

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Prevalensi penyakit tidak menular (*degenerative*) di Indonesia semakin meningkat, salah satunya adalah penyakit kanker. Kejadian penyakit kanker merupakan salah satu penyebab kematian utama di seluruh dunia. Berdasarkan data Globocan (*Global Burden of Cancer*), *International Agency for Research on Cancer* (IARC) diketahui bahwa pada tahun 2020 terdapat 19,3 juta kasus kanker baru, dan hampir 10,0 juta kematian akibat kanker diseluruh dunia (Sung *et al.*, 2021). Diperkirakan kejadian kanker akan meningkat di tahun 2040 menjadi 28,4 juta. Meningkat 47% dari 19,3 juta kasus pada tahun 2020. Berdasarkan data Riskesdas tahun 2018 angka prevalensi kanker di Indonesia mencapai 1,79 per 1000 penduduk (Kemenkes RI, 2018). Menurut data tambahan, menyebutkan bahwa prevalensi kanker di Indonesia menempati urutan ke-8 di Asia Tenggara dan menempati peringkat ke-23 di Asia. Menurut data Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Barat pada tahun 2019, terdapat 594 kasus kanker payudara, dan pada tahun 2020, 47 orang mengalami kanker payudara dan 2 orang diantaranya meninggal dunia (Dinkes Tasikmalaya, 2020). Berdasarkan pada hasil penelitian prevalensi kanker disalah satu rumah sakit di kota Tasikmalaya prevalensi kanker berjumlah 271 orang, dengan prevalensi berdasarkan jenis kanker tertinggi yaitu kanker payudara sebanyak 66 orang 0,24% (Rachmawati, 2020).

Faktor penyebab kanker bersifat internal dan eksternal. Faktor internal yaitu faktor keturunan (genetik). Faktor eksternal seperti pola hidup tidak sehat diantaranya mengkonsumsi makanan yang mengandung bahan karsinogen, makanan berlemak, asupan sumber serat dari makanan sehari-hari tidak mencukupi, minuman beralkohol, kebiasaan merokok. (Aliwikarta *et al.*, 2019). Cara mencegah kanker yang paling efektif adalah dengan menghindari makanan yang dapat menyebabkan kanker dan memperbanyak konsumsi makanan yang mempunyai potensi untuk mencegah kanker (Iqbal, 2017).

Untuk memenuhi asupan sumber serat diperlukan bahan makanan yang memiliki sumber serat. Salah satu tanaman sumber serat untuk mencegah

kejadian kanker adalah daun Binahong. Daun Binahong (*Anredera cordifolia*) adalah tanaman obat yang memiliki kemampuan untuk mengobati berbagai jenis penyakit, termasuk kanker. Kandungan metabolit sekunder seperti flavonoid dan fenol pada daun Binahong Hijau seperti yang berfungsi sebagai anti-oksidan, anti-mikroba/antibiotik, anti-inflamasi, dan anti-kanker sangat baik dimanfaatkan sebagai bahan baku obat tradisional (Sjahid *et al.*, 2020). Daun Binahong Hijau memiliki kandungan serat yang cukup tinggi yaitu sebesar 3,2 gram per 100 gram (Wang *et al.*, 2018).

Selama ini pemanfaatan tumbuhan daun Binahong hanya dijadikan sebagai tanaman obat dan juga lalapan. Masyarakat juga mempercayai dan telah membuktikan bahwa daun Binahong (*Anredera cordifolia*) dapat digunakan sebagai obat untuk beberapa macam penyakit, sehingga penggunaan daun Binahong (*Anredera cordifolia*) sebagai obat untuk berbagai macam penyakit sudah menjadi tradisi Masyarakat (Pramesti, 2019). Biasanya Masyarakat mengkonsumsi daun Binahong dengan cara direbus lalu diminum air rebusannya.

