

Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Ibu Menyusui dalam Pemanfaatan Pangan Lokal Sumber Probiotik

Suci Rahmani Nurita¹, Tahu Perwitasari², Ova Jayanti³, Ratu Kusuma⁴, Nurbaiti⁵

^{1,2,3,5}Prodi Kebidanan Program Sarjana dan Pendidikan Profesi Bidan, Fak. Ilmu Kesehatan, Universitas Baiturrahim,

⁴Prodi Profesi Ners, Fak. Ilmu Kesehatan, Universitas Baiturrahim

Jl. Prof. Dr. M. Yamin SH, No.30 Lebak Bandung, Kota Jambi, 36130, Jambi, Indonesia

*Email Korespondensi: srnurita@gmail.com

Submitted : 01/03/2026

Accepted: 30/03/2026

Published:31/03/2026

Abstract

One effort to maintain digestive health is to consume foods containing probiotics obtained from local foods, namely fermented foods such as tempeh, pickles, tempoyak, tauco and tape. Probiotics that breastfeeding mothers get from daily consumption of local food are good for the health of the mother's digestive tract and their babies from breastfeeding. The total lactic acid bacteria in breast milk is between 5,000 – 46,000 CFU/ml, it is estimated that a baby every day obtains around 500 thousand to 5 million lactic acid bacteria cells. This study aims to determine the behavior of breastfeeding mothers in utilizing local food sources probiotics. This research method is an analytic survey with a cross sectional design. The population of this study were all breastfeeding mothers who had babies aged 0-2 years at PMB Muzilatul Nisma with a total sample of 10 people using accidental sampling technique. The research was conducted from December 2022 to July 2023 using an e-questionnaire. Data were analyzed using the Chi-Square test. The results showed that there was no relationship between knowledge, attitudes and perceptions of breastfeeding mothers regarding the use of local food sources of probiotics (p value 0.491; 0.576; 0.491). There is a relationship between food taboos for breastfeeding mothers regarding the use of local food sources of probiotics (p value = 0.024). It would be better if midwives could increase education regarding local food sources of probiotics and breastfeeding mothers could increase their knowledge and utilization of probiotic sources from local food.

Keywords: *breastfeeding mothers, local food, probiotics*

Abstrak

Salah satu upaya menjaga kesehatan pencernaan adalah mengonsumsi makanan mengandung probiotik yang diperoleh dari pangan lokal yakni makanan hasil fermentasi seperti tempe, acar, tempoyak, tauco dan tape. Probiotik yang didapat ibu menyusui dari konsumsi pangan lokal sehari-hari baik untuk kesehatan saluran cerna ibu dan bayi-balitanya dari proses menyusui. Total bakteri asam laktat pada ASI antara 5.000 – 46.000 CFU/ml, diperkirakan seorang bayi setiap hari memperoleh sekitar 500 ribu sampai 5 juta sel bakteri asam laktat yang telah teradaptasi dengan gizi ibunya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perilaku ibu menyusui dalam pemanfaatan pangan lokal sumber probiotik. Metode penelitian ini adalah survei analitik dengan rancangan cross sectional. Populasi penelitian ini adalah semua ibu menyusui yang memiliki bayi berusia 0-2 tahun di PMB Muzilatul Nisma dengan jumlah sampel sebanyak 10 orang dengan teknik accidental sampling. Penelitian dilaksanakan dari Desember 2022 s.d Juli 2023 dengan menggunakan e-kuesioner. Data dianalisis menggunakan uji Chi-Square. Hasil menunjukkan tidak terdapat hubungan antara pengetahuan, sikap dan persepsi ibu menyusui terhadap pemanfaatan pangan lokal sumber probiotik (p value 0,491; 0,576; 0,491). Terdapat hubungan antara tabu makanan ibu menyusui dengan pemanfaatan pangan lokal sumber probiotik (p value= 0,024). Diharapkan bidan dapat

meningkatkan edukasi terkait pangan lokal sumber probiotik dan ibu menyusui dapat meningkatkan pengetahuan dan pemanfaatan sumber probiotik dari pangan lokal.

