

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**PENGEMBANGAN PRODUK SELAI BERBASIS PANGAN**  
**LOKAL BUAH KERSEN (*Muntingiacalabura L.*) DENGAN**  
**PENAMBAHAN UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* )**



**DISUSUN**

**PRINCES ESTERINA DE NADA DEUS DEDITH**  
**PO. 5303241210170**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG**  
**PRODI GIZI**  
**ANGKATAN XVI**  
**2024**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**PENGEMBANGAN PRODUK SELAI BERBASIS PANGAN**  
**LOKAL BUAH KERSEN (*Muntingiacalabura L.*) DENGAN**  
**PENAMBAHAN UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* )**

**DISUSUN**

**PRINCES ESTERINA DE NADA DEUS DEDITH**  
**PO. 5303241210170**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat**  
**Untuk Menyelesaikan Pendidikan Diploma III Gizi**  
**Tahun Akademik 2024**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG**  
**PRODI GIZI**  
**ANGKATAN XVI**  
**2024**

**HALAMAN PERSETUJUAN**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**PENGEMBANGAN PRODUK SELAI BERBASIS PANGAN LOKAL  
BUAH KERSEN (*Muntingiacalabura L.*) DENGAN PENAMBAHAN UBI  
JALAR UNGU (*Ipomoea batatas*)**

**Disusun oleh:**

**PRINCES ESTERINA DE NADA DEUS DEDITH**

**PO 5303241210170**

**Telah disetujui oleh Pembimbing untuk Diseminarkan**

**Pembimbing,**

**Juni Gressilda Louisa Sine, S.TP, M.Kes  
NIP. 198006012009122001**

**Mengetahui  
Ketua Prodi Gizi,**



**Juni Gressilda Louisa Sine, S.TP, M.Kes  
NIP. 198006012009122001**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**PENGEMBANGAN PRODUK SELAI BERBASIS PANGAN LOKAL BUAH**  
**KERSEN (*Muntingiacalabura L.*) DENGAN PENAMBAHAN UBI JALAR**  
**UNGU (*Ipomoea batatas*)**

**DISUSUN**

**PRINCES ESTERINA DE NADA DEUS DEDITH**  
**PO.5303241210170**

Telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji  
pada Tanggal 27 Mei 2024

Penguji I **Maria F. Vinsensia D. P. Kewa Niron, SST., M.Kes** (.....)  
**NIP198904052020122002**

Penguji II **Juni Gressilda Louisa Sine,S.TP,M.Kes** (.....)  
**NIP: 198006012009122001**

**Mengetahui**

**Ketua Prodi Gizi**  
**Poltekkes Kemenkes Kupang**

**Juni Gressilda Louisa Sine,S.TP,M.Kes**  
**NIP:198006012009122001**

## SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah, saya:

Nama : Princes Esterina De Nada Deus Dedith

NIM : PO.5303241210170

Prodi : Gizi

Angkatan : XVI

Jenjang : Diploma III

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan plagiat dalam penulisan Laporan Tugas Akhir saya yang berjudul:

“PENGEMBANGAN PRODUK SELAI BERBASIS PANGAN LOKAL BUAH KERSEN (*Muntingiacalabura L.*) DENGAN PENAMBAHAN UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas*)”

Apabila suatu saat nanti saya terbukti melakukan tindakan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Kupang, 29 Mei 2024

Penulis



Princes E. De Nada Deus Dedith  
NIM: PO.5303241210170

## BIODATA PENULIS



Nama : Princes Esterina De Nada Deus Dedith

TTL : Kupang, 18 November 2003

Agama : Kristen Protestan

Jenis Kelamin : Perempuan

Riwayat Pendidikan :

1. SD Kristen Tunas Bangsa 2015
2. SMP Kristen Tunas Bangsa 2018
3. SMA Kristen Tunas Bangsa 2021
4. Diploma III Prodi Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang

**MOTTO**

*“God is able to do so much more than you think or imagine”*

## ABSTRAK

### **Pengembangan Produk Selai Berbasis Pangan Lokal Buah Kersen (*Muntingiacalabura L.*) Dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* )**

