualitas dan jumlah ASI yang dihasilkan.

Keberagaman makanan dan kecukupan zat gizi merupakan faktor utama dalam mendukung status gizi ibu menyusui, terutama asupan protein. Protein dapat mengatasi status gizi kurang pada orang dewasa dengan menyediakan asam amino esensial yang diperlukan untuk memperbaiki dan membangun

kembali jaringan tubuh yang rusak akibat malnutrisi, sehingga mempercepat proses pemulihan dan peningkatan massa otot (Manary et al., 2024). Selain protein, kecukupan energi, karbohidrat dan lemak juga harus diperhatikan. Penelitian oleh Sayar & Köseoğlu, (2025) menunjukkan bahwa mengonsumsi makanan tinggi protein dapat meningkatkan jumlah ASI dan kandungan laktosa.

Dalam upaya memenuhi kebutuhan gizi ibu menyusui, diperlukan makanan tambahan yang tidak hanya bergizi tinggi, tetapi juga praktis dan mudah dikonsumsi. Saat ini, akses terhadap makanan tambahan bagi ibu menyusui di Indonesia mengalami peningkatan melalui berbagai program intervensi gizi dan edukasi. Pemerintah telah meluncurkan program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) berbasis pangan lokal yang bertujuan untuk meningkatkan ketahanan pangan serta mengurangi dampak lingkungan dari produksi pangan (Kemenkes, 2025). Selain program pemerintah, terdapat juga penelitian yang mengembangkan produk makanan tambahan untuk mendukung kebutuhan gizi ibu menyusui, contohnya *food bar* yang mengandung tepung Torbangun dan Katuk telah diuji efektivitasnya pada ibu menyusui dan menunjukkan hasil positif dalam meningkatkan produksi ASI (Lutfiani & Nasrulloh, 2023). Produk lain seperti nugget ikan lele dan daun kelor menunjukkan pengaruh terhadap produksi ASI (Santoso & Wahyutri, 2023). Keberhasilan produk makanan tersebut mendorong perhatian pada pengembangan produk olahan praktis lain yang relevan.

Produk olahan lainnya yang relevan dan menarik untuk dikembangkan adalah sosis. Sosis merupakan produk olahan yang praktis dan siap saji, cocok untuk ibu menyusui yang membutuhkan asupan gizi tambahan tanpa harus melalui proses memasak yang rumit. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik, rata-rata konsumsi per kapita per minggu untuk daging olahan matang seperti sosis, nugget, dan daging asap (satuan komoditas) di Kota Medan menunjukkan tren peningkatan setiap tahunnya. Pada tahun 2021 tercatat sebesar (0,749 kg) meningkat menjadi (0,895 kg) pada tahun 2022, lalu naik lagi menjadi (0,955 kg) pada tahun 2023, dan mencapai (0,989 kg) pada tahun 2024 (BPS, 2025). Peningkatan ini mencerminkan adanya pertumbuhan minat masyarakat terhadap konsumsi produk olahan daging yang praktis dan siap saji, termasuk di antaranya sosis, sehingga menjadikannya potensi yang relevan untuk dikembangkan sebagai makanan tambahan bagi ibu menyusui.

Sosis adalah produk makanan yang biasanya terbuat dari campuran daging halus dengan tepung atau pati yang dibungkus dengan selubung sosis dengan atau tanpa bumbu dan bahan tambahan lain yang diizinkan (BSN, 1995). Sosis biasanya terbuat dari daging ayam, sapi dan babi, selain itu sosis juga bisa terbuat dari daging ikan. Pangan lokal ikan di Sumatera Utara yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi sosis sebagai makanan tambahan ibu menyusui adalah ikan baung (*Hemibagrus nemurus*), yang memiliki kadar protein sebesar 15,1 gr dalam setiap 100 gram daging ikan baung (Kemenkes, 2020). Meskipun nilai gizi yang terkandung pada ikan baung tinggi, namun pemanfaatannya masih terbatas pada masakan rumahan dan kurang

dikembangkan secara luas pada produk pangan yang praktis. Spesies ikan baung dapat ditemukan secara alami di sungai-sungai pulau Sumatera, Jawa, dan Kalimantan (Rasyad et al., 2023). Berdasarkan Kementerian Kelautan dan Perikanan (2020) jumlah produksi ikan baung di Sumatera Utara sebanyak 54 ton.

