

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berdasarkan data dari Disperindag, konsumsi tepung terigu di Indonesia pada tahun 2011 tergolong tinggi yaitu mencapai 4,6 juta ton. Upaya untuk mengurangi konsumsi tepung terigu di Indonesia yang tergolong tinggi yaitu dengan mengganti atau mensubstitusi tepung terigu dengan bahan pangan lokal. Penggantian tepung terigu dengan bahan pangan lokal akan berdampak pada penurunan kualitas produk yang dibuat, sehingga upaya untuk mengurangi konsumsi tepung terigu tanpa menurunkan kualitas produk secara signifikan adalah dengan mensubstitusi tepung terigu dengan bahan pangan lokal. Beberapa manfaat dari kandungan/zat gizi pada bahan pangan lokal dapat ditambahkan pada produk. Bahan pangan lokal yang potensial sebagai bahan pensubstitusi tepung terigu antara lain kentang, ketela pohon, ubi jalar, bengkoang dan labu kuning atau waluh (Widowati, 2001).

Penyebaran labu kuning telah merata di Indonesia, hampir di semua kepulauan Nusantara terdapat tanaman labu kuning, di samping itu cara penanaman dan pemeliharannya mudah. Labu kuning juga merupakan jenis tanaman yang produktif sebab setiap 1 hektar lahan dapat menghasilkan 20-40 ton labu kuning (Igfar, 2012).

Labu kuning memiliki kandungan zat gizi yang sangat banyak seperti protein yaitu sebesar 1,1gram/ 100gram bahan dan pro vitamin A atau β -karoten sebesar 180SI/100gram bahan (Depkes RI, 1996), sehingga labu

kuning dapat dimanfaatkan menjadi tepung labu kuning sebagai substitusi tepung terigu. Pemanfaatan labu kuning dengan dijadikan tepung yaitu untuk menambah masa simpan labu kuning. Meskipun memiliki komposisi yang berbeda dengan tepung terigu, tepung labu kuning memiliki banyak manfaat untuk kesehatan antara lain adalah untuk pemeliharaan jaringan tubuh dan penglihatan karena kandungan β -karotennya yang sangat tinggi.

Labu kuning juga memiliki kandungan lemak, vitamin B, vitamin C, *zinc*, *potasium*, *magnesium*, *niacin*, serta karbohidrat yang tinggi. Antioksidan yang terdapat dalam labu kuning dapat berfungsi sebagai penangkal kanker, penyakit degeneratif seperti *diabetes melitus* (kencing manis), *arterosklerosis* (penyempitan pembuluh darah), jantung koroner, tekanan darah tinggi dan *stroke*. Pada anak-anak labu kuning juga dapat bermanfaat sebagai penangkal penyakit cacangan (Shayim, 2012). Beberapa produk yang dapat disubstitusikan dengan tepung labu kuning antara lain mie, biskuit, roti tawar dan cake (Yuliani, 2005).

Saat ini masyarakat mengkonsumsi cake sebagai makanan selingan maupun makanan penutup. Keunggulan cake di masyarakat yaitu mudah didapat, digemari masyarakat, harganya yang terjangkau, dan mengenyangkan. Cake yang selama ini beredar di masyarakat adalah cake yang terbuat dari tepung terigu dengan kandungan gizi utama karbohidrat.

Menurut Subagio (2003) cake adalah adonan panggang yang terbuat dari tepung, gula, garam, bahan pengembang, shortening, susu, telur, dan bahan penambah aroma. Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas cake yaitu kemampuan pembentukan matrik protein, penyerapan dan pengikatan

air, pengemulsi dan pembentukan busa dari bahan yang ada dalam formula yang selanjutnya akan terjadi ekspansi gas dalam adonan selama pemanggangan (volume pengembangan). Kandungan tepung terigu yang berpengaruh terhadap tingkat pengembangan volume cake yaitu zat gluten. Gluten adalah senyawa yang penting dalam adonan cake yaitu suatu masa yang bersifat kohesif dan viskoelastis yang dapat meregang secara elastis. Pengembangan volume cake terjadi dari evolusi dan ekspansi gas yang terbentuk dan terperangkap selama pengocokan.

Hardiman (2010) menyatakan bahwa cake yang baik adalah memiliki warna cerah, aroma cake wangi dan memiliki tekstur empuk, susunan cake tidak menggumpal saat dipotong dan tidak bantat atau mengembang. Faktor-faktor yang mempengaruhi pengembangan cake yaitu bahan baku pada pembuatan cake yaitu tepung, telur dan proses pada pembuatan cake (pengocokan, pencampuran, pencetakan dan pemanggangan). Menurut Whister dan Daniel (2000) tingkat pengembangan pada tekstur cake biasanya disebabkan oleh pemakaian tepung yang berlebihan, pemanggangan yang berlebihan, jumlah air yang kurang memadai atau pencampuran yang berlebihan.

Substitusi tepung labu kuning diharapkan dapat meningkatkan kandungan gizi dan sifat organoleptik. Sifat organoleptiknya meliputi warna, aroma, rasa dan teksturnya sehingga akan mempengaruhi daya terima di masyarakat. Daya terima cake labu kuning dapat diketahui melalui uji kesukaan oleh panelis meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur cake labu kuning (Faridah, 2008).

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka perlu dilakukan penelitian mengenai substitusi tepung labu kuning terhadap tingkat pengembangan dan daya terima cake labu kuning.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah pada proposal penelitian ini adalah “Bagaimana pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap tingkat pengembangan dan daya terima cake labu kuning?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh penggunaan tepung labu kuning sebagai bahan pensubstitusi tepung terigu terhadap tingkat pengembangan dan daya terima cake labu kuning.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengukur tingkat pengembangan cake labu kuning.
- b. Mengetahui daya terima cake labu kuning.
- c. Menganalisis substitusi tepung labu kuning terhadap tingkat pengembangan dan daya terima cake labu kuning.

D. Manfaat

1.) Bagi Masyarakat

Menambah pengetahuan masyarakat akan pentingnya pemanfaatan labu kuning menjadi tepung labu kuning yang memiliki kandungan gizi yang baik untuk pembuatan cake labu kuning.

2.) Bagi Peneliti

Menambah wawasan dan pengetahuan tentang pengaruh penggunaan tepung labu kuning sebagai bahan substitusi tepung terigu terhadap tingkat pengembangan dan daya terima cake labu kuning.