

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

1.1 Konsep Temulawak

1. Definisi Temulawak

Tanaman Temulawak yang memiliki nama latin *Curcuma Xanthorrhiza* Roxb. Salah satu tanaman asli Indonesia yang tumbuh dan tersebar di Pulau Jawa, Kalimantan, Maluku dan Madura. Pada awal mulanya tanaman temulawak ini banyak sekali tumbuh dan berkembang secara liar di hutan jati di Indonesia, di tanah kering, maupun padang alang-alang, akan tetapi karena banyaknya penggunaannya yang semakin meluas dan melebar keseluruhan kawasan yang ada di belahan negara, maka tanaman ini juga banyak dibudidayakan di masyarakat maupun perkebunan serta ditanam di pekarangan rumah yang lebih sering disebut sebagai apotik hidup (Windi Aprianingsih, 2019).

Menurut Ivo.F.P 2016, klasifikasi temulawak secara lengkap adalah sebagai berikut

Kingdom	: Plantae
Subkingdom	: Tracheobionta
Superdivisio	: Spermatophyta
Divisio	: Magnoliophyta
Kelas	: Liliopsida
Subkelas	: Commelinidae
Ordo	: Zingiberales
Famili	: Zingiberaceae
Genus	: Curcuma
Spesies	: curcumaxanthorrhiza

Menurut Windi Aprianingsih (2019), salah satu bagian tanaman temulawak yang paling banyak memiliki manfaat dan khasiat yaitu rimpang. Rimpang ini bagian dari akar tanaman temulawak. Bagian pinggir rimpangnya berwarna kuning muda dan bagian tengahnya memiliki warna kuning tua, serta aroma yang tajam dan rasa yang cukup pahit untuk dikonsumsi. Tanaman temulawak ini biasanya memiliki umur panen 8 bulan. Berikut ini merupakan gambar dan bentuk tanaman serta rimpang temulawak. Dapat kita lihat dan perhatikan

Gambar 1 Tanaman Temulawak berikut.



Temulawak yang segar biasa mengandung air kurang lebih sekitar 75%. Serta mengandung senyawa atau zat minyak atsiri (volatil oil), Protein, resin, pati, mineral, lemak (fixed oil), zat warna/pigmen, selulosa, pentosan, zat-zat penyebab rasa pahit dan zat sebagainya. Kandungan yang terkandung dalam rimpang temulawak memiliki berbagai komponen yang sangat tergantung pada umur dan usia rimpang temulawak pada saat dilakukan pemanenan serta jika dibandingkan dengan jenis tanaman curcuma yang lainnya maka tanaman temulawak ini memiliki lebih banyak kandungan minyak atsiri yang lebih tinggi (Windi Aprianingsih, 2019).

2. Kandungan Kimia dan Khasiat Temulawak

Menurut Ulfiatul Laili(2013), kandungan kimia rimpang temulawak dapat dibedakan atas beberapa komponen, yaitu :

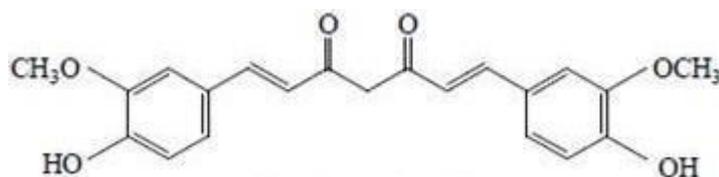
a. Pati

Fraksi pati merupakan kandungan terbesar dalam temulawak, jumlahnya bervariasi antara 48-54% tergantung dari ketinggian tempat tumbuh. Makin tinggi tempat tumbuh maka kadar patinya semakin rendah dan kadar minyaknya semakin tinggi. Pati temulawak mengandung zat gizi antara lain karbohidrat, protein dan lemak serat kasar mineral seperti kalium (K), natrium (Na), magnesium (Mg), zat besi (Fe), mangan (Mn) dan kadmium (Cd).Pati berbentuk serbuk, warna putih kekuningan karena mengandung spora kurkuminoid, mempunyai bentuk bulat telur sampai lonjong dengan salah satu ujungnya persegi, ukuran antara 33-100 µm dengan ukuran rerata 60 µm, letak hilus tidak sentral, terdapat lamela yang tidak konsentris. Bentuk pati temulawak ini demikian khasnya, sehingga digunakan sebagai salah satu unsur pengenal untuk identifikasi simplisia rimpang temulawak. Pati rimpang temulawak dapat dikembangkan sebagai sumber karbohidrat, yang digunakan untuk bahan makanan atau campuran bahan makanan.