Kata Kunci: ibu menyusui, pangan lokal, probiotik

PENDAHULUAN

Permasalahan gizi yang belum teratasi di Indonesia adalah stunting dan malnutrisi. Pada tahun 2013, 37,2% balita di Indonesia mengalami stunting. Kondisi ini seringkali dianggap normal karena faktor keturunan. Padahal, stunting dapat memengaruhi perkembangan otak dan menurunkan produktivitas seseorang di usia muda. Pada tahun 2019 angka stunting di Indonesia mencapai 27,67% di mana angka ini masih menjadi masalah kesehatan masyarakat menurut WHO (>20%). (Kemenkes, 2024)

Permasalahan gizi kurang pada balita bukanlah hal baru, namun permasalahan ini masih aktual, yang tercermin dari masih banyaknya provinsi yang memiliki prevalensi gizi buruk dan gizi kurang (malnutrisi) di atas prevalensi nasional, terutama pada daerah-daerah yang merupakan kantong-kantong kemiskinan. Prevalensi masalah gizi di Indonesia berdasarkan hasil Riskesdas 2018 menemukan bahwa terdapat 17,7% kasus gizi buruk pada balita dan jumlah ini terdiri dari 3,9% gizi buruk dan 13,8% gizi kurang (Kemenkes, 2024). Di Provinsi Jambi (2018), prevalensi gizi buruk pada balita (0-23 bulan) mencapai 13,10% dan prevalensi gizi kurang pada balita (0-59 bulan) mencapai 15,70% (Statistik, 2018).

Berbagai penyebab masalah gizi pada balita dapat diklasifikasikan: pertama, sebagai penyebab langsung, yaitu makanan anak dan penyakit menular, dan kedua, penyebab tidak langsung, yaitu pola asuh, pelayanan kesehatan, lingkungan kesehatan dan ketahanan pangan keluarga (R. J. S. G. B. d. I. Kemenkes, 2017)

Kejadian penyakit akibat berbagai jenis penyakit menular masih tinggi. Menurut Laporan Riskesdas Nasional

2018, angka kejadian penyakit infeksi pada bayi usia kurang dari 1 tahun terdiri dari diare 10,6%, ISPA 9,4%, dan pneumonia 3,8%. Pada balita usia 12-23 bulan, kasus diare mencapai 16,6%, ISPA 14,4% dan pneumonia 6% (Kemenkes, 2024).

Sistem imun yang lemah menyebabkan seseorang mudah terinfeksi agen penyakit. Vighi dkk (2008) menyatakan bahwa 70% sistem imun tubuh dipengaruhi oleh kesehatan sistem pencernaan. Salah satu upaya menjaga kesehatan pencernaan dapat dilakukan dengan mengonsumsi makanan atau minuman yang mengandung probiotik. Probiotik adalah kultur hidup, yang dapat berupa bakteri, khamir, dan jamur yang jika dikonsumsi dalam jumlah cukup, dapat memberikan efek positif pada mikrobiota usus. Probiotik penting untuk melawan patogen di saluran pencernaan. Umumnya, mikroba probiotik berasal dari kelompok bakteri, khamir, dan fungi atau jamur. Mikroba yang berasal dari kelompok bakteri umumnya berasal dari *Lactobacillus* spp. Jenis khamir yang biasanya digunakan sebagai probiotik adalah *Saccharomyces cerevisiae* dan jenis fungi atau jamur antara lain *Aspergillus* dan *Rhizopus* (Winarno, 2020).

Makanan/minuman probiotik yang mengandung bakteri seperti Bakteri Asam Laktat (BAL) bermanfaat bagi saluran pencernaan karena dapat meningkatkan keseimbangan mikrobiota usus dan mampu bertahan hidup dalam keasaman lambung sehingga dapat menempati usus dalam jumlah yang cukup besar. Diketahui pula berdasarkan hasil penelitian bahwa produk probiotik dapat menghambat bakteri patogen dan memetabolisme laktosa sehingga bermanfaat bagi penderita intoleransi

laktosa. Bakteri menguntungkan yang terkandung dalam produk probiotik dapat menjaga keseimbangan mikroflora dalam usus dengan cara menekan pertumbuhan bakteri patogen. Berdasarkan hal tersebut, makanan/minuman probiotik ini dapat mencegah gangguan pencernaan seperti tifus, diare, dan disentri yang sering dialami oleh masyarakat Indonesia (S. R. J. J. A. K. Nurita, 2022)

