

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Makanan tidak hanya sebagai sarana untuk pemenuhan kebutuhan gizi seseorang. Makanan juga berguna untuk mempertahankan hubungan antar manusia, simbol identitas suatu masyarakat tertentu, dan dapat pula dijual dan dipromosikan untuk menunjang pariwisata yang dapat mendukung pendapatan suatu daerah (Endang, dkk, 2013).

Berbagai daerah di Indonesia mempunyai beranekaragam masakan, jajanan, dan minuman tradisional yang telah lama berkembang secara spesifik di setiap daerah (Rosyidi, 2011). Produk olahan pangan tradisional umumnya terbuat dari bahan baku umbi-umbian seperti singkong dan ubi jalar, maupun berbahan baku tepung beras. Nagasari, lapis, apem, serabi, cara, jenang sum-sum, jenang abang, dan kue cucur merupakan produk olahan pangan tradisional dengan bahan baku tepung beras (Nurhayati, dkk, 2013).

Impor beras di Indonesia menurut Badan Pusat Statistik (BPS) RI tahun 2010 sebanyak 687.582,971 ton, tahun 2011 sebanyak 1.622.230,265 ton dan selama bulan Januari hingga Agustus 2015 Indonesia mengimpor beras sebanyak 225.029 ton. Beras yang diimpor tersebut selain sebagai makanan pokok juga digunakan sebagai bahan dasar pembuatan tepung beras. Salah satu alternatif yang dapat dilakukan dalam mendukung upaya pemerintah

mengurangi impor beras dan meningkatkan ketahanan pangan nasional yaitu dengan mengurangi penggunaan produk pangan berbasis beras yaitu dengan pemanfaatan pangan lokal untuk olahan pangan (Martina, 2007).

Labu kuning merupakan sumber bahan lokal yang dapat menjadi alternatif dalam mengurangi penggunaan produk pangan berbasis beras karena kuantitasnya yang melimpah di Indonesia. Produksi nasional labu kuning dari tahun 2012 – 2014 meningkat yaitu pada tahun 2012 mencapai 496.781 ton, tahun 2013 sebanyak 518.732 ton, dan tahun 2014 sebanyak 523.063 ton (Dinas Pertanian Kabupaten Blora, 2014).

Labu kuning merupakan salah satu komoditas pertanian yang mengandung beta karoten cukup tinggi dibandingkan bahan pangan lain yaitu 1569 µg/100 gram (Nurhidayati, 2011) sedangkan pada ubi jalar kuning yaitu 190 – 533 µg/100 gram (Teow CC, 2007, dan BALITKABI, 2012). Selain itu, labu kuning juga mengandung zat gizi seperti protein 1,1 gram, karbohidrat 6,6 gram, beberapa mineral seperti kalsium 45 mg, fosfor, besi serta vitamin B dan vitamin C 52 mg (Sudarto, 2000, dan PERSAGI, 2009). Volume labu kuning yang besar dan mudah rusak dalam pengangkutan, sehingga memerlukan pengolahan menjadi suatu produk yang lebih praktis dan tahan lama disimpan, seperti tepung (Widiyowati, 2007).

Pemanfaatan labu kuning sejauh ini belum optimal. Umumnya labu kuning hanya diolah menjadi kolak, dodol, ataupun sayuran. Labu kuning yang diolah menjadi tepung akan mempermudah persiapan untuk olahan pangan, penyimpanan, dan distribusi. Tepung labu kuning yaitu tepung dengan butiran halus, lolos ayakan 60 mesh, berwarna putih kekuningan yang dapat menjadi bahan pewarna alami, berbau khas labu kuning dengan

kadar air \pm 13%. Kandungan β -karoten tepung labu kuning yaitu 180 μ g atau sekitar 1000-1300 IU/100 gram bahan (Hendrasty, 2003).

Beta karoten merupakan provitamin A yang diperlukan tubuh untuk mencegah kekurangan vitamin A (KVA). Menurut Arisman (2007) sumber vitamin A banyak terdapat pada buah dan sayuran berwarna kuning dan hijau yang mengandung karotenoid. Karotenoid belum mengalami kerusakan pada pemanasan 60°C tetapi reaksi oksidasi karotenoid dapat berjalan lebih cepat pada suhu yang relatif tinggi (Satriyanto, 2012). Beta karoten bersifat sensitif terhadap oksigen dan cahaya. Banyaknya ikatan rangkap pada struktur kimia beta karoten menyebabkan bahan ini menjadi sangat sensitif terhadap reaksi oksidasi ketika terkena udara, cahaya, dan panas selama proses produksi (Erawati, dkk, 2006).

Salah satu alternatif untuk mengurangi terjadinya defisiensi vitamin A dan mengurangi penggunaan tepung beras yaitu dengan cara penganeekaragaman pangan berbasis pangan lokal sumber pro vitamin A. Penganeekaragaman yang dapat dilakukan yaitu dengan membuat produk pangan, diantaranya adalah kue apem labu kuning.

Apem adalah sejenis kue tradisional yang cukup banyak dikenal masyarakat dan terbuat dari bahan baku utama tepung beras. Perkembangan budaya, modernitas, serta membaiknya keadaan ekonomi mengakibatkan semakin kurang dikenalnya makanan tradisional yang mengarah pada kepunahan. Oleh karena itu diperlukan upaya untuk melestarikan dan mengembangkan makanan tradisional. Penggunaan tepung beras dalam pembuatan apem ini disubstitusi dengan pangan lokal, sehingga berpotensi untuk mendukung pelestarian makanan tradisional

sekaligus mendukung upaya pemerintah mengurangi impor beras dan meningkatkan ketahanan pangan nasional (Martina, 2007).

Substitusi tepung labu kuning diharapkan dapat meningkatkan kandungan vitamin A dan daya terima apem. Daya terima apem labu kuning dapat diketahui melalui uji kesukaan oleh panelis meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur kue apem labu kuning (Faridah, 2008). Berdasarkan latar belakang tersebut, maka perlu dilakukan penelitian mengenai pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap tingkat pengembangan, kadar β -karoten, dan daya terima apem.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimana pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap kadar β -karoten dan daya terima apem?”.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap kadar β -karoten dan daya terima apem.

2. Tujuan khusus

- a. Mengukur kadar β -karoten apem labu kuning
- b. Mengukur daya terima apem labu kuning
- c. Menganalisis pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap kadar β -karoten labu kuning

- d. Menganalisis pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap daya terima apem labu kuning
- e. Internalisasi nilai Islam dalam makanan

D. Manfaat

1. Bagi peneliti

Untuk menambah wawasan dan pengetahuan tentang pengaruh penggunaan tepung labu kuning sebagai pensubstitusi tepung beras terhadap kadar β -karoten dan daya terima apem.

2. Bagi Masyarakat

Sebagai sumber informasi tentang pemanfaatan labu kuning menjadi tepung labu kuning untuk pembuatan apem.