

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Produk makanan atau pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati atau air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan untuk makanan atau minuman bagi konsumsi manusia (Saparinti & Hidayati, 2010).

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalan dan di tempat – tempat keramaian umum yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut. Makanan jajanan sering kali lebih banyak mengandung unsur karbohidrat dan hanya sedikit mengandung vitamin atau mineral (Puspitasari, 2013)

Makanan jajanan tradisional adalah jajanan pasar. Jajanan pasar adalah jenis kuliner yang produksinya dilakukan secara turun temurun oleh masyarakat, dengan cara pengolahan yang dikuasai oleh masyarakat. Jajanan pasar ini dibuat dengan menggunakan bahan-bahan lokal. Disebut jajanan pasar juga disebabkan karena dulu sering dijual di pasar tradisional. Jajanan pasar lebih organik karena tidak menggunakan bahan-bahan kimia dalam proses pembuatannya sehingga jajanan ini merupakan jajanan yang sehat. Namun, jajanan pasar kurang diminati oleh kalangan anak-anak maupun remaja. Hal ini disebabkan oleh semakin menjamurnya resto-resto cepat saji, kedai-kedai yang menjual kue dan makanan fusion atau modifikasi, yang lebih disukai oleh kalangan muda. Jika kondisi ini dibiarkan, maka dapat berakibat pada punahnya jajanan pasar (Haryanto, 2015).

Kue Bantal merupakan salah satu jajanan khas di Bali yang biasanya disajikan pada saat persiapan perayaan hari raya. Dinamakan kue bantal karena terlihat seperti bentuk bantal, segi empat dan padat dan dibungkus dengan janur. Masyarakat dahulu menyukai kue bantal ini karena rasanya yang manis dan gurih. Kue bantal ini ada beberapa jenis isian yaitu dengan isian pisang dan isian kacang. Namun pada umumnya bahan dasar dari pembuatan kue bantal ini adalah beras ketan dengan isian pisang serta bahan tambahan lainnya seperti kelapa, gula dan garam. Dari bahan dasar pembuatan kue bantal ini memiliki kandungan yaitu Karbohidrat sebesar 27.64 gram, Protein 1.8 gram, Lemak 1.9 gram, dan Kadar air 18.18 gram. Kandungan karbohidrat yang sangat tinggi dan tidak terdapatnya kandungan antioksidan yang dalam era globalisasi saat ini sangat penting dan dibutuhkan bagi kesehatan. (Depkes,2017).

Salah satu komoditas hasil pertanian yang dianggap mampu dijadikan sebagai bahan campuran pembuatan kue bantal dan memiliki kandungan betakaroten yang sangat tinggi adalah labu kuning. Dalam penelitian ini, peneliti memilih labu kuning sebagai bahan campuran yang akan dikombinasikan dengan beras ketan dan kelapa parut dalam pembuatan bantal karena produksi 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 serta dapat tumbuh di daerah tropis dan sub tropis (Hidayah, 2010).

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, pure 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 memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi yaitu betakaroten sebesar 1569 $\mu\text{g}/100$ g bahan, dan juga mengandung gizi lain berupa karbohidrat, protein, lemak, serat, beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, besi, serta vitamin yaitu Vitamin A, B dan C dan serat. Warna kuning daging buahnya pertanda kandungan karotenoidnya sangat tinggi (Gardjito, dkk., 2006).

Hasil penelitian dari Usmiati, dkk., (2005) menunjukkan bahwa konsumsi satu gram labu kuning dapat mensuplai 17,5 μg 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 uraian diatas, maka penulis tertarik untuk meningkatkan kandungan gizi dari kue bantal maka akan dilakukan pembuatan kue bantal dengan substitusi labu kuning. Dengan tujuan dapat meningkatkan nilai gizi pada kue bantal dan dapat meningkatkan pengembangan pengolahan jajanan tradisional serta dapat diterima oleh masyarakat.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas adapun rumusan masalah yang ingin dijawab pada penelitian ini bagaimana pengaruh substitusi beras ketan dengan labu kuning terhadap karakteristik kue bantal ?

C. Tujuan Penulisan

1. Tujuan Umum

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi beras ketan dengan labu kuning terhadap karakteristik kue bantal.

2. Tujuan Khusus

Secara khusus penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut :

- a. Membuat kue bantal dengan berbagai perlakuan terhadap substitusi beras ketan dengan labu kuning.
- b. Menentukan karakteristik organoleptik meliputi rasa, aroma, warna, tekstur, penerimaan secara keseluruhan, mutu warna, mutu rasa dan mutu tekstur pada kue bantal.
- c. Menganalisis mutu objektif meliputi kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat dan beta karoten pada kue bantal.
- d. Menentukan zat gizi yang dihasilkan dalam 1 porsi kue bantal yang dapat diterima panelis.

D. Manfaat Penulisan

1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis, hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi, wawasan atau sebagai referensi yang baik bagi lembaga penelitian terkait dan dapat berguna dalam ilmu pengetahuan terutama pengetahuan tentang kue bantal dan hasil penelitian diharapkan dapat memberikan informasi mengenai Pengaruh Substitusi Beras Ketan Dengan Labu Kuning Terhadap Karakteristik Kue Bantal.

2. Manfaat Praktis

Secara praktis, hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman bagi penulis mengenai salah satu jajanan tradisional kue bantal dengan menggunakan bahan tambahan labu kuning sehingga dapat dikembangkan sebagai industri rumah tangga dan dapat diterima oleh masyarakat.