

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki berbagai ragam budaya dan tradisi, termasuk aneka ragam masakan yang mewakili budaya Indonesia. Terdapat banyak jenis kue tradisional yang ada di Indonesia. Kue tradisional atau biasa disebut dengan jajanan pasar adalah kue yang banyak dijual di pasar tradisional. Akibat dari arus globalisasi saat ini menyebabkan makanan ringan dan makanan siap saji menjadi lebih populer daripada kue tradisional yang menjadi sangat langka untuk didapatkan. Kue basah memiliki beberapa jenis yang biasanya digunakan untuk kepentingan pribadi atau untuk dijual dipasar yaitu antara lain, kue kukus, kue apem, kue pukis, kue lumpur, kue klepon, kue lapis, dan masih banyak lagi. Bahan utama pada pembuatan kue basah umumnya adalah sumber karbohidrat seperti tepung terigu, tepung beras, tepung ketan, tepung singkong, tepung jagung, dan tepung tapioka dengan bahan tambahan seperti gula, garam, santan, kelapa, dan lain-lainnya.

Salah satu produk kue tradisional yang banyak digemari oleh masyarakat adalah kue apem. Kue apem terbuat dari bahan utama tepung beras. Jika dibandingkan dengan kue lain yang terbuat dari tepung beras, seperti serabi dan kue cucur, kue apem memiliki keunggulan tersendiri. Keunggulannya adalah mengacu pada proses fermentasi yang digunakan pada proses pembuatan kue apem. Pangan yang telah difermentasi memiliki keunggulan yaitu zat gizi yang terdapat dalam bahan dasar pangan dapat dengan mudah dikonsumsi atau dimetabolisme oleh tubuh karena selama proses fermentasi zat gizi kompleks akan berubah menjadi zat gizi yang sederhana (Nurdinayanti, 2016). Kandungan terbesar zat gizi kue apem adalah karbohidrat (39,55%), karena tepung beras merupakan bahan utama dalam pembuatan kue apem. Kandungan protein dan energi pada kue apem masing-masing adalah 186,66 kkal dan 3,33 g per 100 g bahan, sehingga untuk meningkatkan kandungan gizi pada kue apem dapat dilakukan dengan menggunakan tepung labu kuning yang disubstitusikan dengan tepung beras.

Labu kuning merupakan (*Cucurbita moschata*) merupakan salah satu pangan hasil pertanian yang memiliki kandungan protein sekitar 1,1% dan kandungan karbohidrat 6,6%. Menurut data Dinas Pertanian tahun 2012, produksi labu kuning di wilayah Jawa Timur pada tahun 2011 sekitar 24,2% atau 42.197 ton (Sudarto, 2000) dalam (Loelianda, 2017). Pemanfaatan labu kuning pada produk pangan sangat berguna untuk mengurangi jumlah tepung beras dan tepung terigu yang biasanya menjadi komponen utama produk kue basah. Ketergantungan akan bahan pangan luar negeri dapat memenuhi angkatan devisa negara dan memenuhi pemanfaatan sumber daya alam dalam negeri (Damayanti dkk., 2020). Oleh karena itu, diversifikasi pangan berbahan baku labu kuning dapat menjadi ide yang baik untuk mengurangi efek negatif penggunaan tepung beras dan terigu guna meningkatkan laju pertumbuhan ekonomi nasional (Forsalina dkk., 2017).

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) adalah salah satu bahan pangan, yang memiliki nilai gizi 0,5 gram serat pangan, 6,5 gram karbohidrat, 0,1 gram lemak, 1,0 gram protein, dan energi 109 kJ per 100 gram. Selain itu, labu kuning mengandung banyak zat bioaktif seperti karotenoid (termasuk α -karoten sebesar 3100 μg dan β -karoten sebesar 4016 μg) serta kandungan vitamin seperti vitamin A, C, dan K yang terdapat pada labu kuning (Batool dkk, 2022). Berdasarkan komponen tersebut, labu dapat memberikan efek kesehatan yang baik bagi kesehatan, termasuk antioksidan, antikanker, antidiabetes, antiinflamasi, antioksidasi, dan tindakan antikarsinogenik (Utami dkk, 2021).

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana karakteristik fisik, kimia, dan sensorik apem panggang yang disubstitusikan dengan tepung labu kuning?
2. Berapa persen substitusi tepung labu kuning untuk menghasilkan apem panggang dengan karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik terbaik?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui karakteristik fisik, kimia dan organoleptik kue apem dengan substitusi tepung labu kuning.
2. Menentukan persentase substitusi tepung labu kuning untuk menghasilkan kue apem dengan karakteristik fisik, kimia dan organoleptik terbaik.

1.4. Manfaat

1. Dapat meningkatkan pemanfaatan tepung labu kuning dan mengurangi penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku olahan pangan.
2. Memberikan informasi tentang metode pembuatan kue apem dengan substitusi tepung labu kuning terhadap tepung beras untuk mendapatkan karakteristik kue apem yang baik.
3. Memberikan informasi tentang perubahan kualitas kue apem dengan substitusi tepung labu kuning.
4. Diharapkan hasil penelitian ini dapat diterapkan untuk membuka usaha produksi atau UMKM kue apem dengan bahan dasar tepung terigu dan tepung labu kuning