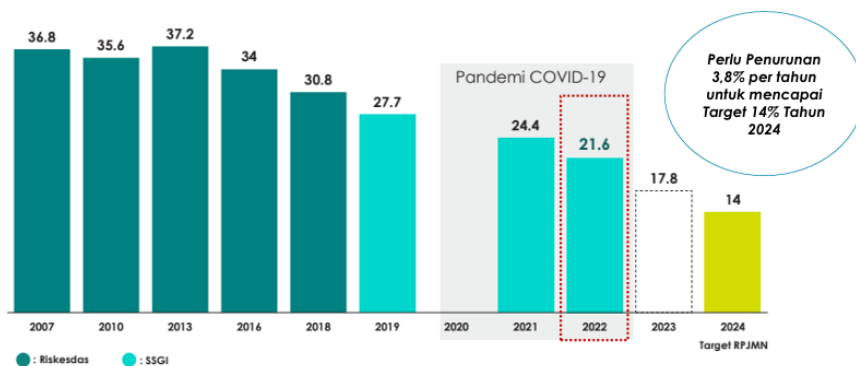


I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Stunting merupakan gangguan tumbuh kembang anak yang disebabkan oleh gizi yang tidak tercukupi pada saat bayi belum lahir dan dua tahun awal kehidupan anak. Masa ini merupakan periode emas yang menentukan kualitas pertumbuhan anak. *Stunting* pada anak dapat mengakibatkan keterlambatan pertumbuhan fisik dan penurunan kesehatan mental (Dewi dan Auliyah, 2020). *Stunting* termasuk masalah kesehatan yang dapat meningkatkan risiko penyakit, kematian, dan hambatan pada masa pertumbuhan anak (Dermawan *et al.*, 2022). Menurut Hasil Survei Gizi (SSGI) Kemenkes RI (2022) menunjukkan prevalensi *stunting* di Indonesia yang dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1.1
Prevalensi *Stunting* di Indonesia
Sumber: (Kemenkes RI, 2022)

Grafik pada hasil SSGI 2022 untuk mencapai target penurunan 14% pada tahun 2024 (Tarmizi, 2024). Menurut Kementerian Kesehatan (2025) pada SSGI 2024, angka prevalensi *stunting* berada pada angka 19,8%. Penyebab *stunting* dapat terjadi karena banyak faktor antara lain faktor ibu saat hamil dan pemberian ASI, faktor anak yang mengalami berat badan lahir rendah (BBLR), riwayat infeksi dan kekurangan gizi sejak dini, serta faktor lingkungan seperti pendidikan orang tua, kondisi sosial ekonomi, dan kebersihan lingkungan (Nasution, 2025).

Faktor anak memiliki riwayat infeksi penyakit seperti gangguan pencernaan, ISPA, diare dan penyakit tidak menular lainnya. Anak dapat terkena penyakit infeksi karena daya tahan tubuh lemah meskipun sudah mendapatkan makanan yang cukup baik sehingga dapat menghambat penyerapan gizi anak (Sukiman *et al.*, 2022). Infeksi

penyakit berulang pada anak disebabkan oleh sistem kekebalan tubuh yang belum kuat, kebersihan lingkungan yang buruk, dan kurangnya pengetahuan ibu tentang perawatan anak (Cono *et al.*, 2021). Penelitian Nasution (2025), ditemukan anak dengan riwayat infeksi berisiko 3,66 kali mengalami *stunting*. Asupan makanan yang tidak memadai dan infeksi dapat berpengaruh langsung terhadap *stunting*. Hasil penelitian Horidah *et al.* (2023), menunjukkan bahwa adanya hubungan antara riwayat diare dan ISPA dengan kejadian *stunting* pada balita. Riwayat diare pada balita jika durasinya cukup panjang, membuat anak menjadi susah makan. Riwayat ISPA juga dapat berhubungan dengan kejadian *stunting* pada anak karena ISPA menyebabkan penurunan sistem imun anak sehingga dapat menyebabkan kurangnya nafsu makan.

Upaya orang tua untuk meningkatkan nafsu makan anak dengan memberikan vitamin dan tak jarang juga memberikan jamu tradisional. Pemberian jamu merupakan cara tradisional dengan memanfaatkan rempah herbal untuk meningkatkan nafsu makan (Widaryanti *et al.*, 2024). Jamu biasanya diberikan secara paksaan dan dibuat secara tradisional sehingga membuat anak takut untuk minum jamu. Jamu nafsu makan terbuat dari bahan rempah yaitu temulawak. Selain temulawak, rempah lokal yang banyak ditemukan di pulau Madura yang dapat meningkatkan nafsu makan yaitu cabe jamu (Rohmaniyah *et al.*, 2022).

