

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) termasuk salah satu hasil pertanian dalam keluarga buah labu – labuan, melon dan mentimun. Labu kuning tersedia luas di negara Indonesia dan tumbuh di lahan kering atau tegalan. Pemanfaatan labu kuning dalam lingkungan masyarakat selama ini masih kurang karena hanya dikonsumsi sebagai bahan pembuatan kue, kolak, dodol dan sayuran serta tingkat konsumsi labu kuning dalam masyarakat masih rendah. Menurut Halimah dan Rahmawati (2021) jumlah konsumsi labu kuning di Indonesia sangat rendah, yaitu kurang dari 5 kg per kapita per tahun. Sedangkan Putri dkk. (2022) menyatakan bahwa tingkat produksi labu kuning mengalami peningkatan dan penurunan dari tahun 2010 sampai tahun 2019 dengan produksi tertinggi pada tahun 2016 yaitu sebanyak 603.325 ton.

Labu kuning merupakan bahan pangan lokal dan sumber gizi yang potensial karena memiliki kandungan gizi lengkap, kaya akan serat pangan, mengandung beta karoten, vitamin C, vitamin K, vitamin A, vitamin B3, mineral seperti zat besi, kalium, dan magnesium (Sudarman, 2018). Sehingga labu kuning dapat menjadi pangan fungsional. Selain itu, harga labu kuning terjangkau. Salah satu keunggulan yang dimiliki oleh labu kuning yaitu tidak mengalami banyak kerusakan dan perubahan ketika disimpan di suhu kamar dengan kurun waktu kurang lebih enam bulan. Volume labu kuning yang sangat besar menyebabkan mudah rusak ketika proses pengangkutan sehingga membutuhkan pengolahan menjadi produk yang bisa disimpan dengan waktu yang lama dan praktis seperti tepung.

Tepung merupakan bahan setengah jadi dengan karakteristik fisik karena lebih tahan disimpan, mudah dicampur (dibuat komposit), diperkaya zat gizi (difortifikasi), dibentuk dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis. Produk tepung labu kuning sebelumnya sudah pernah dibuat sebagai tepung komposit dari tepung labu kuning, tepung talas, dan tepung beras untuk pembuatan makaroni oleh Ristia (2022). Dari penelitiannya dihasilkan

bahwa tepung komposit ini memiliki umur simpan 25 hari pada suhu 25°C dan 21 hari pada suhu 35°C. Sedangkan pemanfaatan tepung labu kuning pernah dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan produk yang memiliki serat tinggi dan gluten free yaitu muffin, cookies, kastangel, brownies, bolu kukus, mi, *snack bar*, bubur, donat.

Tepung premix atau TCSP (Tepung Campuran Siap Pakai) merupakan campuran dari berbagai macam tepung dan digunakan untuk membuat bahan makanan (Widowati, 2015). Nilai tepung premix meningkat secara signifikan dari 317 ribu pada tahun 2008 dan menjadi 2,360 juta pada tahun 2013 (Pratiwi, 2015). Pembuatan berbagai macam produk dari tepung premix telah dikembangkan oleh beberapa peneliti, diantaranya inovasi tepung premix pancake mocaf instan yang dibuat oleh Aini dkk. (2020). Dari hasil penelitiannya dijelaskan bahwa produk tepung premix dari mocaf ini memiliki potensi yang besar untuk menggantikan tepung terigu serta dapat menambah nilai tambah dari bahan utamanya yaitu singkong.

Labu kuning yang diolah menjadi tepung labu kuning akan di substitusi dalam tepung premix sebagai upaya peningkatan nilai ekonomis dari buah labu kuning. Selain itu, substitusi tepung labu kuning ini bisa menjadi alternatif sumber karbohidrat pengganti tepung terigu (Budiarti dkk., 2020). Keunggulan dari tepung premix labu kuning yaitu lebih fleksibel, inovasi makanan modern yang praktis, memiliki masa simpan yang panjang, mempunyai nilai ekonomis tinggi, mudah dikemas, mudah diolah dan disimpan. Adanya potensi gizi yang terkandung dalam tepung labu kuning, diharapkan dapat membantu meningkatkan konsumsi gizi yang lebih variatif bagi masyarakat luas dan mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu.

Tepung premix labu kuning ini merupakan produk olahan tepung instant dengan cara dikukus yang terdiri dari campuran tepung labu kuning, tepung terigu, susu bubuk dan baking powder. Hasil akhir dari produk ini yaitu dapat diolah menjadi *brownies* labu kuning yang berwarna kuning pekat dan rasanya manis. *Brownies* merupakan khas Amerika yang memiliki tekstur lembut, rasa manis dan berwarna coklat. Produk ini sangat digemari oleh kalangan anak-anak

hingga dewasa. Seiring perkembangan zaman, muncul produk *brownies* dengan bermacam-macam variasi dan rasa. *Brownies* bisa dibuat dengan cara dipanggang dan dikukus (Syahsudarmi, 2020). Adanya produk ini menciptakan kemudahan bagi para konsumen dalam pembuatan *brownies* yang lebih praktis, murah, dan menambah keanekaragaman produk dari labu kuning serta menambah nilai gizi. Penelitian tentang tepung premix labu kuning ini belum pernah dilakukan.

Karakteristik yang akan dikaji pada penelitian ini yaitu sifat fisik antara lain warna, uji organoleptik, dan sifat kimia antara lain kadar serat kasar, antioksidan, gelatinisasi, dan beta karoten. Berdasarkan hasil penelusuran menunjukkan bahwa paten dari tepung premix labu kuning belum ada. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui formulasi yang tepat agar menghasilkan produk tepung premix labu kuning dengan kualitas baik.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan, yang menjadi rumusan masalah penelitian ini yaitu:

- 1.1.1 Bagaimana pengaruh penambahan tepung labu kuning dengan konsentrasi yang berbeda terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik tepung premix *brownies* labu kuning ?
- 1.1.2 Berapa konsentrasi tepung labu kuning terbaik terhadap karakteristik fisika, kimia, dan organoleptik tepung premix *brownies* labu kuning ?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung labu kuning dengan konsentrasi yang berbeda terhadap karakteristik fisika, kimia, dan organoleptik tepung premix labu kuning.

2. Untuk mendapatkan konsentrasi substitusi tepung labu kuning yang terbaik terhadap karakteristik fisika, kimia, dan organoleptik tepung premix labu kuning.

1.3.2 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini diantaranya adalah:

1. Hasil dari penelitian ini diharapkan dijadikan sebagai literatur penunjang bagi penelitian selanjutnya dengan tema serupa, serta dapat berkontribusi untuk kemajuan perkembangan ilmu pengetahuan.
2. Penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan wawasan di bidang pengembangan produk pangan yaitu Karakteristik Fisikokimia Tepung Premix Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Berdasarkan Variasi Formulasi.
3. Menghasilkan tepung premix labu kuning yang bisa digunakan sebagai bahan pembuatan *brownies*.