

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Labu kuning (*Cucurbita Moschata*) termasuk komoditas pangan yang cukup melimpah di Indonesia. Sayuran ini termasuk sumber pangan yang digunakan dalam Jumlah kecil, sehingga data statistik nasional belum tersedia. Menurut Badan Pusat Statistik (Anonim, 2002), di daerah Jawa Barat dihasilkan labu kuning sebesar 33.790 ton dalam satu tahun. Tingkat produksi labu kuning di Indonesia relatif terus meningkat setiap tahunnya. Pada tahun 2001 produksinya mencapai 96.667 ton, pada tahun 2003 sebanyak 103.451 ton, pada tahun 2006 produksinya meningkat sebanyak 212.692 ton dan jumlah produksi pada tahun 2010 meningkat cukup tinggi mencapai 369.846 ton (Santoso, 2013).

Kandungan gizi pada labu kuning antara lain energi 29 kkal, karbohidrat 6,60 g, protein 1,1 g, lemak 0,3 g dan β -karoten 180 SI/g (Gardjito, 2006). Hal tersebut dapat menjadi asupan gizi tambahan (Raharjo, 2009). Labu kuning memiliki kadar air yang cukup tinggi sehingga mudah sekali membusuk atau rusak maka harus segera dilakukan tindakan pengolahan. Salah satu pengolahannya yaitu dengan menjadikan tepung atau pasta. Kedua pengolahan tersebut efektif untuk mempertahankan masa simpan labu kuning. Bentuk pasta lebih mudah cara pembuatannya, aroma serta rasa dari labu kuning cukup kuat dan tidak hilang karena proses pengeringan. Bentuk pasta dapat digunakan sebagai bahan tambahan makanan, salah satunya pada produk kue. Penambahan pasta pada produk kue maksimal 30 %, karena penggunaan lebih banyak akan mengakibatkan tekstur produk olahan lembek atau berair dan rasanya agak langu (Sutardi, 2009). Pengolahan labu kuning yang sudah ada di pasaran antara lain puding, roti tawar, kolak, *cupcake*, donat, kue tradisional seperti kue lumpur, kue talam dan lainnya. Banyaknya olahan kue dari labu kuning yang digemari oleh masyarakat, memunculkan ide untuk menambahkan labu kuning dalam produk bolu kukus.

Bolu kukus merupakan salah satu sajian kuliner kue yang sangat istimewa dan sangat terkenal diseluruh penjuru Indonesia. Kue ini sendiri tergolong dalam makanan atau jajanan tradisional yang cukup mudah dijumpai, karena sering kali dijual di pinggir - pinggir jalan. Bentuk bolu kukus menarik seperti bunga yang mekrekah, warnanya seringkali mencolok, rasanya gurih dan legit dan memiliki tekstur yang empuk dan lembut. Bolu itu sendiri berbahan dasar dari tepung terigu dengan penambahan telur. Cara memasak kue tersebut umumnya dengan menggunakan dua cara yaitu dengan cara dipanggang didalam oven serta dengan cara dikukus (Rohimah, 2008).

Menurut Handayani dkk. (2017), salah satu tahapan paling penting dalam pembuatan bolu kukus yaitu fermentasi. Tahapan ini bertujuan untuk meningkatkan volume pengembangan pada hasil akhir. Faktor penting yang mempengaruhi fermentasi di antaranya yaitu suhu, waktu, jenis ragi, jumlah ragi, pH dan jumlah bahan tambahan. Lama fermentasi dan jumlah bahan tambahan yang di variasi kemungkinan akan mempengaruhi tingkat pengembangan bolu kukus. Penambahan labu kuning pada pembuatan bolu kukus akan menjadikan warna bolu kukus yang dihasilkan menjadi lebih menarik karena warna kuning alami dari kandungan β -karoten. Oleh karena itu diperlukan penelitian untuk mengetahui pengaruh konsentrasi pasta labu kuning dan lama fermentasi yang optimal serta pengujian terhadap daya pengembangan adonan, sifat kimia bolu kukus meliputi kandungan karbohidrat, protein, lemak, kadar air dan kadar abu serta mengamati warna, aroma, rasa dan tekstur dari bolu kukus yang dapat mempengaruhi kualitas bolu kukus dan daya terima konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat diambil perumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah:

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi pasta labu kuning dan lama fermentasi terhadap daya pengembangan bolu kukus ?
2. Bagaimana pengaruh konsentrasi pasta labu kuning dan lama fermentasi terhadap kadar air, protein, lemak, kadar abu, dan karbohidrat yang ada pada bolu kukus ?
3. Jenis perlakuan terbaik perbedaan konsentrasi pasta labu kuning dan lama fermentasi terhadap kualitas bolu kukus ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi pasta labu kuning dan lama fermentasi terhadap daya pengembangan bolu kukus.
2. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi pasta labu kuning dan lama fermentasi terhadap kadar air, protein, lemak, kadar abu, dan karbohidrat yang terjadi pada bolu kukus.
3. Untuk mengetahui perlakuan terbaik dalam pembuatan bolu kukus labu kuning.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Dapat memberikan tambahan informasi mengenai pengaruh konsentrasi penambahan pasta labu kuning dan lama fermentasi terhadap sifat dan karakteristik produk bolu kukus labu kuning.
2. Dapat menambah informasi dalam proses pembuatan bolu kukus dengan lama fermentasi optimal.
3. Dapat menjadi peningkatan pemanfaatan labu kuning dengan substitusi labu kuning pada pembuatan bolu kukus.