

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masalah kekurangan vitamin A (KVA) adalah masalah yang hanya sedikit tampak. padahal, kekurangan vitamin A subsklinis yang ditandai dengan rendahnya kadar vitamin A di dalam darah masih merupakan masalah besar yang perlu mendapat perhatian, karena kekurangan vitamin A tingkat subsklinis ini hanya dapat diketahui dengan memeriksa kadar vitamin A dalam darah di laboratorium. sedangkan masalah vitamin A pada balita secara klinis bukan lagi masalah kesehatan masyarakat (prevalensi xerophthalmia <0,5%) (Hernawati, 2009).

Kekurangan vitamin A menyebabkan mata tak dapat menyesuaikan diri terhadap perubahan cahaya yang masuk dalam retina. Sebagai konsekuensi awal terjadilah rabun senja, yaitu mata sulit melihat kala senja atau dapat juga terjadi saat memasuki ruangan gelap. Bila kekurangan vitamin A berkelanjutan maka anak akan mengalami xerophthalmia yang mengakibatkan kebutaan. Selain itu kekurangan vitamin A menyebabkan tubuh rentan terhadap infeksi bakteri dan virus. Tanpa vitamin A, sistem pertahanan tubuh akan hilang. Ini memicu tubuh rentan terserang penyakit (Potter, 2005).

Menurut Riskesdas 2013 menunjukkan kecenderungan peningkatan pemberian vitamin A dari 71,5 (2007) menjadi 75,5 (2013) Kecenderungan cakupan pemberian kapsul vitamin A pada anak 6-59 bulan di Indonesia tahun 2007-2013.

Menurut Almatsier (2009) sumber vitamin A tersebut yaitu terdapat pada hewani meliputi hati, kuning telur, susu (dalam lemaknya) dan mentega, biasanya margarin diperkaya dengan vitamin A. Sedangkan sumber karoten terdapat pada nabati yaitu meliputi sayuran berwarna hijau tua dan buah-buahan berwarna kuning jingga seperti daun singkong, daun kacang, jeruk dan labu.

Salah satu alternatif untuk pemanfaatan sumber vitamin A dilakukan substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning, karena labu kuning banyak tumbuh di Indonesia dan hasilnya cukup melimpah. Labu kuning tergolong bahan pangan minor, sehingga data statistik nasional belum tersedia. Namun, di beberapa sentra produksi, baik di Jawa, Sulawesi Selatan, Sumatera Barat, dan Kalimantan Selatan, Komoditas ini telah ditanam pada luasan tidak kurang dari 300 hektar (Astawan, 2004)

Meskipun keberadaannya sangat melimpah, pemanfaatan labu kuning di kalangan masyarakat masih sangat sederhana. Selama ini labu kuning hanya diolah sebagai sayur lodeh ataupun kolak saja. Padahal kandungan labu kuning sangatlah banyak. Labu kuning merupakan sumber karbohidrat kaya dengan vitamin A yang merupakan antioksidan yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh antara lain untuk anti penuaan dan mencegah penyakit degeneratif (Raharjo, 2009).

Penganekaragaman pangan sangat penting untuk menghindari ketergantungan pada suatu jenis bahan makanan. Penganekaragaman ini dapat memanfaatkan hasil tanaman dan hewan yang beragam. Melalui penganekaragaman pangan didapatkan variasi makanan yang

beranekaragam sesuai hasil pertanian yang ada dan juga dapat memenuhi kebutuhan zat gizi manusia (Soenardi,2002).

Bakpao merupakan makanan tradisional tionghoa yang terdiri dari berbagai macam isian. Kulit bakpao dibuat dari tepung terigu diberi ragi untuk mengembangkan adonan, setelah diberi isian, adonan dibiarkan sampai mengembang lalu di kukus sampai matang (Mudjajanto dan Yulianti, 2004).

Kramer dan Twigg (1983) menyatakan bahwa mutu merupakan gabungan atribut produk yang dinilai secara organoleptik (warna, tekstur, rasa dan bau). Hal ini digunakan konsumen untuk memilih produk secara total. Dengan menerapkan mutu produk pangan sesuai dengan yang diharapkan produsen pangan makanan yg dikonsumsi dan sesuai dengan tuntutan konsumen aman, bukan hanya konsumen lokal tetapi juga konsumen global. Dalam pembuatan bakpao harus diperhatikan pengendalian mutu proses agar produk yang dihasilkan sesuai dengan target yang diharapkan.

Menurut Elvira (2013) gluten merupakan unsur terpenting dalam pembuatan bakpao yang memberikan karakter adonan elastis/lentur dan ekstensibel/ dapat direntangkan. Dengan sifat demikian, adonan mampu menahan gas (CO₂) yang terbentuk selama fermentasi/peragian dan dapat mengembang sempurna untuk menghasilkan produk lentur/elastis dan lunak. Untuk menjamin bakpao bebas gluten dapat diterima, maka bakpao labu kuning harus dibuat dengan karakteristik mutu yang sama dengan bakpao yang terbuat dari terigu. Untuk itu, maka pemilihan bahan baku dan modifikasi proses pengolahan perlu diperhatikan.

Pengaruh volume pengembangan bakpao labu kuning dari bahan-bahan ini terhadap karakteristik adonan bakpao yang dihasilkan berbeda-beda, tergantung pada jenis dan jumlah yang digunakan, juga jenis formula dasar dan *ingredient* tambahan yang digunakan. Karena itu diperlukan uji coba untuk mencari formula yang tepat.

Teksturnya yang kenyal dan empuk serta rasa yang manis ini sangat diminati semua kalangan masyarakat, oleh sebab itu penelitian ini membuat inovasi agar tekstur serta rasa bakpao tidak hanya itu saja namun dengan substitusi tepung yang terbuat dari labu kuning yang kaya akan gizi serta vitamin menjadi sangat digemari makanan berasal dari cina ini oleh masyarakat. Oleh karena itu penelitian ini mengambil penganeekaragaman makanan yaitu bakpao dengan pengolahan yang sederhana sehingga masyarakat dapat mencobanya.

B. Rumusan Masalah

Permasalahan dalam penelitian ini adalah “Bagaimana perbedaan kadar β -karoten, tingkat pengembangan dan daya terima bakpao dengan substitusi tepung labu kuning?”

C. Tujuan

a. Tujuan Umum

Mengetahui perbedaan kadar β -karoten, tingkat pengembangan dan daya terima bakpao dengan substitusi tepung labu kuning.

b. Tujuan Khusus

1. Mengukur kadar β - karoten bakpao labu kuning.
2. Mengukur tingkat pengembangan bakpao labu kuning.
3. mengetahui daya terima bakpao labu kuning.
4. Menganalisis pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap kadar β - karoten bakpao.
5. Menganalisis pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap tingkat pengembangan bakpao.
6. Menganalisis pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap daya terima bakpao.

D. Manfaat

1. Bagi Masyarakat
 - a. Dapat menambah pengetahuan serta meningkatkan keanekaragaman pangan terhadap masyarakat tentang pengolahan bahan pangan lokal yaitu labu kuning sebagai bakpao.
 - b. Sebagai peluang usaha untuk menjadikan produk bervariasi yaitu bakpao dari labu kuning.
 - c. Sebagai ketahanan pangan yang besar pengaruhnya bagi kesehatan masyarakat.

2. Bagi Peneliti

Dapat menambah pengetahuan serta dapat menambah pengalaman tentang pengolahan keanekaragaman pangan yaitu labu kuning sebagai produk bakpao.