

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penurunan nafsu makan merupakan hal yang sering terjadi pada anak usia *toddler* dan prasekolah. Penyebab dari penurunan nafsu makan seringkali dikaitkan dengan faktor internal seperti terjangkitnya anak dengan infeksi cacing. Sedangkan faktor eksternalnya yang menyebabkan penurunan nafsu makan pada anak seperti bentuk dan warna makanan yang tidak menarik, kesalahan orang tua dalam menyajikan variasi makanan, atau karena anak sudah mulai aktif bermain seperti anak usia *toddler* 1-3 tahun (Marni dan Ambarwati, 2015). Kesulitan makan pada anak akan memberikan dampak yang kurang baik pada anak. Dampak tersebut tidak saja pada kesehatan, melainkan juga akan berdampak pada aktivitas sehari-hari dan juga tumbuh kembang anak. Akibat orang tua yang tidak memperhatikan nutrisi pada anaknya yang berhubungan dengan peningkatan nafsu makan pada anak adalah gangguan nutrisi pada anak dan malnutrisi. Malnutrisi merupakan masalah yang berhubungan dengan kekurangan zat gizi pada tingkat seluler atau dapat dikatakan sebagai masalah asupan gizi yang tidak sesuai dengan kebutuhan tubuh (Asma *et al.*, 2018).

Menurut *United Nations International Children's Emergency Fund* (UNICEF) di dalam penelitian (Novikasari dan Setiawati, 2021). Pada tahun 2015 memperkirakan sekitar 870 juta orang dari 7,1 miliar penduduk dunia menderita gizi buruk. Menurut *World Health Organization* (WHO) melaporkan bahwa tahun 2013 terdapat 99 juta anak dibawah usia 5 tahun menderita gizi kurang di dunia diantaranya 67% terdapat di Asia dan 29% di Afrika serta terdapat kematian 6,34 juta anak usia dibawah 5 tahun atau hampir 17 ribu kematian disetiap harinya akibat penyakit infeksi dan status gizi (WHO, 2014) dalam penelitian (Alhidayati, 2018).

Penyebab terjadinya gangguan kesehatan akibat gizi kurang adalah makanan anak dan penyakit infeksi yang diderita anak. timbulnya gizi kurang tidak hanya karena makanan yang kurang, tetapi disebabkan karena penyakit. Anak yang mendapatkan makanan cukup baik, tetapi sering terkena penyakit diare atau demam, akhirnya dapat menderita kurang gizi. Demikian juga pada anak yang makan tidak cukup baik, maka daya tahan tubuhnya akan melemah. Dalam keadaan tersebut tubuh mudah diserang infeksi yang dapat mengurangi nafsu makan pada anak. selain itu, pola asuh ibu terhadap anak juga menjadi penyebab utama anak kurang nafsu makan sehingga gizi pada anak kurang (Fitriyanti dan

Sutiejo, 2018). Penelitian yang dilakukan (Sari dan Tampubolon, 2018) dengan judul faktor-faktor yang mempengaruhi sulit makan pada anak-anak bahwa faktor nafsu makan berpengaruh terhadap sulit makan pada anak-anak dan faktor dapat mempengaruhi sulit makan pada anak yaitu faktor nafsu, faktor psikologis anak, faktor kondisi fisik anak, dan faktor perilaku pemberian makanan.

Dalam hal ini upaya orang tua untuk mengatasi masalah nafsu makan, sangat penting untuk mengembangkan solusi yang tidak hanya efektif tetapi juga menarik minat anak-anak. salah satu upaya untuk meningkatkan nafsu makan dengan bahan herbal sebagai alternatif untuk meningkatkan nafsu makan anak yakni pemberian vitamin maupun obat tradisional seperti jamu, namun kebanyakan anak tidak suka mengkonsumsi jamu karena memiliki rasa yang pahit. Obat tradisional yang dapat meningkatkan nafsu makan salah satunya adalah temulawak dan bunga rosella. Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) merupakan tanaman yang dapat dimanfaatkan dan memiliki bagian yang banyak mengandung khasiat untuk pengobatan terutama pada rimpangnya. Senyawa yang terkandung di dalam rimpang temulawak yakni pati, kurkuminoid, dan minyak atsiri. Minyak atsiri merupakan salah satu komponen senyawa pada rimpang temulawak yang bersifat koleratik yang dapat mempercepat sekresi empedu sehingga mempercepat pengongsongan lambung, mempercepat pencernaan dan penyerapan lemak di usus yang akan mensekresi berbagai hormon yang bekerja untuk regulasi peningkat nafsu makan (Fitriyanti dan Sutiejo, 2018). Selain itu penambahan kelopak rosella untuk obat tradisional penambah nafsu makan sangat penting karena kelopak bunga rosella kaya akan vitamin C, mengandung flavonoid, dan antosianin. Senyawa antosianin yang dihasilkan dapat memberikan warna merah yang mencolok dan senyawa flavonoid yang terkandung dapat menyembuhkan penyakit degeneratif (Khamidah *et al.*, 2017).

Penelitian tentang inovasi permen COMUT (Cokelat Temulawak Imut) sebagai penambah nafsu makan sudah pernah dilakukan oleh (L. Puspitasari, 2020). penambahan bahan temulawak sangat terbukti secara signifikan dapat meningkatkan nafsu makan pada anak, peningkatan nafsu makan ini dilihat dari sebelum mengkonsumsi dan setelah mengkonsumsi. Score yang dihasilkan sebelum diberikan cokelat temulawak sebesar 29,4% dan setelah diberikan cokelat temulawak bertambah sebesar 35,1%. Oleh karena itu, terdapat peluang penelitian untuk meningkatkan nafsu makan anak dengan menginovasikan jamu tradisional seperti temulawak dan rosella menjadi variasi makanan yang digemari

anak-anak seperti permen herbal. Permen herbal menjadi solusi dalam mengatasi masalah nafsu makan anak karena permen merupakan salah satu makanan yang digemari anak karena memiliki rasa yang manis, bentuk bervariasi, warna yang menarik, dan mudah dibawa kapan saja (Asnawati *et al.*, 2024).

Berdasarkan uraian di atas, maka penting untuk dilakukan penelitian tentang formulasi permen herbal. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan permen herbal yang disukai anak-anak untuk dapat menambah nafsu makan anak.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu

1. Bagaimana pengaruh penambahan persentase formula ekstrak temulawak dan ekstrak bunga rosella serta interaksinya terhadap pH, kadar air, sifat antibakteri, kandungan flavonoid, sifat antioksidan, tingkat kelarutan, karakteristik sensori (warna, rasa, tekstur, aroma, dan kesukaan keseluruhan)?
2. Bagaimana cara menentukan formulasi terbaik dalam pembuatan permen herbal dengan penambahan ekstrak temulawak dan bunga rosella?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu

1. Mengidentifikasi pengaruh penambahan persentase formula ekstrak temulawak dan bunga rosella serta interaksinya terhadap pH, kadar air, sifat antibakteri, kandungan flavonoid, sifat antioksidan, tingkat kelarutan, karakteristik sensori (warna, rasa, tekstur, aroma dan kesukaan keseluruhan).
2. Menentukan formulasi terbaik dalam pembuatan permen herbal dengan penambahan ekstrak temulawak dan bunga rosella.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu untuk memberikan informasi terkait formulasi terbaik dalam pembuatan permen herbal dengan penambahan ekstrak temulawak dan bunga rosella yang dapat meningkatkan nafsu makan anak.