

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan atau jajanan tradisional adalah segala sesuatu yang bisa dimakan yang berasal dari suatu daerah dan diolah menurut resep-resep makanan yang telah dikenal dengan teknik dan alat masak yang diturunkan dari generasi ke generasi. Jajanan tradisional termasuk ke dalam jajanan sehat karena dibuat dari bahan-bahan alami dan tidak menggunakan bahan pengawet (Oktavianawati, 2017). Kue putu ayu adalah salah satu jajanan tradisional yang dapat dikonsumsi oleh anak-anak hingga dewasa. Jajanan ini kini jarang terdapat dipasar-pasar tradisional, hal itu dikarenakan banyak jajanan olahan pabrik yang lebih digemari oleh masyarakat. Jajanan tradisional kue putu ayu ini pada umumnya sedikit mengandung vitamin dan mineral serta berbahan dasar dari terigu, untuk itu perlu diadakannya pengembangan jajanan tradisional dari segi bahan agar jajanan tradisional yang memiliki beranekaragam unsur pangan lokal dapat dijadikan sarana untuk mewujudkan penganekaragaman pangan (Suter, 2014).

Menurut Suter (2014), salah satu potensi pengembangan pangan tradisional dan pangan lokal adalah untuk mengantisipasi terjadinya *Food Trap* terutama ketergantungan terhadap gandum atau terigu yang merupakan produk impor. Dalam hal ini teknologi pengembangan tepung dari umbi-umbian atau bahan lainnya merupakan alternatif yang dapat dikembangkan untuk mensubstitusi ketergantungan terhadap terigu. Salah satu pangan lokal

Indonesia yang mempunyai potensi gizi dan komponen bioaktif yang baik untuk mengatasi ketergantungan terhadap terigu atau produk impor lainnya adalah labu kuning. Labu kuning merupakan salah satu bahan pangan lokal yang cukup potensial dijadikan sebagai bahan dasar industri maupun bahan pada industri jasa boga. Labu kuning (*Cucurbita moschata*) yang dikenal dengan sebutan labu parang (Jawa Barat), Waluh (Jawa Tengah), *Pumpkin* (Inggris) ini penyebarannya cukup merata di Indonesia, hampir semua kepulauan di Indonesia dijumpai tanaman labu kuning. (Gardjito, 2006)

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) adalah salah satu tanaman yang penanamannya tidak sulit, baik pembibitannya, perawatannya dan hasilnya cukup memberikan nilai ekonomis untuk masyarakat. Tanaman ini dapat ditanam di lahan pertanian, halaman rumah atau tanah pekarangan yang kosong dapat dimanfaatkan (Hidayah, 2010). Tingkat produksi labu kuning di Bali relatif tinggi yaitu pada tahun 2011 jumlah produksinya mencapai 1.200 ton/tahun (BPS, 2012).

Pemanfaatan labu kuning saat ini masih kurang mendapat perhatian dari masyarakat. Selama ini pemanfaatan labu kuning masih sebatas pengolahan produk secara umum dan belum optimal seperti sayur, kolak, dodol, puree dan tidak banyak yang memproduksi olahan tersebut. Produk berbahan dasar labu kuning yang sudah dikenal di Bali adalah sumping waluh dan belum ada jajanan tradisional lain yang menggunakan bahan dasar labu kuning selain makanan tersebut. Hal ini dikarenakan masih kurangnya pengetahuan masyarakat dalam mengolah bahan tersebut (Kamsiati, 2010).

Labu kuning merupakan bahan pangan yang kaya vitamin A dan C, mineral, serta karbohidrat dan daging buahnya pun mengandung antioksidan yang bermanfaat sebagai anti kanker (Kamsiati, 2010). Labu kuning memiliki kandungan serat pangan yang cukup untuk mencegah diabetes, obesitas, penyakit jantung koroner, kanker usus besar, divertikular dan konstipasi (Muchtadi, 2001). Labu kuning ini juga mengandung β karoten yang cukup tinggi (180 SI/g) (Gardjito, dkk., 2006). Hasil penelitian dari Usmiati, dkk., (2005) menunjukkan bahwa konsumsi satu gram labu kuning dapat mensuplai 17,5 μ g beta karoten atau sama dengan 1,46 RE, sehingga labu kuning dapat dijadikan sebagai salah satu bahan pangan alternatif untuk menambah jumlah vitamin A harian yang dibutuhkan tubuh yaitu sekitar 500 RE untuk orang dewasa usia 19-20 tahun (AKG, 2013).

Berdasarkan penelitian dari Tamba, dkk., (2014), kandungan gizi pada tepung labu kuning untuk protein sebesar 5,164 gram, lemak sebesar 1,064 gram, dan karbohidrat sebesar 77,26 gram sedangkan kandungan gizi dari terigu untuk protein sebesar 8,9 gram, lemak 1,3 gram dan karbohidrat sebesar 77,3 gram. Kandungan beta karoten dari tepung labu kuning mencapai 7,29 mg/100g (Pongjanta, et al., 2006). Dilihat dari beberapa kelebihan dan kandungan gizi dari tepung labu kuning, maka tepung labu kuning dapat dijadikan alternatif untuk menggantikan tepung terigu. Penggantian jenis tepung ini dilakukan untuk menambah nilai gizi dari produk yang akan disubstitusikan, seperti menjadi sebuah pengembangan dari jajanan tradisional yang tidak hanya berbahan dasar dari terigu tetapi berbahan dasar dari tepung

labu kuning yang mempunyai nilai gizi yang lebih yaitu pro vitamin A (beta karoten).

Tepung labu kuning merupakan alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan karena mempunyai kadar air yang rendah dan akan lebih efisien digunakan untuk mengolah berbagai produk makanan, memiliki daya simpan yang lebih lama, mudah dicampur (dibuat komposit), dibentuk, diperkaya zat gizi serta lebih cepat dimasak yang sesuai dengan tuntutan kehidupan yang praktis (Hendrasty, 2003). Dalam mendukung upaya pemerintah untuk penganekaragaman pangan maka tepung labu kuning dapat disubstitusikan dengan terigu atau sumber pati lainnya dalam berbagai pembuatan produk pangan salah satunya jajanan tradisional seperti kue putu ayu sehingga akan memberikan nilai tambah pada produk tersebut.

Kue putu ayu yang pembuatannya disubstitusikan dengan tepung labu kuning ini banyak memiliki nilai fungsional yaitu sebuah nilai tambahan dimana makanan tidak hanya sebagai pelengkap gizi, melainkan juga memiliki efek positif terhadap kesehatan salah satunya kandungan beta karoten dari labu kuning itu sendiri yang dapat berdampak baik bagi kesehatan dalam pemenuhan kebutuhan vitamin A (Oktavianawati, 2017). Selain itu diharapkan dapat meningkatkan sifat organoleptik kue putu ayu labu kuning yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan sehingga akan mempengaruhi daya terima di masyarakat.

Berdasarkan beberapa penelitian tentang substitusi tepung labu kuning untuk beberapa produk pangan menunjukkan bahwa penelitian yang dilakukan oleh Wiwit (2012) dalam pembuatan roti kukus , tepung labu kuning yang

digunakan paling baik adalah sebesar 15%. Hasil penelitian dari Pongjanta, et al., (2006) juga menunjukkan bahwa substitusi sebesar 20% dari berat yang diperkaya terhadap produk *butter cake* dan *chiffon cake* memberikan hasil yang optimum terhadap sifat fisik dan sensoriknya. Menurut Rahayu, dkk.,(2016), substitusi tepung labu kuning termodifikasi asam laktat pada produk *pound cake* masih dapat diterima oleh panelis hingga presentase substitusi sebesar 30%. Semakin tinggi substitusi tepung labu kuning dapat menurunkan tingkat pengembangan *pound cake*, teksturnya semakin keras, menurunkan kecerahan, meningkatkan kadar air dan kadar betakaroten.

Berdasarkan uraian diatas maka dilakukan penelitian tentang pembuatan kue putu ayu dengan penambahan tepung labu kuning dengan maksud meningkatkan kadar beta karoten pada kue putu ayu dan dapat meningkatkan pengembangan pengolahan jajanan tradisional serta dapat diterima oleh masyarakat.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka rumusan masalah yang ingin dijawab pada penelitian ini adalah : Apakah ada pengaruh substitusi terigu dengan tepung labu kuning (*Curcubita moschata*) terhadap karakteristik kue putu ayu?"

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung labu kuning (*Curcubita moschata*) terhadap karakteristik kue putu ayu

2. Tujuan Khusus

- a. Membuat kue putu ayu dengan jumlah substitusi tepung labu kuning yang berbeda
- b. Menganalisis kandungan beta karoten pada kue putu ayu
- c. Menentukan mutu organoleptik meliputi : rasa, tekstur, warna, aroma dan penerimaan keseluruhan kue putu ayu yang dihasilkan
- d. Menentukan mutu hedonik yang meliputi warna dan tekstur kue putu ayu yang dihasilkan
- e. Menentukan jumlah substitusi tepung labu kuning yang tepat pada pembuatan kue putu ayu

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan memberikan informasi kepada masyarakat mengenai salah satu jajanan tradisional kue putu ayu dengan menggunakan bahan campuran tepung labu kuning sehingga dapat dikembangkan sebagai industri rumah tangga dan dapat diterima oleh masyarakat.

2. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian diharapkan dapat berguna dalam ilmu pengetahuan terutama pengetahuan tentang kue putu ayu dan hasil penelitian diharapkan dapat memberikan informasi mengenai Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*) Terhadap Karakteristik Kue Putu Ayu.