



TEKNOLOGI INOVATIF PERTANIAN



**BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
KEMENTERIAN PERTANIAN**
www.litbang.pertanian.go.id





Ubijalar Varietas Antin 3

Antin 3 Sweetpotato variety

Inventor : M. Jusuf, St. A. Rahayuningsih, Tinuk S. Wahyuni,
Joko Restuono, Gatot Santoso, Erliana Ginting dan Rahmi
Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi

Indonesian Legumes and Tuber Crops Research Institute

Status Perlindungan HKI :

Pendaftaran Varietas No. 233/PVHIP/2014

IPR Protection Status : Variety Registration No. 233/PVHIP/2014

Varietas Antin 3 berasal dari salah satu turunan hasil persilangan bebas pada *polycross* nursery 2001 dari induk betina MSU 01008-16. Varietas Antin 3 memiliki rata-rata hasil umbi 23,4 t/ha dan potensi hasil 30,6 t/ha. Selain itu, klon varietas Antin 3 mengandung zat antosianin, distribusi warna ungunya sangat pekat, memiliki bentuk dan warna kulit umbinya sangat bagus, rasa umbi enak, manis dan agak pahit, memiliki kadar bahan kering 31,3 % dan memiliki kadar antosianin 150,7 mg/100g.

Varietas Antin 3 memiliki antosianin tinggi. Antosianin menarik perhatian karena dilaporkan memiliki kemampuan yang tinggi sebagai antioksidan dan penangkap radikal bebas, sehingga berperan dalam mencegah penuaan, kanker dan berbagai penyakit degeneratif, seperti aterosklerosis. Selain itu, antosianin juga memiliki kemampuan sebagai anti-mutagenik dan anti-karsinogenik terhadap mutagen dan karsinogen yang terdapat pada bahan pangan dan olahannya, mencegah gangguan pada fungsi hati, anti-hipertensi dan menurunkan kadar gula darah (anti-hiperglisemik).

The Antin 3 is derived from a cross among nursery polycross 2001 of the female parent of MSU 01008-16 clone. The average tuber yield is 23.4 t/ha with a yield potential of 30.6 t/ha. It contains high anthocyanin (150.7 mg / 100g), a very dense purple color distribution, shape and color of the tuber skin is very good, delicious and sweet tubers taste, slightly bitter, and has a dry matter content of 31.3%.

Anthocyanin presence in the sweet potato has attracted attention because of its high ability as an antioxidant that captures free radical, so that play a role in aging process, cancer and degenerative diseases such as atherosclerosis. In addition, anthocyanin also has the ability as an anti-mutagenic and anti-carcinogenic on mutagens and carcinogens found in food stuffs. It prevents disturbances in liver function, anti-hypertension and lower blood sugar levels (anti-hyper glycemic).