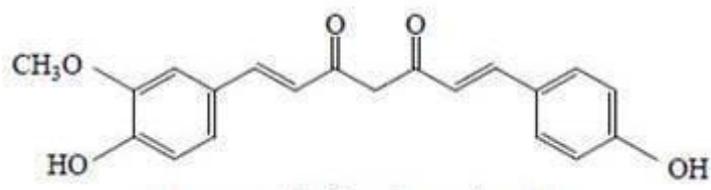
b. Kurkuminoid

Kurkuminoid rimpang temulawak adalah suatu zat yang terdiri dari campuran komponen senyawa yang bernama kurkumin (Gambar 2.2), demetoksikurkumin (Gambar 2.3), dan bisdemetoksikurkumin (Gambar 2.4)

Gambar 2.2 Struktur Kimia Kurkumin

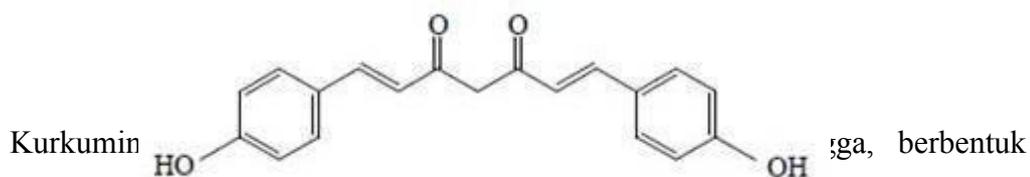


Gambar 2.3. Struktur Kimia Demetoksikurkumin



Gambar 2.4 Struktur Kimia BisdemetoksikurkuminKurkuminoid

mempunyai



Kurkumin juga, berbentuk serbuk dengan rasa sedikit pahit, larut dalam aseton, alkohol, asam asetat glasial, dan alkali hidroksida. Kurkuminoid tidak larut dalam air dan dietileter, mempunyai aroma khas dan tidak bersifat toksik. Kandungan kurkuminoid dalam temulawak sebesar 1-2%. Kurkuminoid berkhasiat menetralkan racun, menghilangkan rasa nyeri sendi, meningkatkan sekresi empedu, menurunkan kadar kolesterol dan trigliserida darah, antibakteri, mencegah terjadinya perlemakan dalam sel-sel hati dan sebagai antioksidan penangkal senyawa-senyawa radikal bebas yang berbahaya.

c. Minyak Atsiri

Minyak atsiri berupa cairan berwarna kuning atau kuning jingga, berbau aromatik tajam. Komposisinya tergantung pada umur rimpang,

tempat tumbuh, teknik isolasi, teknik analisis dan perbedaan klon varietas. Kandungan minyak atsiri pada rimpang temulawak sebesar 3-12%. Minyak atsiri temulawak mengandung *phelandren*, *kamfer*, *borneol*, *xanthorrhizol*, *turmerol* dan *sineal*. Minyak atsiri temulawak terdiri atas 32 komponen yang secara umum bersifat meningkatkan produksi getah empedu dan mampu menekan pembengkakan jaringan.

3. Jenis tanaman herbal sebagai penambah nafsu makan Berikut jenis tanaman herbal (Anugerah a.s,2020 & Mega ayu A.I,2020) :

- a. Temulawak : Curcuma xanthorrhiza
- b. Temu Hitam : Curcuma aeruginosa
- c. Temu Kunci : Bosenbergia pandurata
- d. Lengkuas : Alpinia galanga
- e. Kencur : Kaempferia galanga
- f. Kunyit : Curcuma Domestika
- g. Jahe : Zingiber officinale
- h. Adas : Foeniculum vulgar mill

1.2 Cara Penyajian Ramuan Temulawak dan Madu

Pemberian Temulawak dan madu yang diberikan kepada responden selama 2 minggu (14 hari) setiap 2 kali sehari di pagi dan sore hari sebelum makan. Pemberian madu sebanyak 1 sendok makan dan 250 gram temulawak yang diparut dan diambil sarinya kemudian dicampurkan $\frac{1}{2}$ gelas air 125 cc (Linawati & Setiawati, 2019

Cara penyajiannya sebagai berikut

1. Ambil 1-2 sendok teh serbuk temulawak
2. Seduh dengan 125 cc air hangat

3. Tambahkan 1 sendok makan madu sebagai pemanis

1.3 Konsep Nafsu Makan

1. Definisi nafsu makan

Anak usia di bawah lima tahun sering mengalami penurunan nafsu makan, yang mengakibatkan berkurangnya asupan nutrisi sehingga berat badan menurun atau kurang dari usiannya. Nafsu makan yang menurun seringkali dikaitkan dengan faktor internal seperti terjangkitnya anak dengan infeksi cacing (Mega Ayu Ambar Ismanu,2020)

