

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara agraris, tanahnya yang subur membuat Indonesia mempunyai hasil pertanian dan perkebunan yang berlimpah. Banyak hasil pertanian maupun perkebunan yang diolah menjadi berbagai macam produk olahan pangan. Akan tetapi, dewasa ini kecendrungan masyarakat untuk mengkonsumsi pangan lokal semakin menurun. Hal ini mengakibatkan banyaknya tanaman lokal Indonesia banyak terkesampingkan dan digantikan oleh tanaman import yang dianggap lebih bermutu tinggi dibanding tanaman lokal.

Penyakit kanker adalah penyakit yang timbul akibat pertumbuhan tidak normal sel jaringan tubuh yang berubah menjadi sel kanker. Kanker merupakan salah satu penyebab kematian tertinggi di dunia, secara statistik diperkirakan bahwa sekitar dari 6 kematian terjadi karena penyakit kanker. Penyakit kanker merupakan salah satu penyebab kematian utama di seluruh dunia. Pada tahun 2012, sekitar 8,2 juta kematian disebabkan oleh kanker. Kanker paru, hati, perut, kolorektal, dan kanker payudara adalah penyebab terbesar kematian akibat kanker setiap tahunnya. (Kemenkes. 2015)

Angka kejadian penyakit kanker di Indonesia (136.2/100.000 penduduk) berada pada urutan 8 di Asia Tenggara, sedangkan di Asia urutan ke 23. Angka kejadian tertinggi di Indonesia untuk laki laki adalah kanker paru yaitu sebesar 19,4 per 100.000 penduduk dengan rata-rata kematian 10,9 per 100.000 penduduk, yang diikuti dengan kanker hati sebesar 12,4 per 100.000 penduduk dengan rata-rata kematian 7,6 per 100.000 penduduk. Sedangkan angka kejadian untuk perempuan yang tertinggi adalah kanker payudara yaitu sebesar 42,1 per 100.000 penduduk dengan rata-rata kematian 17 per 100.000 penduduk yang diikuti kanker leher rahim sebesar 23,4 per 100.000 penduduk dengan rata-rata kematian 13,9 per 100.000 penduduk. (Kemenkes. 2019)

Pepaya atau dalam bahasa latin ; *Carica pepaya* (L) termasuk famili caricaceae, dan terdapat di Indonesia, Malaysia dan Amerika. Di Indonesia daun pepaya telah lama dikenal sebagai daun yang mengandung zat petunak daging. Tradisi ini diturunkan dari nenek moyang tanpa mengetahui dengan jelas apa yang terdapat pada daun tersebut. Daun, pucuk, dan bunga jantan pepaya dapat direbus dengan daun jambu biji, daun jambu monyet, daun beluntas dan tanah liat. Kemudian air rebusan tersebut diberi bumbu, khasiatnya dapat menambah nafsu makan dan membersihkan darah (obat penyakit kuning). (Kemenkes 2017)

Daun pepaya mengandung suatu glukosinolat yang disebut benzil isotiosi anat. Daun pepaya juga mengandung mineral seperti kalium, kalsium, magnesium, tembaga, zat besi, zink, dan mangan. Selain itu, daun pepaya mengandung senyawa alkaloid karpain, karikaksantin, violaksantin, papain, saponin, flavonoid, dan tannin.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Penelitian Sukardiman pada tahun 2000 menunjukkan bahwa ekstrak metanol daun pepaya (*Carica pepaya L*) memiliki aktivitas inhibisi terhadap enzim DNA Topoisomerase II, suatu enzim yang berperan penting dalam proses replikasi, transkripsi, rekombinasi DNA, dan proliferasi dari sel kanker. Dengan meningkatnya jumlah dan aktivitas enzim tersebut pada sel kanker maka proses replikasi, transkripsi, dan proliferasi sel kanker juga akan meningkat, dan dengan dihambatnya aktivitas enzim tersebut maka akan terjadi ikatan antara enzim dengan DNA semakin lama dan terjadi Protein Linked DNA Brake (PLDB) dan diakhiri dengan kematian secara apoptosis (Hsiang, 1998; Cotran, 1998). Penelitian oleh Huda pada tahun 2001 terhadap ekstrak metanol daun pepaya (*Carica pepaya L*) menunjukkan bahwa ekstrak tersebut memiliki aktivitas sitotoksik terhadap kultur sel mieloma (Huda, 2001).