Di dalam tubuh, probiotik akan bertahan hidup di saluran pencernaan, terutama usus besar. Mikroba ini diketahui memiliki beberapa peran penting, yaitu mendukung pertumbuhan bakteri menguntungkan dengan menghambat pertumbuhan bakteri patogen melalui kompetisi ruang dan nutrisi, membantu pencernaan makanan dan penyerapan obat, serta memproduksi vitamin yang dibutuhkan tubuh. Konsumsi probiotik telah terbukti dapat mencegah berbagai penyakit, seperti diare, sembelit, eksim, kolesterol, dan infeksi saluran kemih (Schettle, 2020). Probiotik dapat diperoleh

dari sumber pangan, baik pangan hewani seperti daging, pangan nabati seperti sayur-sayuran maupun produk pangan olahan seperti sosis dan produk fermentasi lainnya. Probiotik dapat diperoleh dari makanan dan minuman fermentasi seperti yogurt, tempe, kecap, kimchi, susu kefir, dan tape, atau dalam bentuk suplemen (Winarno, 2020).

Pangan lokal yang kaya probiotik dapat ditemukan dalam makanan sehari-hari. Tempe adalah makanan fermentasi tradisional Indonesia yang terbuat dari kacang kedelai dan dikenal sebagai hasil fermentasi kapang. Fermentasi tempe melibatkan komunitas mikroba kompleks yang berkembang sejak awal proses perendaman dan mencapai jumlah maksimumnya pada tempe segar. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa bakteri asam laktat dan kapang merupakan mikroba dominan dalam tempe dalam jumlah tinggi (Panjaitan, Nuraida, & Dewanti-Hariyadi, 2018)

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif jenis studi deskriptif menggunakan rancangan *cross sectional* untuk mengetahui perilaku ibu menyusui dalam pemanfaatan pangan lokal sumber probiotik serta faktor yang berhubungan. Variabel independen yang akan diteliti pada penelitian ini adalah pengetahuan ibu, sikap ibu, persepsi ibu dan pantangan (tabu) makanan sedangkan variabel dependennya adalah pemanfaatan pangan lokal sumber probiotik.

Populasi dalam penelitian ini adalah semua ibu yang memiliki bayi berusia 0-2 tahun di PMB Muzilatul Nisma. Total sampel pada penelitian ini dihitung menggunakan rumus Arikunto (2007) sebesar 5% dari total populasi sehingga didapatkan jumlah sampel minimal sebesar 10 orang. Sampel diambil dengan teknik *accidental sampling* dengan memenuhi kriteria inklusi yakni

bersedia menjadi responden, dapat berkomunikasi dengan baik, ibu dan bayi dalam keadaan sehat, bayi lahir dari keadaan aterm serta ibu menyusui secara eksklusif atau parsial serta memenuhi kriteria eksklusi yakni ibu dan bayi tiba-tiba jatuh sakit selama pengumpulan data serta tiba-tiba pindah domisili. Jumlah total sampel yang didapat adalah 11 orang responden. Penelitian dilakukan di PMB Muzilatul Nisma dari bulan Oktober 2022 s.d Agustus 2023.

Jenis data yang diambil adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari jawaban responden pada kuesioner yang terdiri dari beberapa pertanyaan dan pernyataan terstruktur mengenai karakteristik ibu dan bayi, pengetahuan ibu, sikap ibu, persepsi ibu, tabu makanan terhadap pemanfaatan pangan lokal sumber probiotik. Data sekunder diperoleh dari pencatatan dan pelaporan di PMB Muzilatul Nisma Kota

Jambi.

Pengumpulan data dilakukan dengan metode wawancara menggunakan angket mengenai faktor yang berhubungan dengan perilaku ibu menyusui dalam pemanfaatan pangan lokal sumber probiotik di PMB Muzilatul Nisma. Pengumpulan data dibantu oleh 2 dosen anggota peneliti dan 2 orang enumerator dari mahasiswa S1 Kebidanan yang telah diberi penjelasan dan kesamaan persepsi dalam pengumpulan data agar data yang terkumpul valid.

Analisa data yang digunakan

dalam penelitian ini adalah analisa univariate dan bivariat. Analisa univariat dilakukan untuk mengetahui karakteristik dan distribusi masing-masing variabel penelitian. Data kategorik hasilnya berupa frekuensi dan persentase yang disajikan dalam bentuk tabel maupun grafik. Data numerik, apabila data berdistribusi normal maka dihitung rerata dan standar deviasi (SD). Data numerik yang tidak berdistribusi normal maka dihitung nilai median dengan minimum-maksimum. Analisis Bivariat menggunakan uji *Chi-Square*.

