

Edukasi Tempoyak sebagai Sumber Probiotik untuk Kesehatan Ibu dan Anak

Suci Rahmani Nurita

Program Studi Kebidanan Program Sarjana dan Pendidikan Profesi Bidan, STIKes Baiturrahim,
Jl. Prof M. Yamin, SH No.30 Lebak Bandung-Jambi, 36135, Jambi, Indonesia

Email Korespondensi: snurita@gmail.com

Abstract

The infant morbidity rate is the second indicator in determining a child's health status because it reflects the baby's weak immune system. According to the 2018 Riskesdas National Report, the incidence of diarrhea in infants aged less than 1 year reached 9% (Kemenkes RI, 2019). Diarrhea is a disease with the second highest frequency worldwide after acute respiratory infections. Vighi et al (2008) stated that 70% of the body's immune system is influenced by the health of the digestive system. One effort to maintain digestive health can be done by consuming food or drinks that contain probiotics. Probiotics can be obtained from fermented foods and beverages. Tempoyak is a kind of traditional spontaneously fermented food made from durian (durio zibethinus) by wild microorganisms which is one of the local wisdom foods of the Jambi region. The education carried out targets an increase in the knowledge and attitudes of educational participants with the outputs in the form of educational media, activity reports and journal publications. Community service activities begin with problem identification, proposal making, licensing arrangements, time contracts, preparation of educational tools and materials, visits to PMB, explanation of educational materials, discussions and questions and answers. It can be concluded that there was a change in good knowledge and a positive attitude towards the target based on the results of the pre-post test analysis.

Keywords: maternal and child health, probiotics, tempoyak

Abstrak

Angka kesakitan bayi menjadi indikator kedua dalam menentukan derajat kesehatan anak karena cerminan lemahnya daya tahan tubuh bayi. Menurut Laporan Nasional Riskesdas 2018, angka kejadian diare pada bayi usia kurang dari 1 tahun mencapai 9% (Kemenkes RI, 2019). Diare merupakan suatu penyakit dengan frekuensi kedua terbanyak di seluruh dunia setelah infeksi saluran pernafasan akut (ISPA). Vighi et al (2008) menyebutkan bahwa 70% sistem imun tubuh dipengaruhi kesehatan sistem pencernaan. Salah satu upaya untuk menjaga kesehatan pencernaan dapat dilakukan dengan konsumsi makanan atau minuman yang mengandung probiotik. Probiotik dapat diperoleh dari makanan dan minuman fermentasi. Tempoyak adalah sejenis makanan fermentasi spontan tradisional yang dibuat dari durian (durio zibethinus) oleh mikroorganisme liar yang merupakan salah satu makanan kearifan lokal daerah Jambi. Edukasi yang dilakukan menargetkan adanya peningkatan pengetahuan dan sikap peserta edukasi dengan luaran berupa media edukasi, laporan hasil kegiatan dan publikasi jurnal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat diawali dengan identifikasi masalah, pembuatan usulan, pengurusan perijinan, kontrak waktu, persiapan alat dan bahan edukasi, kunjungan ke PMB, penjelasan materi edukasi, diskusi dan tanya jawab. Dapat disimpulkan terjadi perubahan pengetahuan yang baik dan sikap yang positif pada sasaran berdasarkan hasil analisis pre-post test dimana terjadi peningkatan pengetahuan peserta kegiatan.

Kata kunci: kesehatan ibu dan anak, probiotik, tempoyak

PENDAHULUAN

Sepanjang tahun 2011, terdapat sekitar 5 juta bayi meninggal pada tahun pertama kehidupan. Kematian tersebut disebabkan karena pneumonia (18%), komplikasi kelahiran preterm (14%) dan diare (12%)¹. Menurut Laporan Nasional Riskesdas 2018, angka kejadian diare pada bayi usia kurang dari 1 tahun mencapai 9%.²

Diare merupakan suatu penyakit dengan frekuensi kedua terbanyak di seluruh dunia setelah infeksi saluran pernafasan akut (ISPA). Diare adalah suatu gangguan tentang proses defekasi (Buang Air Besar) dimana proses tersebut lebih dari 3 kali dan berbentuk encer. Buang air besar encer tersebut dapat atau tanpa disertai lendir dan darah.³