Pangan lokal unggulan ibu menyusui lainnya yang dimiliki oleh Sumatera Utara adalah daun torbangun. Manfaat yang terkandung pada daun torbangun menjadikannya sebagai tanaman tradisional yang dikonsumsi wanita batak khususnya di Kabupaten Simalungun untuk memperbanyak ASI selama menyusui (Munthe et al., 2021). Daun Torbangun merupakan tanaman yang memiliki laktagogum (Febriyanti et al., 2021). Laktagogum adalah obat atau herbal yang dapat meningkatkan dan memperlancar pengeluaran air susu ibu. Tanaman torbangun atau daun bangun-bangun adalah alternatif laktagogum yang dapat dikonsumsi sehari-hari (Hanifa et al., 2021). Tanaman torbangun memiliki kandungan flavonoid yang dapat merangsang hormon laktasi yaitu prolaktin (Prahesti & Sholihah, 2020). Berdasarkan penelitian Damanik et al., (2017) ditemukan bahwa fraksi etil asetat dari daun torbangun, kaempferol (flavonoid golongan flavonol) dan molekul fitoestrogen tidak mempengaruhi sekresi prolaktin (PRL), namun mempengaruhi peningkatan reseptor prolaktin (PRLR), meningkatkan produksi kasein, dan aktivitas sintesis laktose di MEC (*Mammary Epithelial Cells*), sehingga mampu mendukung peningkatan produksi ASI. Hal ini disebabkan oleh interaksi antara PRL dan PRLR pada membran sel epitel kelenjar yang berperan dalam menghasilkan ASI dalam

jumlah besar. Berdasarkan penelitian pemberian daun torbangun menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara produksi ASI pada kontrol dan pada intervensi (Ristiyana et al., 2023). Penelitian ini membuktikan bahwa daun torbangun berpengaruh terhadap produksi ASI, sehingga saat ini daun torbangun mulai dikembangkan menjadi berbagai produk inovasi.

Keunggulan kedua bahan pangan lokal tersebut berpotensi pada pengembangan produk sosis untuk mendukung asupan makanan ibu menyusui guna mencapai target pemberian ASI eksklusif di Indonesia. Produk sosis berbahan ikan baung dan daun torbangun ini sendiri masih belum tersedia di pasaran, sehingga pengembangannya memiliki nilai inovasi yang tinggi. Selain itu, karakteristik organoleptik dan fisikokimia dari sosis ikan baung dengan penambahan daun torbangun masih belum diketahui. Penelitian ini akan mengkaji pengembangan produk sosis dari ikan baung (*Hemibagrus nemurus*) dengan penambahan daun torbangun (*Coleus amboinicus lour*) sebagai makanan tambahan ibu menyusui.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, maka identifikasi masalah penelitian adalah sebagai berikut:

1. Pemberian ASI eksklusif di Indonesia, termasuk di Sumatera Utara masih belum memenuhi target nasional.
2. Produksi ASI yang rendah pada ibu menyusui sering kali disebabkan oleh status gizi yang tidak optimal.