HASIL

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan diperoleh informasi mengenai karakteristik responden pada tabel 1 berikut:

Tabel 1. Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan, Pekerjaan, Jumlah Anak dan Gambaran Pemanfaatan Makanan Sumber Probiotik, Pengetahuan Ibu, Sikap Ibu, Persepsi Ibu dan Pantangan Makanan Ibu Menyusui di PMB Muzilatulnisma Tahun 2023

Karakteristik	Jumlah	
	N=11	%
Pendidikan		
a. Sekolah Dasar (SD)	0	0
b. Sekolah Menengah Pertama (SMP)	0	0
c. Sekolah Menengah Atas (SMA)	4	36,4%
d. Perguruan Tinggi(Diploma/Sarjana)	7	63,6%
Perkerjaan		
a. Tidak Bekerja (IRT)	6	54,5
b. Bekerja	5	45,5
Jumlah Anak		
a. Jumlah anak 1	2	18,2
b. Jumlah anak 2	8	72,7
c. Jumlah anak 3	1	9,1
Pemanfaatan Pangan Lokal Sumber Probiotik		
Tidak Mengkonsumsi makanan probiotik	4	36,4
Mengkonsumsi makanan probiotik	7	63,6
Pengetahuan Ibu		
a. Kurang Baik	3	27,3
b. Baik	8	72,7
Sikap Ibu		
a. Negatif	4	36,4
b. Positif	7	63,6
Persepsi Ibu		

Karakteristik	Jumlah	
	N=11	%
a. Negatif	2	18,2
b. Positif	9	81,8
Tabu Makanan		
a. Ada pantangan	3	27,3
b. Tidak ada pantangan	8	72,7

Tabel 1 menunjukkan bahwa 63,6% responden berpendidikan S1, 54,5% responden tidak bekerja (ibu rumah tangga), sebagian besar responden (72,7%) memiliki 2 orang anak, 63,6% responden mengonsumsi pangan lokal

sumber probiotik, 72,7% responden berpengetahuan baik, 63,6% responden bersikap positif, 81,8% responden berpersepsi positif dan 72,7% tidak memiliki pantangan makanan.

Tabel 2. Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Persepsi Ibu Menyusui dengan Pemanfaatan Pangan Lokal Sumber Probiotik di PMB Muzilatulnisma Tahun 2023.

	Pemanfaatan Pangan Lokal Sumber Probiotik			P-Value
	Tidak Mengonsumsi	Mengonsumsi	Total	
Pengetahuan				
a. Kurang Baik	2 (66,7%)	1 (33,3%)	3(100%)	0,491
b. Baik	2 (25%)	6 (75%)	8 (100%)	
Total	4 (36,4%)	7 (63,6%)	11 (100%)	
Sikap				
a. Negatif	2 (50%)	2 (50%)	4 (100%)	0,576
b. Positif	2 (28,6%)	5 (71,4%)	8 (100%)	
Total	4 (36,4%)	7 (63,6%)	11 (100%)	
Persepsi				
a. Negatif	0 (0%)	2 (100%)	2 (100%)	0,491
b. Positif	4 (44,4%)	5 (55,6%)	9 (100%)	
Total	4 (36,4%)	7 (63,6%)	11 (100%)	

Berdasarkan tabel 2 dapat dilihat bahwa tidak terdapat hubungan antara pengetahuan, sikap dan persepsi ibu

menyusui tentang pemanfaatan pangan lokal sumber probiotik (*p value* 0,491; 0,576; 0,491).

Tabel 3. Hubungan Pantangan Makanan Ibu Menyusui dengan Pemanfaatan Pangan Lokal Sumber Probiotik di PMB Muzilatulnisma Tahun 2023.

	Pemanfaatan Pangan Lokal Sumber Probiotik			P-Value
	Tidak Mengonsumsi	Mengonsumsi	Total	
Pantangan Makanan				
a. Ada pantangan	3 (100%)	0 (0 %)	3(100%)	0,024
b. Tidak ada pantangan	1 (12,5%)	7 (87,5%)	8 (100%)	
Total	4 (36,4%)	7 (63,6%)	11 (100%)	

Berdasarkan tabel 3 dapat dilihat bahwa terdapat hubungan antara pantangan makanan ibu menyusui dengan pemanfaatan pangan lokal sumber probiotik (nilai p 0,024).

