

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu masalah gizi pada anak-anak di Indonesia adalah kekurangan vitamin A (KVA). KVA yaitu kondisi kurang zat gizi mikro yang disebabkan oleh rendahnya konsumsi vitamin A dalam makanan sehari – hari (Supariasa, 2001). Prevalensi KVA sub klinis mengalami penurunan secara signifikan yaitu dari 14,6% pada tahun 2007 menjadi 0,8% pada tahun 2011 (Rencana Kerja Pembinaan Gizi Masyarakat, 2013). Penurunan secara signifikan ini masih dianggap sebagai masalah kesehatan masyarakat, karena angka tersebut masih berada diatas dari yang ditetapkan oleh WHO yaitu tidak lebih dari 0,5% (Ridwan, 2013). Selain itu pada anak-anak juga terjadi gangguan penglihatan yang ditandai dengan 1% anak-anak usia diatas 6 tahun sudah menggunakan kaca mata dan 0,03% mengalami *severe low vision* (Risikesdas, 2013).

Seiring dengan bertambahnya umur, balita mengalami pertumbuhan dan perkembangan menjadi anak-anak yang tergolong rawan dengan masalah gizi terutama kekurangan vitamin A. Hal ini dapat disebabkan oleh beberapa hal, antara lain adalah kecenderungan anak-anak yang tidak menyukai makanan sumber vitamin A (Almatsier, 2004).

Kekurangan Vitamin A dapat disebabkan oleh rendahnya konsumsi makanan sumber vitamin A. Vitamin A tidak dapat diproduksi sendiri dalam tubuh manusia, tetapi tubuh dapat mendapatkan asupan vitamin A dari bahan alami seperti hati, kuning telur, ASI, wortel, labu

kuning dan bahan makanan yang diperkaya dengan vitamin A (Depkes,2000).

Indonesia memiliki banyak makanan sumber vitamin A, tetapi banyak anak-anak yang kurang menyukai bahan makanan sumber vitamin A, sehingga perlu usaha diversifikasi pangan dengan menggunakan bahan makanan sumber vitamin A untuk suatu produk yang banyak disukai oleh anak-anak yaitu biskuit.

Labu kuning merupakan salah satu bahan pangan lokal yang penyebarannya telah merata di seluruh kepulauan Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2006), menunjukkan bahwa produksi rata-rata labu kuning di Indonesia sebesar 20.000-21.000 ton pertahun, tetapi untuk konsumsi labu kuning dalam masyarakat masih rendah yaitu kurang dari 5 kg per kapita per tahun.

Labu kuning merupakan sumber bahan pangan yang sangat potensial karena kandungan gizinya yang cukup lengkap dan harganya yang terjangkau oleh masyarakat. Komposisi utama dari labu kuning adalah karbohidrat dan air. Karbohidrat dari labu kuning dapat mencapai 70% dari pembuatan *puree* labu kuning (Gardjito,2006). Berdasarkan kandungan karbohidrat yang tinggi, maka labu kuning sangat berpotensi untuk diolah menjadi tepung. Labu kuning juga mengandung vitamin A. Vitamin A yang terkandung dalam labu kuning berbentuk β -karoten. Kandungan β -karoten yang tinggi yaitu 180 SI sehingga dapat dimanfaatkan sebagai sumber vitamin A alami (Gardjito dkk, 1989).

Labu kuning memiliki keunggulan lain yang tidak dimiliki oleh bahan makanan lain yaitu labu kuning yang dipetik dalam kondisi sudah

tua dan tidak ada kerusakan dapat disimpan dalam suhu kamar dengan waktu yang cukup lama yaitu kurang lebih selama enam bulan tanpa mengalami perubahan yang cukup banyak (Hantoro dkk,2012). Berdasarkan keunggulan ini maka labu kuning dapat menjadi bahan makanan yang selalu tersedia untuk masyarakat.

Pengolahan bahan pangan merupakan upaya alternatif yang bisa dilakukan dalam rangka meningkatkan nilai ekonomi serta menambah umur simpan dari produk. Upaya untuk pemanfaatan labu kuning yang melimpah pada saat panen adalah dengan pembuatan tepung labu kuning. Pembuatan tepung labu kuning memiliki keunggulan yaitu memiliki masa simpan yang panjang, mudah dikemas untuk tujuan pemasaran dan sebagai produk antara yang fleksibel untuk diolah menjadi berbagai produk siap santap.

Tepung labu kuning dapat digunakan sebagai bahan alternatif untuk substitusi tepung terigu dalam pembuatan berbagai macam produk makanan. Salah satu produk makanan yang dapat dibuat dengan substitusi tepung terigu menggunakan tepung labu kuning adalah biskuit. Biskuit merupakan bahan makanan yang disukai oleh semua umur terutama adalah anak-anak. Melalui substitusi tepung labu kuning terhadap tepung terigu dalam pembuatan biskuit diharapkan dapat meningkatkan asupan vitamin A pada anak-anak.

Warna merupakan parameter yang pertama yang menentukan tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk. Warna dalam makanan sangat penting karena berpengaruh terhadap penampakan produk makanan, sehingga dapat meningkatkan daya tarik. Warna

makanan juga dapat memberi informasi yang lebih kepada konsumen tentang karakteristik produk makanan. Tepung labu kuning dengan warna dan cita rasa yang khas dapat mempengaruhi cita rasa biskuit, sehingga dapat meningkatkan kesukaan anak kecil terhadap biskuit.

Tekstur termasuk salah satu indikator mutu yang cukup penting pada biskuit. Tekstur dari biskuit meliputi kerenyahan, kekerasan (*hardness*), dan daya patah (*frakturability*). Kekerasan merupakan faktor kritis, karena kekerasan merupakan salah satu parameter dari penerimaan konsumen terhadap produk biskuit. Kekerasan erat hubungannya dengan kerenyahan, dimana biskuit yang keras berarti memiliki kerenyahan yang rendah sehingga sulit untuk dihancurkan (Hartoyo,2006). Kekerasan pada produk biskuit dipengaruhi oleh protein pembentuk gluten, granula pati, dan kandungan lemak (Lewis,1987). Perbedaan komposisi karbohidrat, protein dan lemak antara tepung labu kuning dan tepung terigu dapat mempengaruhi perbedaan tekstur biskuit.

Berdasarkan latar belakang tersebut, perlu dilakukan penelitian mengenai substitusi tepung labu kuning pada pembuatan biskuit dilihat dari kekerasan, warna dan uji kesukaan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimana pengaruh substitusi tepung labu kuning pada tepung terigu terhadap kekerasan, warna dan daya terima biskuit ”?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh penggunaan tepung labu kuning sebagai bahan pensubstitusi tepung terigu terhadap kekerasan, warna dan daya terima pada biskuit labu kuning.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengukur tingkat kekerasan biskuit yang disubstitusi tepung labu kuning.
- b. Mengukur warna biskuit yang disubstitusi tepung labu kuning.
- c. Mengukur daya terima biskuit yang disubstitusi tepung labu kuning.
- d. Menganalisa pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap tingkat kekerasan biskuit.
- e. Menganalisa pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap warna biskuit.
- f. Menganalisa pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap daya terima biskuit.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Menambah pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan labu kuning dalam pembuatan biskuit.

2. Bagi Peneliti

Menambah wawasan serta memberikan acuan untuk penelitian yang lebih mendalam tentang labu kuning dan pemanfaatannya khususnya dalam pembuatan biskuit.