Cabe jamu (*Pipper retrovractum Vahl*) adalah salah satu jenis rempah Indonesia yang termasuk dalam famili *Piperacea*. Cabe jamu termasuk rempah unggulan pulau Madura karena daerah penghasil cabe jamu terbesar di Indonesia yaitu Kabupaten Sumenep yang ada di pulau Madura. Kabupaten Sumenep dapat menghasilkan cabe jamu mencapai 9.391,50 ton (BPS, 2023). Cabe jamu banyak digunakan sebagai jamu tradisional karena tidak memiliki efek samping yang berbahaya bagi tubuh dan sangat baik untuk kesehatan (Supriyanto *et al.*, 2023). Cabe jamu juga mengandung senyawa aktif yaitu piperin dan antioksidan sehingga dapat meningkatkan stamina dan peningkat selera makan (Rahman *et al.*, 2023). Senyawa aktif yang terkandung dalam cabe jamu dapat berpotensi menjadi jamu untuk meningkatkan nafsu makan.

Rempah lainnya yang dapat digunakan sebagai bahan pendukung yaitu temulawak dan kunyit. Kedua rempah ini ditambahkan untuk membantu meningkatkan nafsu makan pada anak. Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) berperan sebagai karminativum atau antifatulent. Fungsi ini berasal dari kandungan

kurkumin dan minyak atsiri yang dapat menstimulasi hipotalamus ventromedial karena produksi cairan empedu dan sekresi pankreas semakin lancar (Wilujeng *et al.*, 2024). Temulawak juga dapat mempercepat pengosongan lambung sehingga dapat meningkatkan nafsu makan dan memperlancar aktivitas pencernaan (Permana *et al.*, 2023). Sedangkan kunyit (*Curcuma domestica*) juga mengandung kurkumin yang dipercaya dapat mengatasi masalah pencernaan. Kandungan kurkumin dapat kunyit dapat meningkatkan penyerapan makanan pada usus, luka pada lambung, meningkatkan nafsu makan, memiliki aktivitas antioksidan dan dapat melindungi hati dari kerusakan (Hernawan *et al.*, 2024). Antioksidan pada cabe jamu dapat digunakan sebagai imunomodulator (peningkat imun) dan sesuai untuk penyakit yang berhubungan dengan masalah pernafasan, mengatasi penyakit dengan energi panas atau kelebihan energi seperti radang seperti Infeksi Saluran Pernafasan Akut (ISPA) yang dapat menyebabkan penurunan nafsu makan (Ruliati *et al.*, 2022).

Bahan lain yang ditambahkan yaitu susu sebagai bahan pangan kaya akan protein, vitamin D, dan kalsium yang berguna untuk kesehatan tulang dan memiliki nutrisi yang cukup (Sangadah dan Triastuti, 2023). Penambahan bahan lainnya yaitu ekstrak labu kuning yang kaya akan nutrisi baik untuk tubuh anak. Labu kuning termasuk bahan lokal yang mengandung β -karoten, karbohidrat, protein, lemak, serat, dan mineral lainnya seperti fosfor, kalsium, besi, vitamin A, B, dan C (Noval *et al.*, 2023).

Berdasarkan penjelasan di atas, maka penting untuk dilakukan penelitian tentang formulasi permen cabe jamu dengan tambahan ekstrak labu kuning. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan permen cabe jamu yang disukai anak-anak dan bergizi tinggi sehingga dapat mencegah dan mengurangi terjadinya penyakit diare dan ISPA yang dapat menyebabkan *stunting*.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana pengaruh persentase cabe jamu dan labu kuning terhadap kadar protein, kadar serat kasar, aktivitas antioksidan, waktu kelarutan, kadar air, kadar karbohidrat dan karakteristik sensoris (warna, rasa, tekstur, aroma, dan kesukaan keseluruhan)?
2. Bagaimana cara menentukan formulasi terbaik pembuatan permen cabe jamu dengan tambahan ekstrak labu kuning?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Mengidentifikasi pengaruh persentase cabe jamu dan ekstrak labu kuning terhadap kadar protein, kadar serat kasar, aktivitas antioksidan, waktu kelarutan, kadar air, kadar karbohidrat dan karakteristik sensoris (warna, rasa, tekstur, aroma, dan kesukaan keseluruhan).
2. Menentukan formulasi terbaik pembuatan permen cabe jamu dengan tambahan ekstrak labu kuning.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini yaitu untuk memberikan informasi dan pengetahuan tentang formulasi terbaik permen cabe jamu dengan tambahan susu dan ekstrak labu kuning yang disukai anak-anak agar dapat mengurangi jumlah angka *stunting* di Indonesia yang disebabkan karena riwayat penyakit diare dan ISPA.