Penatalaksanaan diare akut menurut WHO terdiri dari rehidrasi (cairan oralit osmolaritas rendah), diet, zink, antibiotik selektif (sesuai indikasi), dan edukasi kepada orang tua pasien. Selain itu, beberapa *randomized controlled trials* (RCT) dan meta-analisis menyatakan bahwa probiotik efektif untuk pencegahan primer maupun sekunder serta untuk mengobati diare. Mekanismenya secara singkat yaitu dengan meningkatkan kolonisasi bakteri probiotik di dalam lumen saluran cerna, sehingga seluruh epitel mukosa usus telah diduduki oleh bakteri probiotik melalui reseptor dalam sel epitel usus, sehingga tidak terdapat tempat lagi untuk bakteri patogen untuk melekatkan diri pada sel epitel usus dan akhirnya kolonisasi.³

Daya tahan tubuh yang kuat menyebabkan seseorang tidak mudah terinfeksi agen penyakit. Vighi et al (2008)⁴ menyebutkan bahwa 70% sistem imun tubuh dipengaruhi kesehatan sistem pencernaan. Salah satu upaya untuk menjaga kesehatan pencernaan dapat dilakukan dengan konsumsi makanan atau minuman yang mengandung probiotik. Probiotik merupakan kultur hidup, dapat berupa bakteri, khamir, dan kapang yang jika dikonsumsi dalam jumlah yang cukup mampu memberikan pengaruh positif bagi mikrobiota usus. Probiotik penting untuk melawan patogen dalam saluran pencernaan. Umumnya, mikroba probiotik berasal dari golongan bakteri, khamir, dan jamur atau kapang. Mikroba yang berasal dari golongan bakteri umumnya berasal dari kelompok bakteri *Lactobacillus* spp. Jenis khamir yang biasanya digunakan sebagai probiotik adalah *Saccharomyces cerevisiae* dan jenis jamur atau kapang meliputi *Aspergillus* & *Rhizopus*.⁵

Probiotik dapat diperoleh dari makanan dan minuman fermentasi seperti yogurt, tempe, kecap, kimchi, susu kefir, dan tape atau dalam bentuk supplement. Di dalam tubuh, probiotik akan bertahan 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 absorpsi obat, serta memproduksi vitamin yang diperlukan tubuh. Konsumsi probiotik terbukti dapat mencegah berbagai penyakit, seperti diare, konstipasi, eczema, kolesterol, dan infeksi saluran kemih⁵.

Makanan/ minuman probiotik merupakan makanan/minuman yang mengandung bakteri seperti Bakteri Asam Laktat (BAL) yang menguntungkan bagi saluran pencernaan karena dapat meningkatkan keseimbangan mikrobiota usus dan mampu bertahan hidup dalam keasaman lambung sehingga dapat menempati usus dalam kuantitas yang cukup besar. Diketahui juga berdasarkan hasil penelitian bahwa produk probiotik dapat menghambat bakteri patogen dan melakukan metabolisme terhadap laktosa sehingga bermanfaat bagi penderita intoleransi laktosa. Bakteri menguntungkan yang terdapat dalam produk probiotik dapat menjaga keseimbangan mikrobiota dalam usus dengan menekan pertumbuhan bakteri patogen. Berdasarkan hal itu, makanan/minuman probiotik ini dapat

mencegah gangguan pencernaan seperti tipes, diare, dan disentri yang sering dialami masyarakat Indonesia.⁶

Tempoyak adalah sejenis makanan fermentasi spontan tradisional yang dibuat dari durian (*durio zibethinus*) oleh mikroorganisme liar yang merupakan salah satu makanan kearifan lokal daerah Jambi. Durian yang difermentasi biasanya dibuat dari durian yang berlebih, berkualitas buruk, atau terlalu matang. Pengolahan durian fermentasi sangat sederhana, dibuat dengan mencampurkan daging buah durian dengan atau tanpa garam dan dibiarkan berfermentasi dalam kondisi anaerob pada suhu kamar selama seminggu atau sepuluh hari.⁷

