

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Labu kuning atau waluh termasuk komoditas pangan yang pemanfaatannya masih sangat terbatas. Hal ini disebabkan karena masyarakat masih belum menyadari potensi dan kandungan gizi labu kuning. Penyebaran buah labu kuning cukup merata di Indonesia, hampir semua kepulauan di Indonesia dijumpai tanaman labu kuning (Gardjito,2006).

Tingkat produksi labu kuning di Indonesia relatif tinggi dan produksi dari tahun ke tahun terus meningkat. Produksi labu kuning pada tahun 2001 produksinya mencapai 96,667 ton, pada tahun 2003 sebanyak 103,451 ton, pada tahun 2006 produksi labu kuning sebanyak 212.697 ton dan jumlah produksi tahun 2010 mencapai 369.846 ton (Santoso, 2013).

Perbandingan kandungan gizi pada tepung labu kuning dan tepung terigu yaitu tepung labu kuning memiliki energi 328 kkal, karbohidrat 77,6 g, protein 5 g, lemak 0,5 g dan β -karoten 180 SI/g , sedangkan pada tepung terigu adalah energi 365 kkal, karbohidrat 77,3 g, protein 8,9 g, lemak 1,3 g dan β -karoten 0 SI/g (Gardjito, 2006). Dilihat dari kandungan nilai gizi yang hampir sama dan nilai β -karoten pada tepung labu kuning lebih tinggi maka tepung labu kuning dapat menjadi alternatif untuk menggantikan tepung terigu.

β -karoten mempunyai sifat yang stabil dalam proses pengolahan pangan. Menurut Satriyanto (2012) karotenoid belum mengalami kerusakan pada pemanasan dengan suhu 60°C akan tetapi reaksi oksidasi karotenoid dapat berjalan lebih cepat pada suhu yang relatif tinggi bersamaan dengan udara, sinar dan lemak yang sudah tengik.

Mengingat beberapa kelebihan yang dimiliki oleh labu kuning maka labu kuning dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi. Untuk tujuan tersebut, labu kuning diolah menjadi produk yang tahan lama seperti tepung. Tepung labu kuning akan lebih efisien digunakan untuk mengolah berbagai produk makanan, menurut Gardjito (2006) umumnya tepung labu kuning yang digunakan sebesar 10% dari berat bahan yang diperkaya. Sutardi (2009) juga mengungkapkan bahwa substitusi tepung labu kuning maksimal 30%, karena penggunaan lebih tinggi akan mengakibatkan tekstur produk olahan lembek atau berair dan rasanya agak langu. Tepung labu kuning dapat ditambahkan pada makanan-makanan yang digemari oleh masyarakat, salah satunya adalah *pancake*.

Pancake merupakan kue yang memiliki rasa manis dan gurih yang dibuat dari adonan *batter* yang dipanggang dengan *frying pan* serta berbentuk bulat dan pipih. Adonan *batter* merupakan adonan cair terdiri dari tepung terigu, telur dan bahan cair (air atau susu) yang diaduk sehingga teremulsi dan dimatangkan dengan teknik menggoreng atau memanggang (Winarni, 2007).

Karakteristik tekstur *pancake* yaitu terbentuk serat-serat *pancake* yang ditandai dengan munculnya pori-pori pada permukaan *pancake*. Mutu *pancake* tersebut dipengaruhi oleh kandungan pati dan protein pada tepung

terigu. Peranan tepung terigu dalam adonan *pancake* sebagai unsur pengukuh atau membantu memperkuat adonan. Pada saat tepung terigu ditambahkan cairan dan dilakukan pengadukan maka pati akan menyerap cairan dan protein akan membentuk gluten. Saat dipanaskan pati akan mengembang, namun banyaknya cairan pada adonan *pancake* menjadikan gluten tidak mampu membentuk gluten secara sempurna sehingga tidak dapat menahan udara dari pati yang mengembang. Akibatnya pati yang telah mengembang dengan bantuan *baking powder* tersebut naik keatas dan gelembung udara akan pecah membentuk pori-pori pada permukaan sehingga membentuk serat-serat pada *pancake* (Alfirochah, 2014).

Substitusi tepung labu kuning diharapkan dapat meningkatkan kandungan gizi dan sifat organoleptik *pancake* labu kuning. Sifat organoleptiknya meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan sehingga akan mempengaruhi daya terima di masyarakat, serta di uji kadar β -karoten agar dapat diketahui kadar β -karoten di dalam *pancake* labu kuning sehingga dapat membantu memenuhi kebutuhan Vitamin A.

Dari uraian tersebut maka dilakukan penelitian mengenai pengaruh substitusi tepung labu kuning dalam pembuatan *pancake* terhadap kadar β -karoten dan daya terima.

B. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan uraian dari latar belakang diketahui rumusan masalah :
“Apakah ada pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap kadar β -karoten dan daya terima *pancake*?”

C. TUJUAN PENELITIAN

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap kadar β -karoten dan daya terima *pancake*.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengukur kadar β -karoten dan daya terima *pancake* labu kuning.
- b. Menganalisa substitusi tepung labu kuning terhadap kadar β -karoten *pancake* labu kuning.
- c. Menganalisa substitusi tepung labu kuning terhadap kadar daya terima *pancake* labu kuning.
- d. Internalisasi nilai keislaman

D. MANFAAT PENELITIAN

1. Bagi Peneliti

Untuk menambah wawasan dan pengetahuan tentang pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap kadar β -karoten dan daya terima terhadap *pancake* labu kuning.

2. Bagi Masyarakat

Menambah wawasan masyarakat tentang pemanfaatan serta kandungan gizi labu kuning.