Ekstrak daun pepaya memiliki aktivitas antioksidan dan mengandung alkaloid dan flavonoid. Zat ini memberikan aktivitas penghambatan proliferasi terhadap sel tumor (Ros, 2013). Ekstrak daun pepaya dapat menghambat proliferasi sel kanker MCF-7 dan memacu apoptosis secara *in vitro* (Fatma, 2017). Daun pepaya penulis pilih sebagai bahan penelitian karena jumlahnya yang banyak dan mudah untuk didapatkan di tempat penulis melakukan penelitian. Daun pepaya memiliki rasa yang cukup pahit, sehingga banyak orang yang tidak menyukai rasanya. Rasa pahit ini dapat dikurangi dengan cara merebus daun pepaya dengan daun jambu biji. Kemampuan daun jambu biji dalam mengurangi bahkan menghilangkan rasa pahit pada daun pepaya dikarenakan daun jambu biji mengandung senyawa fenolik (tanin) yang dapat menyerap senyawa alkaloid dari daun pepaya yang larut dalam air rebusan.

Es krim merupakan salah satu makanan produk susu yang mengandung vitamin dan nutrisi penting untuk tubuh. Es krim mengandung kalsium dan protein yang cukup tinggi karena merupakan produk yang terbuat dari susu. Penulis memilih es krim sebagai produk pengembangan daun pepaya karena es krim digemari oleh berbagai kalangan baik dari anak-anak maupun dewasa, sehingga produk ini akan mudah diterima di masyarakat. Es krim juga memiliki masa simpan yang cukup lama tanpa pengawet tambahan selama berada di suhu rendah juga merupakan salah satu alasan yang kuat penulis memilih es krim sebagai produk pengembangan.

Sebelum produk diproduksi dalam jumlah besar untuk dipasarkan, perlu diadakan *trial and error* dan pengujian kelayakan produk. Produk *Palescream* sendiri dilakukan tiga kali uji hedonik untuk mendapatkan produk yang memiliki kualitas yang baik untuk dipasarkan. Karakteristik panelis yang dipakai untuk uji hedonik beragam dari segi usia dan jenis kelamin, sedangkan ampel produk yang digunakan ada dua untuk dapat dilakukan perbandingan oleh panelis, sehingga produk akhir yang dihasilkan memiliki kualitas yang cukup tinggi. Setelah melakukan uji hedonik sebanyak tiga kali dengan 30 responden, resep baku produk *Palescream* ditetapkan dengan memakai resep sampel A pada uji hedonik 3.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Berdasarkan data hasil uji hedonik yang dilakukan dapat digunakan untuk analisis lebih lanjut untuk dapat mengidentifikasi segmentasi produk ini. Metode analisis yang digunakan adalah metode uji *Pearson Correlation* menggunakan aplikasi *Minitab 18*. Berdasarkan latar belakang diatas penulis mengambil judul “Analisis Hubungan Karakteristik Responden dengan Kesukaan Terhadap Karakteristik Produk *Palescream* Melalui Uji Hedonik” untuk dapat menganalisis segmentasi produk berdasarkan hubungan antara karakteristik responden dengan kesukaan terhadap karakteristik produk *Palescream*.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara mengidentifikasi gambaran umum produk *Palescream*?
2. Bagaimana cara menghitung kandungan gizi produk *Palescream*?
3. Bagaimana cara mengidentifikasi karakteristik responden uji hedonik produk *Palescream*?
4. Bagaimana cara menganalisis hubungan antara karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin dengan karakteristik produk *Palescream*?
5. Bagaimana cara menganalisis hubungan antara karakteristik responden berdasarkan kelompok usia dengan karakteristik produk *Palescream*?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari Laporan Akhir ini adalah menganalisis hubungan karakteristik responden dengan kesukaan terhadap karakteristik produk *Palescream* melalui uji hedonik. Sedangkan, secara khusus laporan ini bertujuan untuk :

1. Mengidentifikasi gambaran umum produk *Palescream*
2. Mengidentifikasi kandungan energi dan zat gizi yang diunggulkan dari produk *Palescream*
3. Mengidentifikasi karakteristik responden
4. Menganalisis hubungan antara karakteristik responden berdasarkan kelompok usia dengan karakteristik produk *Palescream*
5. Menganalisis hubungan antara karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin dengan karakteristik produk *Palescream*.

1.4 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan pengerjaan laporan akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Sarana untuk mengimplementasikan pengetahuan dan keterampilan yang telah didapat selama perkuliahan.
 - b. Sarana untuk menguji kemampuan dan keterampilan yang telah didapat selama perkuliahan.
2. Bagi Instansi / Lembaga Pendidikan

Sebagai bahan evaluasi sampai sejauh mana kurikulum yang telah diterapkan sesuai dengan kebutuhan.
3. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi yang bermanfaat dan dapat digunakan sebagai referens.

