

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Labu kuning (*Cucurbita Moschata*), merupakan salah satu komoditas yang ketersediaannya cukup melimpah di Indonesia. Jumlah produksi labu kuning di pulau jawa menurut Badan Pusat Statitik tahun 2022 mencapai 461.804 ton/tahun (Farandy *et al.*, 2023), sementara menurut Arfini., (2017) tingkat konsumsi labu kuning di Indonesia masih sangat rendah yakni kurang dari 5 kg kapita per tahun. Labu kuning memiliki daya simpan cukup lama, namun memiliki ukuran yang besar sehingga mudah rusak dalam pengangkutan, sehingga perlu diolah menjadi bahan pangan yang lebih praktis yaitu tepung (Thenir., 2017).

Tepung labu kuning merupakan bahan pangan yang tinggi serat, dalam 100 gram tepung mengandung serat sebesar 25 gram (Kiranda *et al.*, 2016). Menurut Pereira., (2020) kandungan gizi tepung labu kuning per 100 gram bahan memiliki kandungan Air 9,0 %, Protein 7,7 %, Lemak 1,5%, abu 7,7%, serat 13,6% dan karbohidrat 60,4%. Tepung labu kuning memiliki karakteristik berbentuk butiran halus, memiliki warna putih kekuningan, aroma khas labu kuning, dan juga rasa yang manis karena mengandung gula reduksi (Farandy *et al.*, 2023).

Dorayaki merupakan salah satu kue khas tradisional Jepang dan disebut juga sebagai *pancake* tradisional Jepang. Kue ini memiliki bentuk bulat seperti *pancake* dan terdiri dari dua lembar bulatan berisi pasta kacang merah. Dorayaki cukup populer dan digemari oleh semua kalangan, karena praktis dan mengenyangkan. Akan tetapi, dorayaki memiliki kandungan serat yang rendah, karena dorayaki yang beredar dipasaran menggunakan 100% tepung terigu. Menurut Kristiani., (2016), penggunaan tepung labu kuning dapat ditambahkan hingga 10% dari berat total tepung terigu. Tepung ini berpotensi sebagai pendamping tepung terigu dalam olahan pangan, sehingga dalam hal ini tepung labu kuning dapat digunakan menjadi bahan substitusi dalam pembuatan dorayaki serta dapat menjadi olahan pangan sumber serat.

Tujuan penelitian ini dilakukan untuk mengetahui karakteristik kimia dan sensoris serta mengetahui perlakuan dengan formulasi terbaik dari dorayaki substitusi tepung labu kuning.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dari penelitian ini, maka didapat rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap karakteristik kimia pada dorayaki ?
2. Bagaimana pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap karakteristik sensoris dorayaki ?
3. Bagaimana perlakuan terbaik dari dorayaki dengan substitusi tepung labu kuning ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap karakteristik kimia dorayaki.
2. Mengetahui pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap karakteristik sensoris dorayaki.
3. Mengetahui perlakuan terbaik dari dorayaki dengan substitusi tepung labu kuning.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi umum mengenai tahapan proses pembuatan dorayaki.
2. Memberikan informasi mengenai pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap karakteristik kimia dan sensoris dorayaki.
3. Memberikan informasi mengenai perlakuan terbaik dari dorayaki dengan substitusi tepung labu kuning.