PEMBAHASAN

HASIL ANALISIS UNIVARIAT

Tabel 1 menunjukkan bahwa secara umum kelompok responden memiliki karakteristik tingkat pendidikan sarjana, tidak bekerja (ibu rumah tangga) dan status paritas multipara. Sejalan dengan hasil penelitian (S. R. J. J. A. B. J. Nurita, 2022) yang menemukan bahwa lebih dari separuh responden (57,4%) melahirkan secara vaginal, berpendidikan SMA/ sederajat (70,5%), memiliki pekerjaan sebagai IRT (86,9%) dan berstatus paritas multigravida (59%). Tingkat pendidikan sangat berpengaruh terhadap upaya peningkatan pengetahuan yang secara langsung maupun tidak langsung akan mempengaruhi perilaku. Ibu yang memiliki pendidikan baik akan lebih mudah dalam mengadopsi pengetahuan tentang kesehatan. Lingkungan kerja dapat menjadi tempat pertukaran informasi antar rekan kerja. Hal ini dapat membuat seseorang yang bekerja memiliki pengetahuan yang lebih baik dibandingkan dengan yang tidak bekerja (Munawaroh, dkk. 2019).

Tabel 1 menunjukkan bahwa 63,6% responden mengonsumsi pangan lokal sumber probiotik, 72,7% responden memiliki pengetahuan baik, 63,6% responden memiliki sikap positif, 81,8% responden memiliki persepsi positif dan 72,7% tidak memiliki pantangan makanan. Pangan sumber probiotik yang paling banyak dikonsumsi adalah tempe dan tape. Hal ini karena kedua pangan tersebut merupakan pangan lokal yang mudah diperoleh, sering dikonsumsi oleh masyarakat dan diyakini memberikan manfaat bagi kesehatan.

Pengetahuan tentang pangan lokal sumber probiotik bagi kesehatan ibu dan anak diperoleh responden dari informasi dan edukasi yang diperoleh dari orang lain maupun media daring. Tingkat pendidikan

responden juga memengaruhi pola pikir dan wawasan responden. Mayoritas responden berpendidikan sarjana, sehingga akses terhadap informasi semakin luas. Pendidikan ibu yang lebih tinggi cenderung memperluas pengetahuan ibu (Fikawati & Syafiq, 2009).

Sikap merupakan penentu perilaku manusia yang paling penting. Sebagai sebuah reaksi, sikap selalu dikaitkan dengan dua alternatif, yaitu suka dan tidak suka untuk melaksanakan atau menjauhinya. Dengan demikian pengetahuan tentang sesuatu merupakan awal yang memengaruhi suatu sikap yang mungkin berujung pada suatu tindakan (Suharyat, 2009). Hasil penelitian pada umumnya positif, sehingga hal tersebut semestinya muncul dalam diri seseorang karena pengetahuan yang baik.

Persepsi adalah proses individu mampu mengenali objek atau fakta objektif dengan menggunakan alat bantu individual. Persepsi seseorang terhadap suatu objek tidak berdiri sendiri melainkan dipengaruhi oleh beberapa faktor baik dari dalam maupun dari luar dirinya. Persepsi merupakan proses yang digunakan individu untuk memilih, mengorganisasikan, menginterpretasikan masukan informasi guna menciptakan gambaran dunia yang bermakna (Adji dan Samuel, 2014). Persepsi tidak hanya bergantung pada rangsangan fisik tetapi juga pada rangsangan yang berkaitan dengan lingkungan sekitar dan kondisi individu.

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan mayoritas responden tidak memiliki pantangan sebesar 8 responden (72,7%). Makanan yang paling tabu untuk dimakan saat menyusui menurut responden adalah tempoyak, terasi dan tape. Alasan pantangan mengonsumsi makanan diatas adalah khawatir anak

yang masih menyusui akan sakit dan karena anak alergi terhadap kandungan pada makanan tersebut.

Fenomena tabu makanan [pada perempuan] di Indonesia masih menjadi masalah karena banyak [jenis] makanan yang seharusnya dikonsumsi tapi ternyata dihindari. Akibatnya, perempuan, terutama mereka yang sedang hamil atau menyusui, tidak berani mengonsumsi makanan tertentu yang berakibat pada status gizi mereka (Intan, 2018).

Hasil kajian *literature review*, tujuh (7) jenis makanan yang paling banyak ditabukan bagi ibu hamil dan menyusui dari suku/daerah yang ada di Indonesia adalah buah nenas, es/air yang dingin, buah durian, udang, jantung pisang, cumi-cumi dan sejenisnya, telur, makanan pedas, ikan lele, cabai, dan tape (Chahyanto, B. A., & Wulansari, A., 2018).