**Princes Esterina De Nada Deus Dedith**

**Email : [princessdenada9@gmail.com](mailto:princessdenada9@gmail.com)**

**Poltekkes Kemenkes Kupang Prodi Gizi**

Xii + 53 halaman : gambar, tabel, lampiran

**Latar belakang :** Kanker merupakan suatu penyakit dimana sel-sel dalam tubuh mengalami pertumbuhan tidak normal yang dapat menyebar ke seluruh tubuh bahkan berujung pada kematian. Baseline data survei RISKESDAS 2018 menunjukkan terjadi peningkatan prevalensi penyakit kanker di Indonesia sebesar 1,8%. Secara umum permasalahan kanker di Indonesia khususnya di Nusa Tenggara Timur (NTT) menunjukkan prevalensi penyakit kanker pada tahun 2018 sebesar 1,49 persen atau setara dengan 44.782 kasus. Oleh karena itu, peneliti memandang penting untuk menyiapkan pangan lokal sebagai produk alternatif bagi penderita kanker, khususnya dalam bentuk selai, karena kandungan nutrisi pada buah ceri dan ubi ungu kaya akan antioksidan sehingga cocok untuk penderita kanker.

**Tujuan :** Mengetahui sifat organoleptik dan nilai gizi produk selai yang dihasilkan dari buah ceri lokal dengan penambahan ubi jalar ungu dengan perbandingan 100:10, 100:20, 100:30.

**Metode Penelitian :** Percobaan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan proses percobaan 3 perlakuan penambahan ubi ungu yaitu P1 = 100:10, P2 = 100:20, P3 = 100:30. Analisis data menggunakan analisis statistik *Oneway Anova* pada tingkat kepercayaan 95%. Jika ada perbedaan maka uji *Tukey* akan dilanjutkan.

**Hasil :** penambahan ubi jalar ungu pada selai buah kersen meningkatkan nilai gizi makro (energi, protein, lemak, dan karbohidrat) Selai. Selain nilai gizi makro, penilaian organoleptik terhadap Selai berada pada kategori suka.

**Kesimpulan :** Dari hasil penelitian ini penulis merekomendasikan perlakuan P3 karena pada perlakuan ke 3 nilai gizi makro tertinggi.

**Kata kunci :** kanker, buah kersen, ubi jalar ungu, selai, penambahan



## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas segala anugrah dan pernyataan-Nya. Sehingga penulis dapat menyusun laporan tugas akhir yang berjudul “PENGEMBANGAN PRODUK SELAI BERBASIS PANGAN LOKAL BUAH KERSEN (*Muntingiacalabura L.*) DENGAN PENAMBAHAN UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas*)” dengan baik dan tepat pada waktunya. Laporan tugas akhir ini disusun sebagai salah satu persyaratan meraih gelar Ahli Madya Gizi pada Prodi Gizi Polterkes Kemenkes Kupang.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan laporan tugas akhir ini tidak dapat terselesaikan tanpa bantuan dan masukan dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Irfan, SKM., M.Kes. selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Kupang.
2. Juni Gresilda L Sine, S.TP.M.Kes. selaku Ketua Prodi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang dan sekaligus pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam menyelesaikan laporan tugas akhir ini.
3. Maria F. Vinsensia D. P. Kewa Niron, SST., M.Kes, Selaku penguji yang telah memberikan saran dalam penyelesaian laporan tugas akhir ini.
4. Bapak, Mama, kakak dan adik tercinta yang dengan tidak bosan-bosannya memberikan dukungan masehat, perhatian, dan semangat selama ini.
5. Teman-teman Gizi angkatan ke XVI yang dengan setia mendukung dan memberikan semangat bagi penulis dalam menyelesaikan laporan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa laporan tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis meminta kritik dan saran yang membangun untuk penyempurnaan laporan tugas akhir ini.