Rasa asam tempoyak dikaitkan dengan asam yang dihasilkan oleh Bakteri Asam Laktat (BAL) selama fermentasi. Komposisi kimia dari buah durian dengan kandungan gula 15-20% dapat mendukung pertumbuhan bakteri asam laktat. Dilaporkan bahwa spesies *Lactobacillus* merupakan bakteri asam laktat yang diisolasi dari tempoyak asal Indonesia dan Malaysia. Strain BAL dan mikroorganisme lainnya bervariasi tergantung dari mana tempoyak dibuat. *L. plantarum*, *L. brevis*, *L. mali*, *L. fermentum* ditemukan pada tempoyak asal Malaysia. Leisner *et al.*, (2002) melaporkan spesies baru *Lactobacillus*, *L. durianis* sp., terisolasi dari tempoyak Malaysia. BAL lainnya yang ada pada tempoyak dari Malaysia adalah *Leuconostoc mesenteroides*.⁷

Praktik Mandiri Bidan (PMB) Yustati Ambarita adalah salah satu PMB yang terletak di wilayah Kelurahan Pijoan Kecamatan Jambi Luar Kota Kabupaten Muaro Jambi tepatnya setelah SMAN 1 Muaro Jambi. Bidan tersebut merupakan lulusan dari prodi DIII kebidanan STIKes Baiturrahim Jambi dan telah melanjutkan pendidikan ke jenjang DIV Kebidanan terapan di Poltekkes Kemenkes Jambi. Pelayanan kebidanan yang diberikan meliputi pelayanan antenatal, persalinan normal, ibu nifas normal, ibu menyusui, kontrasepsi, dll.

Berdasarkan hasil wawancara secara personal pada 3 orang ibu menyusui di PMB Yustati Ambarita, semuanya mengaku tidak berani memakan tempoyak dengan alasan takut berefek pada air susu dan bayi. Semua ibu tidak mengetahui bahwa tempoyak mengandung bakteri baik yang bermanfaat untuk kesehatan saluran pencernaan. Berdasarkan survei awal didapatkan dua permasalahan mitra yaitu permasalahan pengetahuan dan sikap ibu, yang diuraikan sebagai berikut:

- 1) Masih rendahnya pengetahuan mengenai pentingnya probiotik (bakteri asam laktat) terhadap kesehatan ibu dan anak
- 2) Masih rendahnya pengetahuan mengenai makanan/minuman berbasis kearifan lokal sebagai sumber probiotik seperti tempoyak
- 3) Belum adanya edukasi mengenai tempoyak sebagai sumber probiotik untuk kesehatan ibu dan anak.
- 4) Kurangnya kesadaran masyarakat untuk mengikuti berbagai penyuluhan kesehatan

Hasil Pengabdian dan penelitian yang mendukung pentingnya edukasi ini adalah PkM Tangapo & Mambu (2019) dimana sebagian besar ibu-ibu belum mengenal apa itu probiotik. Setelah dilakukan penyuluhan dan diskusi tentang probiotik, terjadi peningkatan pengetahuan para ibu rumah tangga tentang probiotik serta peningkatan keterampilan dalam membuat minuman yogurt sederhana sebagai contoh minuman probiotik.⁸

Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu menciptakan media edukasi yang informatif dalam menyampaikan pesan dan memberikan edukasi kesehatan tentang tempoyak sebagai sumber probiotik untuk kesehatan ibu dan anak dengan harapan dapat meningkatkan pengetahuan dan merubah sikap ibu ke arah lebih positif.

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan selama 6 bulan dari bulan Oktober 2021 sampai dengan Februari 2022 di PMB Yustati Ambarita. Sasaran dalam kegiatan pengabdian ini adalah bidan, ibu menyusui, ibu yang memiliki anak balita di wilayah PMB Yustati Ambarita kelurahan Pijoan kecamatan Jaluko Muaro Jambi. Adapun kontribusi peserta dalam pengabdian masyarakat ini adalah menjadi peserta kegiatan pengabdian, mengikuti dari awal hingga akhir kegiatan edukasi, mengikuti *pretest & posttest* dan menjadi fasilitator bagi ibu lainnya.

Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut:

1. Kegiatan awal/persiapan
 - a. Mengkaji dan menganalisis data
 - b. Mengidentifikasi masalah
 - c. Menyusun usulan kegiatan pengabdian kepada masyarakat
 - d. Menyusun bahan materi untuk disampaikan kepada sasaran
 - e. Mengurus izin lokasi pengabdian kepada masyarakat
2. Pelaksanaan kegiatan
 - a. Perkenalan antara pemberi materi dengan sasaran.
 - b. Penjelasan kegiatan dan tujuan dari kegiatan yang akan dilakukan
 - c. Melaksanakan pemberian edukasi dengan menggunakan media PPT dan poster di PMB.
 - d. Memberikan kesempatan kepada peserta untuk bertanya tentang materi yang diberikan dan memberi penjelasan dari pertanyaan yang diajukan.
 - e. Penutupan.
3. Penyusunan dan penyerahan laporan
 - a. Mengolah dan menganalisis data hasil *pretest & posttest*.
 - b. Menyusun laporan akhir pengabdian masyarakat
 - c. Mengumpulkan dokumentasi dan lampiran yang mendukung (daftar hadir, foto-foto dan surat-surat)
 - d. Menyerahkan laporan kepada tim PPPM.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat dimulai dari mengkaji dan menganalisis data yang didapatkan dari PMB Yustati Ambarita, S.Tr.Keb dilanjutkan dengan mengidentifikasi masalah untuk menentukan kegiatan yang akan diberikan. Pelaksanaan kegiatan bertempat di wilayah PMB Yustati Ambarita Kelurahan Pijoan Kecamatan Jaluko Muaro Jambi dengan kegiatan pemberian edukasi dan penyebaran poster edukasi. Setelah itu dilakukan penyusunan laporan kegiatan dan publikasi jurnal ilmiah.

Kegiatan PKM dilaksanakan di PMB dengan dihadiri oleh ibu-ibu yang memiliki bayi. Acara dibuka dengan perkenalan dan penyampaian tujuan kegiatan pengabdian, pengisian kuesioner *pretest*, pembagian poster edukasi, pemberian edukasi, tanya jawab/diskusi, pengisian kuesioner *posttest*, penimbangan berat badan/PB/Lingkar kepala dan diakhiri dengan ramah tamah dan pembagian sertifikat peserta. Kegiatan berjalan lancar dan cukup meriah ditandai dengan antusiasme peserta untuk bertanya seputar materi

yang disampaikan bahkan diluar topik yang masih berkaitan dengan kesehatan ibu dan anak. Berikut gambar kegiatan:



Gambar 1. Media edukasi dan pemberian edukasi



Gambar 2. Pengisian kuesioner dan penyerahan sertifikat peserta

Setelah kegiatan PKM dilakukan pengolahan data, analisis hasil *pre* dan *post test*, penyusunan laporan kegiatan dan publikasi jurnal ilmiah. Hasil analisis data kuesioner pengetahuan *pre-test* dan *post-test* dari 16 orang peserta didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 1. Rekapitulasi Pengetahuan Peserta Kegiatan PKM

No	Peserta	Tempolyak sebagai sumber probiotik untuk kesehatan ibu dan anak		Beda/Selisih
		<i>Pre Test</i>	<i>Post Test</i>	
1	SF	6	9	3
2	MY	7	10	3
3	RN	6	8	2
4	DK	6	9	3
5	ME	6	9	3
6	HN	7	9	2
7	LD	8	10	2
8	TN	5	8	3
9	RS	6	8	2
10	NV	6	8	2
11	PJ	7	10	3
12	EN	8	10	2
13	YS	8	10	2
14	AN	6	8	2
15	MI	5	7	2
16	MR	7	9	2

Berdasarkan tabel 1. dapat dilihat terjadi peningkatan pengetahuan peserta kegiatan dilihat dari beda/selisih hasil *pre-test* dan *post-test*. Kuesioner pengetahuan *pre* dan *post test* berisi 10 butir pertanyaan yang memuat pertanyaan terkait probiotik dan tempoyak sebagai sumber probiotik yang bermanfaat bagi kesehatan ibu dan anak.

Berdasarkan hasil analisis data kuesioner sikap *pre-test* dan *post-test* dari 16 orang peserta didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 2. Rekapitulasi Sikap Peserta Kegiatan PKM

NO	Peserta	Tempoyak sebagai sumber probiotik untuk kesehatan ibu dan anak		Beda/Selisih
		Pre Test	Post Test	
1	SF	22	29	7
2	MY	24	29	5
3	RN	30	38	8
4	DK	21	28	7
5	ME	32	40	8
6	HN	35	40	5
7	LD	26	30	4
8	TN	25	34	9
9	RS	22	34	12
10	NV	20	28	8
11	PJ	21	29	8
12	EN	30	39	9
13	YS	25	30	5
14	AN	22	33	11
15	MI	21	29	8
16	MR	32	37	5

Berdasarkan tabel 2 dapat dilihat terjadi peningkatan sikap peserta kegiatan dilihat dari beda/selisih hasil *pre-test* dan *post-test*. Kuesioner sikap *pre* dan *post test* berisi 10 butir pernyataan sikap yang memuat pernyataan terkait probiotik dan tempoyak sebagai sumber probiotik yang bermanfaat bagi kesehatan ibu dan anak.