Fenomena pantangan makanan bagi perempuan di Indonesia masih menjadi masalah karena banyak makanan yang seharusnya dikonsumsi justru dihindari. Akibatnya, perempuan, terutama yang sedang hamil atau menyusui, enggan mengonsumsi makanan tertentu yang dapat memengaruhi status gizinya (Intan, 2018).

Hasil studi pustaka menunjukkan bahwa tujuh (7) jenis makanan yang paling pantang dikonsumsi oleh ibu hamil dan menyusui dari berbagai suku/daerah di Indonesia adalah nanas, air es, durian, udang, jantung pisang, cumi-cumi dan sejenisnya, telur, makanan pedas, lele, cabai, dan tape (Chahyanto, B. A., & Wulansari, A., 2018).

HASIL ANALISIS BIVARIAT

Tabel 2 menunjukkan tidak terdapat hubungan antara pengetahuan, sikap, dan persepsi ibu menyusui tentang pemanfaatan sumber pangan lokal probiotik (nilai p 0,491; 0,576; 0,491).

Hasil penelitian ini sejalan dengan teori yang menyatakan bahwa

pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang. Dari pengalaman dan penelitian terbukti bahwa perilaku yang didasari oleh pengetahuan lebih langgeng daripada perilaku yang tidak didasari pengetahuan (Notoatmodjo, 2005). Hasil penelitian didapatkan bahwa ibu yang memiliki tingkat pengetahuan baik, mengonsumsi pangan lokal sumber probiotik sedangkan pada ibu yang berpengetahuan kurang baik, cenderung tidak mengonsumsi pangan lokal sumber probiotik. Walaupun hasil analisis data tidak menunjukkan adanya hubungan yang signifikan, hal ini dikarenakan pengetahuan seseorang dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya umur, pendidikan, pekerjaan, minat, pengalaman, kebudayaan dan informasi. (Munawaroh, dkk.2019)

Pengetahuan atau kognitif merupakan ranah yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang. Dari pengalaman dan penelitian terbukti bahwa perilaku yang didasari pengetahuan lebih langgeng dibandingkan perilaku yang tidak didasari pengetahuan (Notoatmodjo, 2005). Hasil penelitian menemukan bahwa ibu yang memiliki tingkat pengetahuan baik cenderung mengonsumsi sumber pangan lokal probiotik, sedangkan ibu yang memiliki pengetahuan kurang cenderung tidak mengonsumsi sumber pangan lokal probiotik. Meskipun hasil analisis data tidak menunjukkan hubungan yang signifikan, hal ini dikarenakan pengetahuan seseorang dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain usia, pendidikan, pekerjaan, minat, pengalaman, budaya, dan informasi. (Munawaroh, dkk. 2019).

Dari total 11 responden, 4 responden yang memiliki sikap negatif, sebanyak 2 responden (50%) tidak mengonsumsi pangan lokal sumber probiotik. Dari 8 responden yang memiliki sikap positif, sebanyak 5 responden (71,4%)

mengonsumsi pangan lokal sumber probiotik. Dari hasil uji statistik diperoleh *p-value* 0,576 (*p-value* > 0,05) yang berarti tidak terdapat hubungan antara sikap ibu menyusui dengan pemanfaatan pangan lokal sumber probiotik di PMB Muzilatul Nisma.

Pembentukan sikap seseorang dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti pengalaman pribadi, pengaruh orang lain yang dianggap penting, pengaruh kebudayaan, pengaruh media massa, lembaga pendidikan, lembaga agama dan faktor emosional. Stimulasi atau objek kesehatan yang didapatkan seseorang akan menimbulkan penilaian terhadap apa yang diketahui sehingga proses lanjutan yang diharapkan adalah mempraktikkan apa yang diketahuinya (Munawaroh, dkk.2019).

Informasi yang didapatkan oleh responden bisa mempengaruhi sikap responden yang semula negative menjadi positif. Perubahan sikap yang terjadi dikarenakan responden menerima materi, merespon materi dengan tanggapan yang berasal dari pasangan kelompok lain, mendiskusikan bersama, selanjutnya responden menghargai bahwa materi yang disampaikan bernilai positif.

Pembentukan sikap seseorang dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti pengalaman pribadi, pengaruh orang lain yang dianggap penting, pengaruh budaya, pengaruh media massa, lembaga pendidikan, lembaga keagamaan, dan faktor emosional. Rangsangan atau objek kesehatan yang diterima seseorang akan mengarah pada penilaian terhadap apa yang diketahuinya.

