

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Labu kuning atau waluh (*Cucurbita moscata*), termasuk dalam komoditas pangan yang mempunyai potensi nilai gizi yang tinggi namun pemanfaatannya masih belum optimum (Gumolung, 2018). Labu kuning juga merupakan salah satu bahan pangan lokal yang memiliki nilai gizi tinggi dan baik bagi kesehatan tubuh manusia yakni banyak mengandung beta karoten, vitamin A, serat, vitamin C, vitamin K, dan Niacin atau vitamin B3 (Sudarman, 2017). Menurut Cahyanintyas (2014) labu kuning sebagai sayuran yang mengandung β -karoten yang tinggi yang memiliki senyawa antioksidan. Beta karoten adalah pigmen warna orange yang akan dicerna oleh tubuh kita dan berubah menjadi vitamin A. Brotodjojo menyatakan bahwa, fungsi vitamin A untuk kesehatan mata, kulit, imun tubuh, serta reproduksi.

Tingkat ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap konsumsi tepung terigu sudah mencapai tingkat yang mengkhawatirkan. Semakin tinggi dalam mengonsumsi tepung terigu maka mengakibatkan nilai impor tepung terigu semakin tinggi (Cahyaningtyas *et al.*, 2014). Peningkatan konsumsi tepung terigu dapat berpengaruh terhadap ketahanan pangan, selain itu adanya kandungan gluten 9,61% (USDA, 2013) dan indeks glikemik yang tinggi yaitu 55-59 (Brand-Miller *et al.*, 2003) pada tepung terigu juga dapat memberikan efek negative pada kesehatan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan sebagai solusi permasalahan ini dan untuk meningkatkan nilai gizi dari bakpao adalah menggunakan tepung labu kuning dalam pembuatan bakpao.

Bakpao adalah makanan berasal dari Tionghoa yang sangat digemari oleh masyarakat yang terbuat dari tepung terigu dengan penambahan bahan lain seperti telur, margarine, gula air dan *yeast*/khamir (Darmawan, 2017). Bakpao identik dengan warna putih dan rasanya manis gurih. Bakpao merupakan makanan yang sangat mudah dijumpai di mana saja. Bakpao memiliki varian rasa yang sangat beragam mulai manis hingga gurih. Bakpao berbentuk bundar dan cembung pada

bagian permukaanya yang membuat orang tertarik untuk mengkonsumsinya (Djamila *et al*, 2016). Bakpao atau *steamed bread* dinilai cukup bergizi dikarenakan bakpao rendah garam dan minyak serta suhu pematangan yang rendah dapat menghindari rusaknya zat gizi (Zhu *et al.*, 2020). *Steamed bread* dipercaya lebih sehat dibandingkan dengan *baked bread* karena mengandung asam amino lisin yang lebih tinggi dan kadar acrylamide yang lebih rendah 99% acrylamide berasal dari bagian kulit roti (*crust*) yang dipanggang (*baked*). Acrylamide adalah senyawa yang neurotoxin, karsinogenic pada hewan dan kemungkinan pada manusia (Huang & Miskelly, 2016).

Pada penelitian sebelumnya telah mengembangkan pembuatan bakpao dari berbagai substitusi bahan seperti tepung beras hitam (Hidayat *et al*, 2019), tepung beras merah (Forsalina *et al*, 2016), tepung tempe (Widodo *et al*, 2021) dan tepung suweg (Wijayanti *et al*, 2010). Berdasarkan penelusuran pustaka belum ada pemanfaatan tepung labu kuning dalam pembuatan bakpao. Pada penelitian yang sudah dilakukan, sejauh ini pemanfaatan tepung labu kuning diolah menjadi beberapa produk diantaranya roti tawar (Wahyono *et al.*, 2020), menurut penelitian (Wahyono *et al.*, 2020) semakin tinggi konsentrasi tepung labu kuning maka semakin tinggi pula kadar antioksidan. Berdasarkan hasil penelitian Rismaya *et al*, (2018), peningkatan konsentrasi tepung labu kuning dalam pembuatan muffin dapat meningkatkan kadar serat pangan.

Berdasarkan uraian di atas, maka dilakukan penelitian tentang pembuatan bakpao dengan substitusi labu kuning. Selanjutnya akan dilakukan analisis karakteristik kimia dan senyawa fungsional. Penelitian ini sebagai salah satu upaya diservifikasi terhadap bahan pangan lokal serta sebagai peningkatan mutu bakpao dengan substitusi labu kuning. Selain itu diharapkan dapat meningkatkan daya guna serta memperkaya inovasi produk olahan dari substitusi tepung labu kuning.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat diambil rumusan masalah diantaranya:

1. Bagaimana pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap karakteristik kimia dan senyawa fungsional bakpao?
2. Berapa persen substitusi tepung labu kuning untuk menghasilkan bakpao dengan kualitas terbaik berdasarkan karakteristik kimia dan senyawa fungsional?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap karakteristik kimia dan senyawa fungsional bakpao
2. Menentukan persentase substitusi tepung labu kuning untuk menghasilkan bakpao dengan kualitas terbaik

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Memberikan informasi mengenai substitusi tepung labu kuning terhadap tepung terigu yang tepat dalam bakpao
2. Memberikan informasi tentang perubahan kimia dan senyawa fungsional bakpao dengan adanya substitusi tepung labu kuning
3. Meningkatkan penganekaragaman makanan dari tepung labu kuning kepada masyarakat
4. Hasil penelitian dapat diterapkan untuk membuka usaha produksi bakpao berbahan dasar tepung labu kuning dan tepung terigu