Daya tahan tubuh yang kuat menyebabkan seseorang tidak mudah terinfeksi agen penyakit. Vighi et al (2008) menyebutkan bahwa 70% sistem imun tubuh dipengaruhi kesehatan sistem pencernaan. Salah satu upaya untuk menjaga kesehatan pencernaan dapat dilakukan dengan konsumsi makanan atau minuman yang mengandung probiotik. Probiotik merupakan kultur hidup, dapat berupa bakteri, khamir, dan kapang yang jika dikonsumsi dalam jumlah yang cukup mampu memberikan pengaruh positif bagi mikrobiota usus. Probiotik penting untuk melawan patogen dalam saluran pencernaan. Umumnya, mikroba probiotik berasal dari golongan bakteri, khamir, dan jamur atau kapang. Mikroba yang berasal dari golongan bakteri umumnya berasal dari kelompok bakteri *Lactobacillus* spp. Jenis khamir yang biasanya digunakan sebagai probiotik adalah *Saccharomyces cerevisiae* dan jenis jamur atau kapang meliputi *Aspergillus* dan *Rhizopus*.^{4,5}

Probiotik dapat diperoleh dari makanan dan minuman fermentasi seperti yogurt, tempe, kecap, kimchi, susu kefir, dan tape atau dalam bentuk suplemen. Di dalam tubuh, probiotik akan bertahan 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 absorpsi obat, serta memproduksi vitamin yang diperlukan tubuh. Konsumsi probiotik terbukti dapat mencegah berbagai penyakit, seperti diare, konstipasi, eczema, kolesterol, dan infeksi saluran kemih.⁵

Makanan/ minuman probiotik merupakan makanan/minuman yang mengandung bakteri seperti Bakteri Asam Laktat (BAL) yang menguntungkan bagi saluran pencernaan karena dapat meningkatkan keseimbangan mikroflora usus dan mampu bertahan hidup dalam keasaman lambung sehingga dapat menempati usus dalam kuantitas yang cukup besar. Diketahui juga berdasarkan hasil penelitian bahwa produk probiotik dapat menghambat bakteri patogen dan melakukan metabolisme terhadap laktosa sehingga bermanfaat bagi penderita intoleransi laktosa. Bakteri menguntungkan yang terdapat dalam produk probiotik dapat menjaga keseimbangan mikroflora dalam usus dengan menekan pertumbuhan bakteri patogen. Berdasarkan hal itu, makanan/minuman probiotik ini dapat mencegah gangguan pencernaan seperti tipes, diare, dan disentri yang sering dialami masyarakat Indonesia.⁶

Tempoyak adalah sejenis makanan fermentasi spontan tradisional yang dibuat dari durian (*durio zibethinus*) oleh mikroorganisme liar yang merupakan salah satu makanan kearifan lokal daerah Jambi. Durian yang difermentasi biasanya dibuat dari durian yang berlebih, berkualitas buruk, atau terlalu matang. Pengolahan durian fermentasi sangat sederhana, dibuat dengan mencampurkan daging buah durian dengan atau tanpa garam dan dibiarkan berfermentasi dalam kondisi anaerob pada suhu kamar selama seminggu atau sepuluh hari.⁷

Rasa asam tempoyak dikaitkan dengan asam yang dihasilkan oleh Bakteri Asam Laktat (BAL) selama fermentasi. Komposisi kimia dari buah durian dengan kandungan gula 15-20% dapat mendukung pertumbuhan bakteri asam laktat. Dilaporkan bahwa spesies *Lactobacillus* merupakan bakteri asam laktat yang diisolasi dari tempoyak asal Indonesia dan Malaysia. Strain BAL dan mikroorganisme lainnya bervariasi tergantung dari mana tempoyak dibuat. *L. plantarum*, *L. brevis*, *L. mali*, *L. fermentum* ditemukan pada tempoyak asal Malaysia. Leisner *et al.* melaporkan spesies baru *Lactobacillus*, *L. durianis* sp., terisolasi dari tempoyak Malaysia. BAL lainnya yang ada pada tempoyak dari Malaysia adalah *Leuconostoc mesenteroides*.¹⁴