Dari total 11 responden, 2 responden yang memiliki persepsi negatif, sebanyak 2 responden (50%) mengonsumsi pangan lokal sumber probiotik. Dari 9 responden yang memiliki sikap positif, sebanyak 5 responden (55,6%) mengonsumsi pangan lokal sumber probiotik. Dari hasil uji statistik diperoleh *p-value* 0,491 (*p-value* > 0,05) yang berarti tidak terdapat

hubungan antara sikap ibu menyusui dengan pemanfaatan pangan lokal sumber probiotik di PMB Muzilatul Nisma

Persepsi adalah proses individu dapat mengenali objek atau fakta objektif dengan menggunakan alat individu. Persepsi seseorang terhadap sesuatu objek tidak berdiri sendiri akan tetapi dipengaruhi oleh beberapa faktor baik dari dalam maupun dari luar dirinya. Persepsi merupakan suatu proses yang digunakan oleh individu untuk memilih, mengorganisasi, menginterpretasikan masukan informasi guna menciptakan gambaran dunia yang memiliki arti (Adji dan Samuel, 2014). Persepsi tidak hanya bergantung pada rangsangan fisik tetapi juga pada rangsangan yang berhubungan dengan lingkungan sekitar dan keadaan individu yang bersangkutan.

Berdasarkan tabel 3 dapat dilihat bahwa dari total 11 responden, 3 responden yang memiliki tabu makanan, sebanyak 3 responden (100%) tidak mengonsumsi pangan lokal sumber probiotik. Dari 8 responden yang tidak memiliki tabu makanan, sebanyak 7 responden (87,5%) mengonsumsi pangan lokal sumber probiotik. Dari hasil uji statistik diperoleh *p-value* 0,024 (*p-value* < 0,05) yang berarti terdapat hubungan antara tabu makanan ibu menyusui dengan pemanfaatan pangan lokal sumber probiotik di PMB Muzilatul Nisma.

Perempuan lebih mudah percaya pada kesakralan tabu, tepatnya bukan pada isi pantangan itu, tapi pada hikmah yang terkandung di dalam kata-kata orang tua, terutama ibu. Sejak kanak-kanak, remaja, dewasa, hamil, melahirkan dan menyusui, perempuan selalu dikelilingi tabu. Di antara tahap-tahap kehidupan itu, perempuan hamil adalah yang paling cemas dan percaya tabu, karena berkaitan dengan kondisi janin dalam tubuhnya. Perempuan yang baru melahirkan pun tidak luput dari tabu makanan. Tabu makanan yaitu larangan untuk

mengonsumsi makanan tertentu karena ada beberapa ancaman atau hukuman bagi orang yang mengonsumsinya. Dalam ancaman ini, terdapat kekuatan supranatural dan mistik yang mungkin dapat menghukum mereka yang melanggar tabu ini (Intan, 2018).

Fenomena tabu makanan [pada perempuan] di Indonesia masih menjadi masalah karena banyak [jenis] makanan yang seharusnya dikonsumsi tapi ternyata dihindari. Akibatnya, perempuan, terutama mereka yang sedang hamil atau menyusui, tidak berani mengonsumsi makanan tertentu yang berakibat pada status gizi mereka (Intan, 2018).

SIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan, sikap, dan persepsi ibu menyusui mengenai penggunaan sumber makanan lokal probiotik (nilai p 0,491; 0,576; 0,491). Terdapat hubungan antara pantangan makanan bagi ibu menyusui terkait penggunaan sumber makanan lokal probiotik (nilai p = 0,024).

SARAN

Diharapkan bidan dapat meningkatkan edukasi mengenai sumber makanan lokal probiotik dan ibu menyusui dapat meningkatkan pengetahuan dan pemanfaatan sumber probiotik dari makanan lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Rektor Universitas Baiturrahim (UBR) beserta jajaran, Ketua LP3M UBR, Pimpinan dan staf PMB Muzilatul Nisma yang telah memfasilitasi dan memberi dukungan bagi kegiatan pengabdian masyarakat ini baik secara materil, moril dan administratif.

