I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Selai atau sering disebut juga "Jam" merupakan makanan semi padat yang berbahan dasar bubur buah dicampur dengan 35 – 45 bagian gula dan dipanaskan sampai kandungan gulanya berkisar antara 50 – 65%. Menurut definisi Standar Nasional Indonesia (2008), selai merupakan suatu bahan pangan setengah padat yang dibuat tidak kurang dari 45 bagian berat buah yang dihancurkan dengan 55 bagian berat gula. Campuran ini dikentalkan sampai mencapai kadar zat padat terlarut tidak kurang dari 65% untuk semua jenis selai. Selai biasanya dikonsumsi dengan cara mengoleskan pada roti, selai yang demikian disebut sebagai selai oles. Komponen atau syarat utama pembuatan selai yaitu pektin, gula dan asam. Menurut Desrosier (2008) Syarat pektin untuk pembuatan selai maksimum 0,75% dan gula minimum 55%. Buah-buahan yang ideal dalam pembuatan selai harus mengandung pektin dan asam yang cukup untuk menghasilkan selai dengan karakteristik yang sesuai.

Buah kelubi, salak hutan atau asam paya *(Eleiodoxa conferta)* memiliki rasa buah yang sangat asam. Buah Kelubi memiliki aktivitas sebagai antioksidan yang berperan sebagai antiinflamasi dengan cara menangkap radikal bebas. Kandungan metabolit sekunder dari kelubi belum banyak diteliti.

Berdasarkan kekerabatan famili dengan pinang (*Areca catechu L.*) buah kelubi diduga juga mengandung flavonoid layaknya pada pinang. Flavonoid tersebut berpotensi sebagai antiinflamasi. Penelitian (Sari, 2014).

menyebutkan ekstrak kasar metanol buah kelubi memiliki aktivitas sebagai antioksidan. Aktivitas tersebut diduga berkaitan dengan kandungan metabolit sekunder flavonoid dari kelubi Aktivitas antioksidan buah kelubi tersebut dapat diteliti lebih lanjut potensinya sebagai antiinflamasi.

Buah Kebuli mengandung vitamin C yang tinggi dan identik dengan kandungan asam askorbat Vitamin C memiliki peran dan manfaat yang baik untuk tubuh, salah satunya sebagai antioksidan alami. Antioksidan yang dihasilkan dari vitamin C bermanfaat untuk menjaga daya tahan tubuh, menangkal radikal bebas, mencegah pertumbuhan sel kanker hingga menjaga kesehatan kulit tubuh dan buah kelubi bisa di analogkan seperti buah apel yang mudah berubah warna apabila talah di potong kandungan yang menyebabkan hal ini adalah kandungan polifenol yang ada didalam buah apel sangat tinggi yaitu 111,45 mg/g

Untuk menghasilkan jam yang bermanfaat untuk tubuh dan untuk mencegah prevalansi DM tipe – 2 perlu dilakukan inovasi produksi yaitu mengurangi sumber gula dari sukrosa (gula tebu) dengan menggunakan daun stevia *(Stevia Rebaudiana Flowers)* sebagai anti diabetes. Penggunaan daun stevia merupakan suatu trobosan baru dalam bidang pangan sebagai pemanis yang rendah kalori. Selain karena potensinya sebagai pemanis (200-300 kali Sukrosa) daun stevia dapat sebagai penurun kadar gula darah (efek hipoglikemik). Hal ini sangat berarti bagi kesehatan masyarakat dan para penderita diabetes khususnya dengan efek hipoglikemik kadar gula dalam darah dapat dijaga

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini yaitu :

1. Seberapa besar kandungan Vitamin C dan aktivitas antioksidan yang terdapat di dalam buah kelubi ?
2. Bagaimana pengaruh perbandingan buah kelubi : air dengan konsentrasi ekstrak daun stevia terhadap sifat kimia dan orgnaoleptik jam buah kelubi yang dihasilkan?
3. Berapa perbandingan buah kelubi : air dan konsentrasi ekstrak daun stevia yang mampu mengashilkan jam buah kelubi yang disukai oleh konsumen ?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu :

1. Mengetahui kandungan vitamin C dan aktivitas antioksidan yang terdapat dalam buah kelubi
2. Mengetahui pengaruh perbandingan buah kelubi : air dengan konsentrasi ekstrak daun stevia terhadap sifat kimia dan organoleptik jam buah kelubi
3. Mengetahui perbandingan buah kelubi : air dengan konsentrasi ekstrak daun stevia yang mampu menghasilkan jam buah kelubi yang disukai oleh panelis

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah tercitanya produk pangan fungsional berupa jam atau selai yang dibuat dari buah kelubi yang kaya akan vitamin C dengan menambahkan ekstrak daun stevia yang disukai oleh konsumen