Kupang, Mei 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

|                                           | Halaman   |
|-------------------------------------------|-----------|
| HALAMAN JUDU .....                        | ii        |
| HALAMAN PERSETUJUAN .....                 | iii       |
| HALAMAN PENGESAHAN .....                  | iv        |
| SURAT PERNYATAAN .....                    | v         |
| BIODATA PENULIS.....                      | vi        |
| MOTTO .....                               | vii       |
| ABSTRAK .....                             | viii      |
| KATA PENGANTAR.....                       | ix        |
| DAFTAR ISI.....                           | x         |
| DAFTAR TABEL .....                        | vii       |
| DAFTAR GAMBAR.....                        | viii      |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>             | <b>1</b>  |
| A. Latar Belakang .....                   | 1         |
| B. Rumusan Masalah .....                  | 3         |
| C. Tujuan Penelitian .....                | 3         |
| D. Manfaat Penelitian .....               | 3         |
| E. Keaslian Penelitian.....               | 5         |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>       | <b>6</b>  |
| A. Kanker .....                           | 6         |
| B. Penyebab Kanker .....                  | 6         |
| C. Buah Kersen (Muntingiacalabura L)..... | 9         |
| D. Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas).....  | 11        |
| E. Definisi Antioksidan .....             | 13        |
| F. Antioksidan .....                      | 14        |
| G. Selai.....                             | 16        |
| H. Uji Organoleptik.....                  | 19        |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>    | <b>21</b> |
| A. Jenis Penelitian.....                  | 21        |
| B. Tempat dan Waktu Penelitian .....      | 21        |
| C. Variabel Penelitian .....              | 21        |
| D. Variabel Bebas .....                   | 21        |
| E. Variabel Terikat .....                 | 21        |
| F. Alat dan Bahan.....                    | 21        |
| G. Prosedur Kerja.....                    | 22        |

|                                          |           |
|------------------------------------------|-----------|
| H. Analisis Data .....                   | 23        |
| I. Diagram Alir .....                    | 25        |
| <b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b> | <b>26</b> |
| A. Hasil Penelitian .....                | 26        |
| B. Pembahasan.....                       | 28        |
| C. Nilai Gizi Makro Selai .....          | 32        |
| <b>BAB V PENUTUP .....</b>               | <b>33</b> |
| A. Kesimpulan .....                      | 33        |
| B. Saran.....                            | 33        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>               | <b>41</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>                     | <b>36</b> |

## DAFTAR TABEL

|                                                                                                  | Halaman |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tabel 1. Keaslian penelitian.....                                                                | 5       |
| Tabel 2. Komposisi Gizi Buah kersen dalam 100 gr .....                                           | 11      |
| Tabel 3. Perbandingan Antioksidan Ubi Jalar Ungu,<br>Ubi Jalar Kuning, dan Ubi Jalar Putih ..... | 12      |
| Tabel 4. Komposisi Gizi Ubi Jalar Putih, Ubi Jalar Kuning,<br>dan Ubi Jalar Ungu.....            | 13      |
| Tabel 5. Syarat Mutu Selai Buah .....                                                            | 17      |
| Tabel 6. Alat membuat selai.....                                                                 | 20      |
| Tabel 7. Formula pembuatan selai .....                                                           | 21      |
| Tabel 8. Rata-Rata Hasil Uji Daya Terima .....                                                   | 26      |
| Tabel 9. Hasil Uji ANOVA.....                                                                    | 26      |
| Tabel 10. Hasil Uji TUKEY.....                                                                   | 27      |
| Tabel 11. Nilai Gizi Selai.....                                                                  | 32      |
| Tabel 12. Nilai Gizi Selai per 20 gram (2sdm) .....                                              | 32      |

## DAFTAR GAMBAR

|                                             | Halaman |
|---------------------------------------------|---------|
| Gambar 1. Buah Kersen .....                 | 9       |
| Gambar 2. Ubi Jalar Ungu .....              | 11      |
| Gambar 3. Diagram alir pembuatan selai..... | 23      |
| Gambar 4. Aapek Penilaian Warna .....       | 28      |
| Gambar 5. Aspek Penilaian Aroma.....        | 29      |
| Gambar 6. Aspek Penilaian Tekstur.....      | 30      |
| Gambar 7. Aspek Penilaian Rasa .....        | 31      |