Berdasarkan hasil *systematic literature review*, banyak makanan fermentasi tradisional Indonesia yang merupakan sumber potensial mikroorganisme, terutama BAL, dengan efek kesehatan yang menjanjikan dan menguntungkan. Di antara sifat fungsional yang dieksplorasi, BAL yang berasal dari makanan fermentasi Indonesia menunjukkan efek yang menjanjikan pada hipokolesterolemia, stimulasi sistem kekebalan tubuh, dan dalam pencegahan diare. Penelitian lain) terhadap efek potensial suplementasi probiotik pada ibu hamil, ibu menyusui dan bayi baru lahir didapatkan hasil probiotik DR10 yang diberikan kepada ibu hamil sejak trimester ketiga dapat ditemukan pada kolostrum dan ASI 3 bulan. Pada feses bayi yang mendapat ASI ditemukan jumlah koloni bakteri asam laktat yang lebih banyak dibandingkan pada feses bayi yang mendapat susu formula.^{9,10,15}

Sebelum mendapatkan materi, sebagian besar peserta kegiatan belum memahami konsep probiotik, manfaat probiotik, makanan-makanan sumber probiotik. Selain itu, peserta juga belum familiar dengan tempoyak sebagai sumber probiotik dan manfaatnya untuk kesehatan ibu-anak. Selama kegiatan berlangsung, peserta mendapat kesempatan berdiskusi untuk memperdalam pemahaman terkait topik yang disampaikan.

Hasil analisis data kuesioner pengetahuan *pre* dan *post*, didapatkan terdapat beda/selisih 2-3 poin dari hasil *pretest* dan *posttest* artinya peserta mengalami peningkatan

pengetahuan setelah diberi edukasi. Pengetahuan adalah hasil tahu dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu obyek tertentu. Seseorang yang memiliki pengetahuan yang luas khususnya tentang kesehatan maka seseorang itu akan cenderung dan senantiasa meningkatkan kesehatan diri, keluarga dan lingkungannya. Pengetahuan didefinisikan sebagai hasil dari tahu yang terjadi melalui proses sensoris khususnya mata dan telinga terhadap objek tertentu. Pengetahuan merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya perilaku terbuka (*overt behavior*). Perilaku yang didasari pengetahuan umumnya akan bersifat langgeng. Faktor pendidikan ibu yang lebih tinggi cenderung pengetahuan ibu juga semakin luas. Hal ini sejalan dengan teori Notoadmojo (2010) bahwa salah satu faktor yang mempengaruhi pengetahuan adalah Pendidikan.¹³

Pertanyaan no.9 yang masih banyak dijawab salah oleh peserta walau sudah diberikan edukasi yakni mengenai rasa asam pada tempoyak dapat meningkatkan asam lambung, hal ini disebabkan persepsi peserta yang melekat erat bahwa rasa asam yang terdapat pada tempoyak berpotensi memicu penyakit *maag* dan menyebabkan gangguan pencernaan lainnya.

Hasil analisis data kuesioner sikap, didapatkan terdapat beda/selisih 4-12 poin dari hasil *pretest* dan *posttest* yang artinya mayoritas peserta mengalami perubahan sikap kearah positif setelah diberikan edukasi. Menurut Sunaryo, sikap secara realitas menunjukkan adanya kesesuaian respons terhadap stimulus tertentu. Sikap adalah penentu yang paling penting dalam tingkah laku manusia. Sebagai reaksi maka sikap selalu berhubungan dengan dua alternatif yaitu senang (*like*) dan tidak senang (*dislike*) untuk melaksanakan atau menjauhinya. Dengan demikian pengetahuan tentang sesuatu adalah awal yang mempengaruhi suatu sikap yang mungkin mengarah kepada suatu perbuatan. Hasil penelitian yang pada umumnya bersikap positif maka seharusnya ini timbul dalam diri seseorang karena adanya pengetahuan yang baik.^{11,12}

Berdasarkan hal diatas dapat disimpulkan bahwa sikap dapat bersifat positif dapat pula bersifat negatif. Pembentukan dan perubahan sikap tidak terjadi dengan sendirinya. Sikap terbentuk dalam hubungan suatu obyek, orang, kelompok, lembaga, nilai melalui hubungan antar individu, hubungan di dalam kelompok, komunikasi surat kabar, buku, poster, radio, televisi, dan sebagainya.

KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan di PMB Yustati Ambarita, maka dapat disimpulkan bahwa terjadi perubahan pengetahuan yang baik dan perubahan sikap yang positif pada sasaran mengenai tempoyak sebagai sumber probiotik untuk kesehatan ibu dan anak.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Ketua STIKes Baiturrahim Jambi (STIKBA), Ketua P3M STIKBA, segenap pimpinan dan pegawai PMB Yustati Ambarita yang telah memfasilitasi dan memberi dukungan bagi kegiatan pengabdian masyarakat ini baik secara materil, moril dan administratif.

Terimakasih kepada Ibu Bayi/Balita dan Mahasiswa Prodi Kebidanan Program Sarjana STIKes Baiturrahim yang terlibat aktif dan membantu pelaksanaan sehingga kegiatan pengabdian masyarakat ini bisa berjalan lancar sesuai harapan.

DAFTAR PUSTAKA

1. WHO. Infant mortality. 2013. Tersedia dari: URL:http://www.who.int/gho/childhealth/mortality/neon_infant_text/en/index.html
2. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Laporan Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
3. Yonata & Farid, 2016. Penggunaan Probiotik sebagai Terapi Diare. *Majority*. Vol.5(2). pp.1-5
4. Vighi, G., Marcucci, F., Sensi, L., Di Cara, G., & Frati, F. (2008). Allergy and the gastrointestinal system. *Clinical & Experimental Immunology*, 153, 3-6.
5. Winarno, F. 2020. *Peran Pangan Bagi Kesehatan Mikrobiota Usus Antibodi dan Imunitas*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
6. Rusilanti. "Aspek Psikososial, Aktivitas Fisik, Konsumsi Makanan, Status Gizi dan Pengaruh Susu Plus Probiotik *Enterococcus faecium* IS-27526 (MEDP) terhadap Respons Imun IgA Lansia." Disertasi, GMK, Sekolah Pascasarjana, IPB, Bogor, 2006.
7. Hasanuddin, H. (2021). The Lactic Acid Bacteria in Fermented Durian (D. Zibethinus). *AGRITROPICA: Journal of Agricultural Sciences*, 4(1), 75-81.
8. Tanggapo, A. M. (2019). Edukasi Mengenai Pentingnya Konsumsi Probiotik Untuk Peningkatan Kesehatan Pada Kelompok Wanita di Kelurahan Banjer Kecamatan Tikala Kota Manado. *VIVABIO: Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 1(3), 13-17.
9. Nuraida, L. (2015). A Review: Health Promoting Lactic Acid Bacteria in Traditional Indonesian Fermented Foods. *Food Science and Human Wellness*. Vol.27. Doi: 10.1016/j.fshw.2015.06.001
10. Dewanto, N.E., Firmansyah, A., Sungkar, A.A., Dharmasetiawani, N., Sastroasmoro, S., Kresno, S.B., Suradi, R., Bardosono, S., & Prasetyo, D. (2017). The effect of Bifidobacterium animalis lactis HNO19 supplementation among pregnant and lactating women on interleukin-8 level in breast milk and infant's gut mucosal integrity. *Medical Journal of Indonesia*, 26, 204-211.
11. Sunaryo. 2004. *Psikologi untuk Keperawatan, Jakarta, EGC*
12. Suharyat, Y. (2009). Hubungan antara sikap, minat dan perilaku manusia. *Jurnal Region*, 1(3), 1-19.
13. Nurita, S. R., & Perwitasari, T. (2021). Edukasi Pentingnya Bakteri Asam Laktat (BAL) Terhadap Kesehatan Saluran Cerna Bayi. *Jurnal Abdimas Kesehatan (JAK)*, 3(3), 341-345.
14. 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.
15. Nurita, S. R., Mayetti, M., & Masrul, M. (2019). Hubungan Kekerapan Pemberian Kolostrum dan Cara Lahir dengan Jumlah Koloni Bakteri Asam Laktat di Saluran Cerna Neonatus. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 19(1), 104-109.