Sedangkan faktor eksternal yang menyebabkan penurunan nafsu makan pada anak seperti bentuk yang tidak menarik, kesalahan orang tua dalam menyajikan variasi makanan atau karena anak sudah mulai aktif dengan bermain seperti anak usia toddler (1-3) tahun (Mega Ayu Ambar Ismanu,2020)

Anak usia toddler mempunyai ciri khas bergerak aktif, tidak bisa diam dan sulit duduk dalam waktu lama, sehingga membutuhkan energi lebih banyak selain itu, pada usia 12 bulan-18 bulan pertumbuhannya lambat sehingga kebutuhan nutrisi dan kalori menurun. Sedangkan penyebab umumnya menurunnya nafsu makan pada anak usia pra sekolah karena anak lebih tertarik bermain dengan teman atau lingkungannya dari pada makan (Mega Ayu Ambar Ismanu (2020). Hal ini bisa menyebabkan anak menderita kurang gizi.Kondisi seperti ini jika dibiarkan akan menyebabkan terjadinya gangguan nutrisi pada anak, yang sering disebut anak dengan gizi buruk atau KKP (kurang kalori protein).

Menurut Mega Ayu Ambar Ismanu (2020), menyatakan bahwa malnutrisi dalam bentuk anemia defisiensi besi memberikan dampak yang luas termasuk

menurunkan kapasitas kerja, menurunkan regulasi panas, disfungsi kerja, gangguan saluran cerna dan menurunkan kemampuan kognitif.

2. Faktor Penyebab yang mempengaruhi nafsu makan

Berikut faktor-faktor penyebab yang memengaruhi nafsu makan (Mega Ayu Ambar Ismanu, 2020) :

- a. Gangguan pencernaan berupa gangguan gigi dan rongga mulut (seperti sariawan, gigi berlubang, karies, tonsilitas)
- b. Gangguan psikologis
 - 1) Aturan makan yang ketat atau berlebih terhadap anak
 - 2) Ibu suka memaksa kehendak terhadap anak
 - 3) Hubungan anggota keluarga tidak harmonis
 - 4) Anak mengalami alergi pada makan
- c. Faktor eksternal
 - 1) Faktor kesukaan makan
 - a) Anak beralasan tidak mau makan karena masih kenyang
 - b) Anak senang mengonsumsi makanan ringan (chiki, coklat, permen dll)
- d. Faktor kebiasaan makan
 - 1) Anak bosan dengan menu masakan yang di sajikan
 - 2) Anak suka menu makan yang berubah-ubah
- e. Faktor lingkungan
 - 1) Ibu malas makan anak juga ikut-ikutan malas makan
 - 2) Anak jika asik bermain lupa makan

3. Makanan yang Dikonsumsi

Menurut angka kecukupan gizi dari Kementerian Kesehatan (Nimas Mita Etika M2020), rata-rata kebutuhan kalori anak 1-3 tahun adalah sekitar 1.125 kalori per hari. Jadi, dalam satu hari kebutuhan makanan tersebut dengan porsi yang sesuai, seperti:

a. Makanan pokok

Dapat memberikan nasi, roti, bihun, kentang, atau mi dengan porsi sekitar 150 gram. Porsi ini setara dengan 2 porsi nasi orang dewasa atau sekitar 2 centong nasi.

b. Protein hewani

Protein nabati yang dimaksud yaitu daging sapi, daging ayam, telur, atau ikan. Dalam satu hari bisa diberikan satu porsi lauk untuk satu kali waktu makan. Misalnya di pagi hari bisa memberikannya sebutir telur ayam, disiang hari daging sapi sebanyak 35 gram atau sepotong sedang, dan di sore hari sepotong sedang daging ayam yang setara dengan 40 gram.

b. Protein nabati

Protein nabati contohnya yaitu tempe, tahu, kacang kedelai, atau kacang merah, dapat memberikan lauk nabati satu porsi untuk satu kali makan. Satu porsi setara dengan 1 potong tahu ukuran besar.

c. Sayur dan buah-buahan

Untuk anak 1-3 tahun, porsi sayur dalam sehari adalah 1½ porsi atau sama dengan 1½ gelas belimbing dan buah-buahan sebanyak 3 porsi.

