

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kanker merupakan penyakit dimana sel-sel dalam tubuh mengalami pertumbuhan tidak normal yang dapat menyebar ke seluruh tubuh bahkan berujung pada kematian. Kanker payudara adalah salah satu jenis kanker yang paling ditakuti di kalangan wanita di seluruh dunia (Togatorop dkk., 2020). Kanker payudara merupakan salah satu jenis keganasan yang terjadi akibat pertumbuhan sel payudara yang tidak terkendali dan dapat menyebar ke jaringan atau organ di sekitar payudara atau bagian tubuh lainnya (Rahayuwati dkk., 2020).

Hasil RISKESDAS tahun 2018 menunjukkan bahwa adanya kenaikan prevelensi kanker di Indonesia sebesar 1,8%. Secara umum masalah kanker di Indonesia, terutama di Nusa Tenggara Timur (NTT) menunjukkan bahwa prevelensi penyakit kanker tahun 2018 sebanyak 1,49% atau setara dengan 44.782 kasus (Riskesdas, 2018).

Kersen (*Muntingia calabura L*) ialah satu tumbuhan yang boleh berfungsi sebagai antioksidan. Kersen daripada keluarga *Muntingiaceae* telah sering dimanfaatkan oleh sebahagian masyarakat sebagai minuman jus atau dimakan secara langsung oleh penduduk. Ini disebabkan oleh kandungan gula yang tinggi pada buah kersen yang memberikan rasa manis pada buah tersebut (Nur dkk., 2022). Buah kersen mengandungi sejumlah zat gizi yaitu dalam setiap 100 g berat buah kersen terkandung nutrisi yang cukup lengkap diantaranya yaitu air (76,3 g), protein (2,1 g), lemak (2,3 g), karbohidrat (17,9 g), serat (6,0g), abu (1,4 g), kalsium (125 mg), fosfor (94mg), vitamin A (0,015 mg), vitamin C (90 mg) dan energi 380 kj/100 g (Rahman, dkk.,2010). Menurut Gemilang dalam Octavia (2014), disebutkan bahwa buah kersen mengandungi berbagai senyawa kimia yang bermanfaat untuk kesehatan seperti meredakan demam, menghambat pertumbuhan sel kanker, dan mengatasi masalah asam urat (Ningsih, 2018).

Ubi jalar berwarna ungu yang dikenal dengan nama ilmiah *Ipomoea batatas L*. Warna ungu yang pekat pada daging ubi membuatnya terlihat

menarik karena sangat mencolok. Antosianin pigmen ungu menyebar dari kulit hingga daging ubi jalar, menyebabkan warna ungu pada ubi jalar. Ubi ungu adalah salah satu tumbuhan yang kaya antioksidan. Dibeberapa penelitian mengonfirmasi bahwa beberapa *flavonoid* dalam ubi jalar ungu memiliki manfaat antioksidan, karena mikronutrien yang ada di dalamnya merupakan senyawa fitokimia dari bahan makanan alami yang diyakini dapat melindungi tubuh dari stres oksidatif. Antosianin adalah sebuah jenis *flavonoid* yang terdapat dalam tumbuhan dan memiliki kemampuan sebagai antioksidan. (Ghifarizka, 2018). Fokus antosianinlah yang membuat beberapa varietas ubi ungu memiliki variasi warna ungu yang beragam. Antosianin dalam ubi jalar ungu berperan sebagai zat antioksidan. Perbedaan dalam kegiatan antioksidan di antara ubi jalar merah dan ungu terletak pada jenis pigmen yang ada pada keduanya. Pada ubi jalar merah, bahan utama yang ditemukan adalah pelargonidin-3-rutinoside-5-glucoside, sedangkan pada ubi jalar ungu terdapat antosianin dan peonidinglikosida yang memiliki daya antioksidan yang lebih tinggi. Dengan begitu, ubi jalar ungu memiliki peluang besar sebagai sumber antioksidan alami dan juga sebagai pewarna ungu alami. Dengan kandungan 519 mg/100g berat basah, ini dapat menjadi sumber antioksidan yang penting bagi kesehatan manusia. Secara gizi, ubi jalar biasanya kaya akan karbohidrat, mencapai 27,9% dan memiliki kadar air sebanyak 68,5% (Husna dkk., 2013).