3. Ikan baung merupakan bahan pangan lokal yang tinggi kandungan gizi namun kurang dimanfaatkan secara luas terutama pada pengembangan produk pangan.
4. Daun torbangun merupakan bahan pangan lokal yang biasa dikonsumsi ibu menyusui untuk memperlancar ASI, namun pemanfaatannya sebatas masakan rumahan.
5. Produk Sosis ikan baung dengan substitusi daun torbangun belum ada di pasaran.
6. Karakteristik organoleptik dan fisikokimia produk sosis ikan baung dengan penambahan daun torbangun belum diketahui.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah penelitian ini, maka pembatasan masalah penelitian ini yaitu:

1. Penggunaan ikan baung dibatasi sebanyak 75 gram pada setiap formulasi.
2. Daun torbangun yang ditambahkan dibatasi sebanyak 0 gr, 1 gr, 2 gr, dan 3 gr dalam setiap formulasi.
3. Uji hedonik dan uji mutu hedonik dibatasi berdasarkan penilaian warna, aroma, tekstur, rasa dan *aftertaste* oleh 40 panelis mahasiswi usia 20-24 Tahun.
4. Analisis fisikokimia produk di batasi pada energi total, kadar karbohidrat, kadar protein, kadar lemak, kadar abu, kadar air, total flavonoid, aktivitas antioksidan dan tekstur kepadatan.
5. Pemilihan formula terbaik berdasarkan uji organoleptik dan uji fisikokimia

1.4 Perumusan Masalah

Penulis telah merumuskan permasalahan dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana hasil formulasi sosis ikan baung dengan penambahan daun torbangun sebesar 75 gr : 0 gr; 75 gr : 1 gr; 75 gr : 2 gr; 75 gr : 3 gr?
2. Bagaimana uji hedonik dan mutu hedonik terhadap warna, rasa, aroma, tekstur dan *aftertaste* berdasarkan parameter organoleptik pada sosis ikan baung dengan penambahan daun torbangun?
3. Bagaimana analisis fisikokimia sosis ikan baung dengan penambahan daun torbangun?
4. Formulasi manakah yang terbaik berdasarkan uji organoleptik dan uji fisikokimia?
5. Bagaimana persentase kontribusi protein terhadap kebutuhan gizi ibu menyusui berdasarkan takaran saji?

1.5 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Melakukan formulasi produk sosis berbahan dasar ikan baung dengan penambahan daun torbangun.
2. Mengetahui hasil uji organoleptik terhadap sosis ikan baung dengan penambahan daun torbangun.
3. Mengetahui hasil uji fisikokimia sosis ikan baung dengan penambahan daun torbangun yaitu energi total, kadar karbohidrat, kadar protein, kadar lemak, kadar abu, kadar air, total flavonoid, aktivitas antioksidan dan tekstur kepadatan.

4. Mengetahui formulasi terbaik sosis ikan baung dengan penambahan daun torbangun berdasarkan uji organoleptik dan uji fisikokimia.
5. Mengetahui persentase kontribusi protein terhadap kebutuhan gizi ibu menyusui berdasarkan takaran saji.

1.6 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu:

1.6.1. Bagi Akademik

1. Dapat dijadikan referensi atau perbandingan untuk proses peningkatan penelitian yang serupa
2. Dapat dimanfaatkan untuk pengetahuan mengenai pengembangan produk sosis dari ikan baung (*Hemibagrus nemurus*) dengan penambahan daun torbangun (*Coleus amboinicus lour*) sebagai makanan tambahan ibu menyusui.

1.6.2. Bagi Penulis

1. Menumbuhkan kemampuan berpikir kritis dan *problem solving*
2. Menambah ilmu baru mengenai pengembangan produk sosis dari ikan baung (*Hemibagrus nemurus*) dengan penambahan daun torbangun (*Coleus amboinicus lour*) sebagai makanan tambahan ibu menyusui.

1.6.3. Bagi Masyarakat

1. Penelitian ini dapat digunakan masyarakat sebagai informasi alternatif mengenai makanan tambahan ibu menyusui.
2. Memberikan ilmu baru kepada masyarakat mengenai pengembangan produk sosis dari ikan baung (*Hemibagrus nemurus*) dengan penambahan daun torbangun (*Coleus amboinicus lour*) sebagai makanan tambahan ibu menyusui.