d. Makanan selingan

Buatkanlah makanan selingan atau camilan untuk anak, bisa dibuat dari

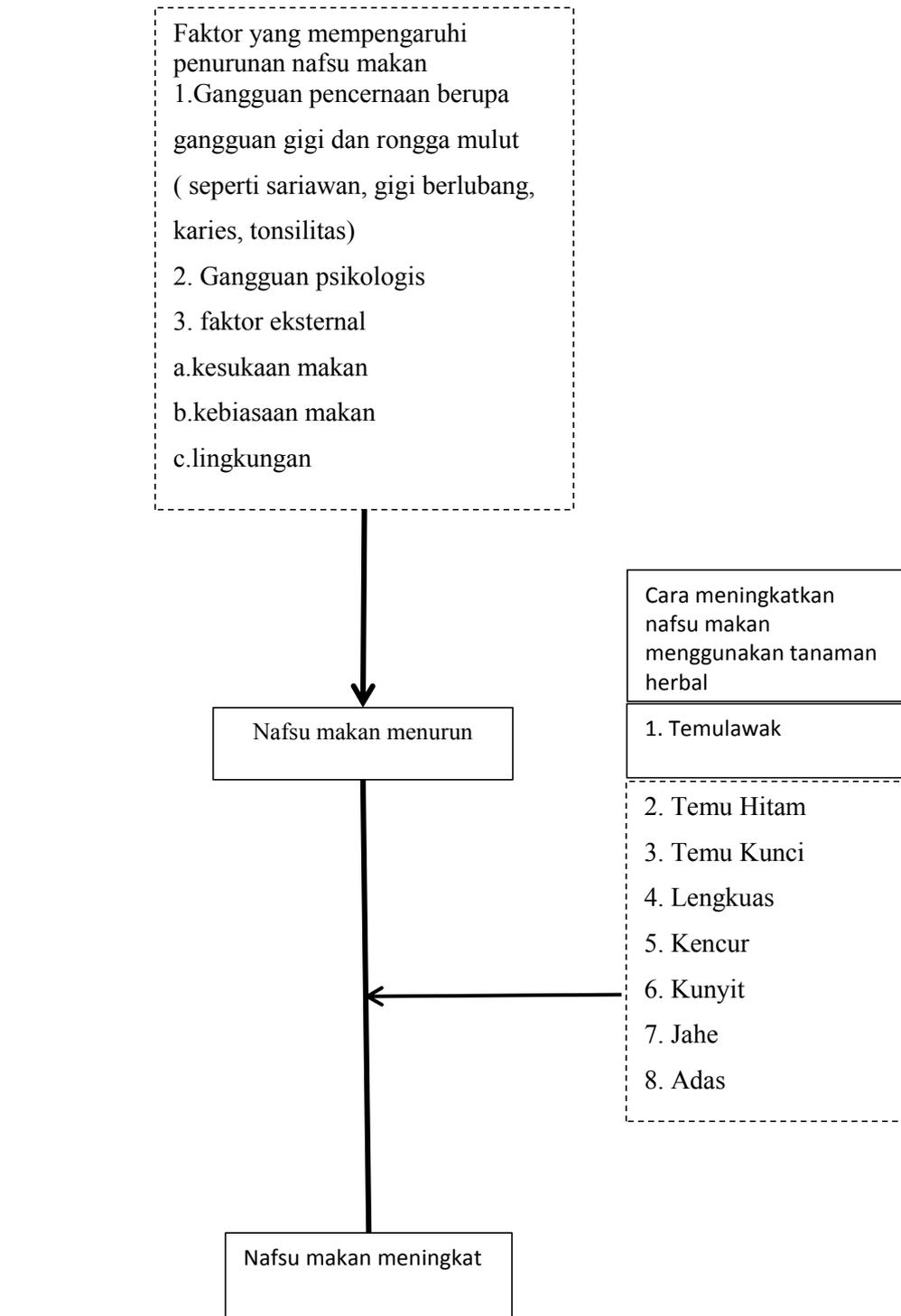
campuran buah, sehingga rasanya lebih enak.

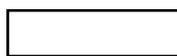
Contoh camilan yang bisa diberikan yaitu puding, bubur kacang hijau, atau bahkan kue. Buah juga bisa digunakan sebagai makanan selingan bagi anak.

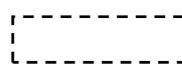
e. Susu

Anda memberikan satu kali dalam sehari sebagai pengganti ASI (bila si kecil sudah berusia lebih dari 2 tahun).

1.4 Kerangka Konsep



 : diteliti

 : tidak di teliti

2.6 Hipotesis

H0: Tidak terdapat pengaruh temulawak dalam peningkatan nafsu makan anak usia toodler yang mengalami gizi kurang di Desa Patianrowo Kec. Patianrowo Kab. Nganjuk Jawa Timur

H1: Terdapat pengaruh temulawak dalam peningkatan nafsu makan anak usia toodler yang mengalami gizi kurang di Desa Patianrowo Kec. Patianrowo Kab. Nganjuk Jawa Timur