Selai merupakan hidangan yang tahan lama yang terbuat dari mencampurkan sari buah atau buah yang sudah dihaluskan dengan gula, kemudian dimasak hingga mencapai kekentalan atau kepadatan yang diinginkan. Biasanya selai tidak langsung dimakan, tetapi lebih sering diaplikasikan pada roti atau digunakan sebagai isian pada roti manis. Selain itu, selai juga dapat dimanfaatkan sebagai penambahan pada kue-kue seperti kue nastar. Selai yakni buah-buahan yang dihaluskan, dicampur gula, dan dimasak sampai kental atau setengah padat guna disimpan lama. Selai dipake dengan cara diolesin di atas roti, bukan dimakan langsung atau dijadikan isi roti manis. Dengan informasi yang sudah disebutkan, peneliti merasa perlu untuk melakukan studi yang merumuskan makanan lokal

sebagai pengganti selai untuk semua usia di atas 2 tahun dengan menggunakan buah kersen dan ubi jalar ungu yang tersedia di provinsi Nusa Tenggara Timur.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka penulis merumuskan masalah yaitu Bagaimana sifat organoleptik dan nilai gizi produk selai berbasis pangan lokal buah kersen dengan penambahan ubi jalar ungu ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui sifat organoleptik dan nilai gizi produk selai berbasis pangan lokal buah kersen dengan penambahan ubi jalar ungu ?

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui sifat organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) produk selai berbasis pangan lokal buah kersen dan ubi jalar ungu
- b. Untuk mengetahui nilai gizi produk selai berbasis pangan lokal buah kersen dengan penambahan ubi jalar ungu

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menerapkan ilmu khususnya ilmu Teknologi Pangan dan Gizi dalam kehidupan bermasyarakat dalam membuat produk pangan lokal yaitu produk selai dari buah kersen dengan penambahan ubi jalar ungu.

2. Bagi Institusi

Penelitian ini dapat menjadi acuan untuk penelitian lanjutan tentang pemanfaatan buah kersen dan ubi jalar ungu.

3. Bagi Masyarakat

Sumber informasi kepada masyarakat tentang cara pembuatan produk selai menggunakan pangan lokal buah kersen dan ubi jalar ungu.

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama Peneliti	Judul	Hasil	Persamaan dan Perbedaan
1.	Nurkhasanah (2021)	Uji Organoleptik Dan Kandungan Vitamin C Pada Pembuatan Selai Belimbing Wuluh Dengan Penambahan Buah Kersen Dan Bunga Rosela	Hasil penelitian menyatakan bahwa perlakuan yang mendapat nilai tertinggi adalah P1, yaitu R0K2 (campuran bunga rosela 0 gr dan buah kersen 100 gr) dengan skor 3,65 menunjukkan tingkat kesukaan yang tinggi. Selain itu, selai belimbing wuluh yang paling disukai oleh panelis adalah selai belimbing wuluh dengan penambahan 100 g buah kersen. Dengan penambahan buah kersen yang lebih banyak ke dalam selai belimbing wuluh, akan meningkatkan daya terima panelis.	Persamaan : Sama – sama menggunakan bahan yang sama buah kersen Perbedaan : Pada penelitian tersebut yang diteliti yaitu penambahan buah kersen dan buanga rosela pada selai belimbing wuluh sedangkan penulis meneliti tentang pembuatan selai dari buah kersen dan ubi jalar ungu
2.	Sonia Angelina Putri (2020)	Pengaruh Tingkat Perbandingan Bubur Ubi Ungu (<i>ipomea batatas var. Ayamurasaki</i>) Dan Bubur Kulit Pisang Terhadap Karakteristik Mutu Selai	Hasil penelitian menyatakan bahwa pada kosentrasi terbaik yang telah diuji terdiri dari 20 gr ubi ungu dan 80 gr bahan lainnya pada tingkat konsentrasi tertentu. Tingkat konsentrasi ubi jalar ungu mempengaruhi uji organoleptik (aroma, rasa, warna, dan tekstur), kandungan air, aktivitas air (aw), nilai pH, padatan total, kadar gula total, fenol, dan warna dalam konsentrasi ini.	Persamaan : Sama – sama menggunakan bahan yang sama yaitu ubi ungu Perbedaan : Pada penelitian tersebut produk yang diteliti adalah bubur sedangkan penulis membuat selai

