

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang beriklim tropis dan memiliki banyak kekayaan alam yaitu hasil pangan yang melimpah diantaranya umbi-umbian. Umbi-umbian salah satu diantaranya adalah ubi jalar yang memiliki berbagai ragam varietas (cangkung, sari, papua solosa, sawentar, beta-1, antin-1 dan MSU 03028-10) dan jenis warna umbi seperti ubi jalar ungu, putih, kuning dan jingga. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa kandungan antosianin pada kulit ubi jalar ungu lebih tinggi dibandingkan daging umbinya. Ekstrak etanol ubi jalar ungu memiliki kadar antosianin rata-rata sebesar 521,84 - 729,74 mg/100g (Purba, 2017).

Bahan alam alternative pewarna ungu yang mudah untuk di temukan di sekitar ialah ubi jalar ungu, yang dimana Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) adalah jenis umbi-umbian yang memiliki banyak keunggulan. Seperti mengandung banyak sumber antioksidan yang berasal dari antosianin, vitamin C, vitamin E dan betakaroten. Ubi jalar ungu memiliki kandungan antosianin yang paling tinggi dibandingkan dengan jenis ubi jalar lainnya, yaitu sebesar 110,51 mg/100 g (Purba, 2017).

Kandungan betakaroten sebesar 1.208 mg dan vitamin C sebesar 10,5 mg. Zat aktif yang terdapat pada ubi jalar ungu ini adalah flavonoid terutama antosianin yang menghasilkan warna ungu pada ubi jalar itu karena ubi jalar ungu mengandung antosianin. Zat warna menurut asalnya terdiri dari dua jenis yaitu pewarna alami dan sintetis. Pewarna alami merupakan zat warna yang berasal dari ekstrak tumbuhan, hewani, dan mineral yang tidak bersifat toksik dan iritatif dalam penggunaannya, sedangkan zat pewarna sintetis merupakan zat warna yang berasal dari zat kimia yang

banyak diantaranya bersifat iritant seperti rhodamin yang dapat menyebabkan gatal, bibir pecah-pecah, serta dapat mengelupas kulit bibir (Purba, 2017).

Ubi jalar ungu merupakan salah satu tanaman yang berpotensi sebagai sumber zat warna alami. Dibandingkan jenis ubi jalar lain, ubi jalar ungu memiliki keunggulan, salah satunya mengandung antioksidan dan pigmen antosianin yang lebih tinggi dari sumber lain seperti kubis ungu, *blueberry* dan jagung merah (Rosidah, 2010). Ubi jalar ungu mempunyai potensi untuk dimanfaatkan sebagai zat pewarna alami untuk sediaan kosmetik oleh karena itu, maka dilakukan literature review tentang potensi ubi jalar ungu sebagai zat pewarna alami dalam sediaan kosmetik.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan tersebut dapat dirumuskan suatu permasalahan bagaimana potensi dari ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai zat pewarna alami sediaan kosmetik berdasarkan literature review

1.3. Tujuan Penelitian

Mengetahui potensi dari ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai zat pewarna alami berdasarkan literature review

1.4. Manfaat Penelitian

Memberikan informasi dan menambah ilmu pengetahuan kepada masyarakat terkait dengan potensi ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai zat pewarna alami sediaan kosmetik berdasarkan literature review