Terimakasih kepada ibu menyusui dan Mahasiswi Prodi Kebidanan Program Sarjana Universitas Baiturrahim yang terlibat aktif dan membantu pelaksanaan

sehingga kegiatan pengabdian masyarakat ini bisa berjalan lancar sesuai harapan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., & Zahariah, S. (2022). Analisis Faktor Determinan Kualitas Konsumsi Makanan Pada Ibu Hamil Di Kecamatan Sukowono, Kabupaten Jember. *Window of Health: Jurnal Kesehatan*, 453-462.
- Badan Pusat Statistik. (2018). *Prevalensi Balita Gizi Kurang Menurut Provinsi di Indonesia (PSG) 2016-2018*. Diakses 20 September 2022. <https://www.bps.go.id/indicator/30/1773/1/prevalensi-balita-gizi-kurang-menurut-provinsi-di-indonesia-psg-.html>
- Chahyanto, B. A., & Wulansari, A. (2018). Aspek gizi dan makna simbolis tabu makanan ibu hamil di Indonesia. *Jurnal Ekologi Kesehatan*, 17(1), 52-63.
- Fikawati, S., & Syafiq, A. (2009). Penyebab keberhasilan dan kegagalan praktik pemberian ASI eksklusif. *Kesmas: Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional (National Public Health Journal)*, 4(3), 120-131.
- Hartono, (2017). Status Gizi Balita dan Interaksinya. Diakses 20 September 2022, <https://sehatnegeriku.kemkes.go.id/baca/blog/20170216/0519737/status-gizi-balita-dan-interaksinya/>
- Indriani, Y. (2009). Studi Viabilitas Bakteri Asam Laktat pada Fermentasi Tauco dalam Larutan Garam.
- Intan, T. (2018). Fenomena Tabu Makanan Pada Perempuan Indonesia Dalam Perspektif Antropologi Feminis. *PALASTREN Jurnal Studi Gender*, 11(2), 233-258.
- Jeurink, P. V., Bergenhenegouwen, J. V., Jimenez, E., Knippels, L. M. J., Fernandez, L., et al. (2013).

- Human Milk : a Source a More Life Than We Imagine. *Wageningen Academic Publishers*. Vol. 4(1). pp. 17-30
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Laporan Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Mardalena, M. (2016). Fase Pertumbuhan Isolat Bakteri Asam Laktat (BAL) Tempoyak Asal Jambi yang Disimpan Pada Suhu Kamar. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 11(1), 58-66.
- Maulidianto, M. R. (2021). *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat pada Tauco Saga (Adenanthera Pavonina L) Selama Proses Produksi* (Doctoral dissertation, Institut Teknologi Indonesia).
- Nurita, S. R. (2022). Edukasi Tempoyak sebagai Sumber Probiotik untuk Kesehatan Ibu dan Anak. *Jurnal Abdimas Kesehatan (JAK)*, 4(2), 209-217.
- Nuraida, Lilis. (2019). Probiotik Lokal Dan Pangan Fermentasi Tradisional Untuk Meningkatkan Kesehatan Masyarakat Di Indonesia: Peluang Dan Tantangan Pengembangannya
- Panjaitan, R., Nuraida, L., & Dewanti-Hariyadi, R. (2018). Seleksi isolat bakteri asam laktat asal tempe dan tape sebagai kandidat probiotik. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(2), 175-184.
- Schettler, L., PA-C dan Peter A., Lio. 2013. Probiotics: The Search for Bacterial Balance. <https://nationaleczema.org/>.
- Shaluhiah, Z., Kusumawati, A., Indraswari, R., Widjanarko, B., & Husodo, B. T. (2020). Pengetahuan, sikap dan praktik ibu dalam pemberian makanan sehat keluarga di Kota Semarang. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 8(2), 92-101.
- Sudargo, T., Wahyuningtyas, R., Prameswari, A. A., Aulia, B., Aristasari, T., & Putri, S. R. (2022). *Budaya Makan Dalam Perspektif Kesehatan*. Yogyakarta: UGM PRESS.
- Surbakti, F., & Hasanah, U. (2019). Identifikasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat pada Acar Ketimun (*Cucumis sativus L.*) sebagai Agensi Probiotik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (Journal of Food Technology And Health)*, 1(1), 31-37.
- Suharyat, Y. (2009). Hubungan antara sikap, minat dan perilaku manusia. *Jurnal region*, 1(3), 1-19.
- Vighi, G., Marcucci, F., Sensi, L., Di Cara, G., & Frati, F. (2008). Allergy and the gastrointestinal system. *Clinical & Experimental Immunology*, 153, 3-6.
- Winarno, F. (2020). *Peran Pangan Bagi Kesehatan Mikrobiota Usus Antibodi dan Imunitas*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama