

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Labu kuning (*Cucurbita moschata L.*) adalah spesies yang berasal dari Amerika Tengah atau Amerika Selatan bagian utara. Kultivar ini yang dikenal sebagai labu atau waluh. Kultivar *C. moschata* umumnya lebih toleran terhadap panas, cuaca lembab dari pada kultivar *C. maxima* atau *C. pepo* (Vania, 2020). Daging buah labu kuning banyak mengandung karbohidrat dan daging buahnya berwarna kuning. Pada bagian tengah buah labu kuning terdapat biji yang diselimuti lendir dan serat. Kandungan gizi dari labu kuning adalah vitamin dan mineralnya cukup tinggi meliputi betakaroten, vitamin B1, Vitamin C, kalsium, fosfor, besi, kalium dan natrium. Sekitar 100 g labu kuning mengandung vitamin A 29.030 IU, vitamin C 23 mg, magnesium 66 mg, kalsium 113 mg, fosfor 118mg, zat besi 1,8 mg, sodium 9 mg dan potassium 1,089 mg (Garcia *et al*, 2001).

Khasiat dari labu kuning adalah meningkatkan kekebalan tubuh. Betakaroten yang dikandung labu kuning berperan mencegah serangan jantung. Sementara kandungan vitamin B1, C dan 3 seratnya berperan sebagai pencegah penyakit jantung dan stroke (Esteves *et al*, 2011). Pengolahan labu kuning yang dijadikan tepung terlebih dahulu lalu dapat dijadikan inovasi baru pengolahan bahan pangan yang berbahan dasar labu kuning. Produk tepung mempunyai kadar air yang rendah, sehingga memiliki kestabilan mikrobiologis maupun kimia yang lebih baik. Dalam bentuk tepung, volume dari bahan segar menjadi berkurang serta terjadi penurunan komposisi nutrisi seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral, kalsium, fosfor, besi, serta vitamin A, B, dan C. Namun demikian, diharapkan penurunan komposisi nutrisi labu relatif tidak banyak (Rahmawati, 2015). Pemanfaatan labu kuning menjadi produk tepung yang mempunyai daya simpan lama dan sekaligus berupa produk olahan yang disukai oleh konsumen yaitu seperti pembuatan *cookies*, *cake*, dan mie memerlukan proses pengolahan yang tepat sehingga dihasilkan produk yang bermutu tinggi baik tekstur, sifat-sifat fungsional maupun kandungan gizinya.

*Brownies* merupakan kue yang memiliki tekstur lembut, padat, berwarna coklat kehitaman, dan memiliki rasa khas coklat (Suhardjito, 2006). *Brownies* yang umum dijual dipasaran yaitu *brownies* kukus dengan rasa coklat. Inovasi *brownies* kering ini dapat dijadikan alternatif sebagai *brownies* dengan tekstur renyah dan memiliki daya simpan relatif lama. Oleh karena itu, perlu dilakukan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) untuk memproduksi dan memasarkan *brownies* kering dengan penambahan labu kuning.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun masalah yang timbul dalam dan menjadi kendala dalam pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan *brownies* kering dengan penambahan labu kuning ialah:

1. Bagaimana teknik pembuatan *brownies* kering dengan penambahan labu kuning supaya diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana untuk mengetahui kelayakan produksi *brownies* kering dengan penambahan labu kuning?
3. Bagaimana metode pemasaran produk *brownies* kering dengan penambahan labu kuning yang baik pada masa pandemi?

### **1.3 Tujuan**

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan *brownies* kering dengan penambahan labu kuning, yaitu:

1. Untuk mengetahui teknik pembuatan *brownies* kering dengan penambahan labu kuning supaya diterima oleh konsumen.
2. Untuk mengetahui kelayakan produksi *brownies* kering dengan penambahan labu kuning.
3. Untuk mengetahui strategi pemasaran *brownies* kering dengan penambahan labu kuning yang baik pada masyarakat.

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang diambil dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini, yaitu:

1. Meningkatkan nilai guna dari labu kuning.
2. Memberikan variasi warna dan rasa terhadap *brownies* yang ada pada umumnya.
3. Membuka peluang usaha baru dalam produksi *brownies* kering dengan penambahan labu kuning.