Alternatif produk yang bisa dibuat dalam bentuk permen jeli. Di Indonesia, tingkat konsumsi permen jeli berkisar antara 20-30 gram perkapita. Menurut (BPOM, 2018) angka konsumsi pangan untuk jeli paling tinggi di antara angka konsumsi pangan untuk permen keras dan permen lunak adalah 10 g/orang/hari, sedangkan untuk permen keras adalah 8g/orang/hari dan untuk permen lunak adalah 9 g/orang/hari. Hasil ini menunjukkan bahwa pengembangan produk permen jeli memiliki prospek yang bagus untuk dikembangkan di masa depan (Rahim *et al.*, 2020). Adapun peneliti lain yang membuat produk permen jeli yaitu (Imran *et al.*, 2021) menyatakan bahwa permen jeli yang dibuatnya dengan menggunakan penambahan filtrat daun Binahong merah. Sama halnya dengan penelitian tersebut, peneliti pun tertarik dengan membuat produk permen jeli dengan penambahan sari dari daun Binahong hijau sebagai alternatif permen sehat yang berfungsi sebagai anti-kanker. Peneliti berharap dengan adanya penelitian ini dapat diketahui gambaran sifat organoleptik dan kandungan zat gizi permen jeli dengan

penambahan sari daun Binahong sehingga dapat diterima oleh semua kalangan dan dapat dijadikan alternatif *snack* untuk mencegah kejadian kanker.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan dari latar belakang tersebut, peneliti bermaksud untuk mengembangkan permen jeli menjadi makanan selingan untuk mencegah kejadian kanker dengan penambahan daun Binahong Hijau sehingga dapat dirumuskan masalah mengenai “bagaimana sifat organoleptik dan kandungan zat gizi permen jeli dari daun Binahong Hijau (*Anredera cordifolia*) Sebagai Alternatif *Snack* Sumber serat Untuk Mencegah Kanker?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah menentukan gambaran sifat organoleptik (warna, rasa, aroma dan tekstur) dan kandungan zat gizi permen jeli dengan penambahan daun Binahong Hijau sebagai alternatif *snack* sumber serat yang berfungsi untuk mencegah kanker dan mempunyai senyawa anti-kanker.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini antara lain sebagai berikut :

- a. Menentukan gambaran tingkat kesukaan terhadap warna permen jeli dengan penambahan sari daun Binahong sebagai alternatif *snack* untuk mencegah kanker.
- b. Menentukan gambaran tingkat kesukaan terhadap aroma permen jeli dengan penambahan sari daun Binahong sebagai alternatif *snack* untuk mencegah kanker.
- c. Menentukan gambaran tingkat kesukaan terhadap rasa permen jeli dengan penambahan sari daun Binahong sebagai alternatif *snack* untuk mencegah kanker.
- d. Menentukan gambaran tingkat kesukaan terhadap tekstur (kekenyalan) permen jeli dengan penambahan sari daun Binahong sebagai alternatif *snack* untuk mencegah kanker.
- e. Menentukan kandungan serat permen jeli dengan penambahan sari daun Binahong sebagai alternatif *snack* untuk mencegah kanker.

- f. Menentukan kadar air permen jeli dengan penambahan sari daun Binahong sebagai alternatif *snack* untuk mencegah kanker.
- g. Menentukan harga pokok produksi permen jeli dengan penambahan sari daun Binahong sebagai alternatif *snack* untuk mencegah kanker.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat baik secara teoritis maupun praktis. Secara teoritis penelitian ini berguna untuk memberikan inovasi dan kreatifitas produk pangan dan gizi yaitu permen jeli dengan penambahan sari daun Binahong Hijau sebagai alternatif *snack* untuk mencegah kejadian kanker. Secara praktis penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi :

1. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan penulis dalam bidang Teknologi Pangan dan Gizi khususnya dalam pembuatan permen jeli dengan penambahan sari daun Binahong Hijau sebagai alternatif *snack* untuk mencegah kejadian kanker.

2. Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat menambah kepustakaan yang bisa dimanfaatkan oleh civitas akademika Prodi D III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya di bidang Teknologi Pangan dan Gizi.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai inovasi baru Teknologi Pangan dan Gizi yakni pengembangan produk permen jeli dengan penambahan sari daun Binahong Hijau sebagai alternatif *snack* untuk mencegah kejadian kanker.