

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Labu kuning (*cucurbita moschata*) merupakan salah satu keluarga buah labu-labuan yang dapat tersedia sepanjang tahun. Tingkat konsumsi labu kuning yang rendah di masyarakat Indonesia disebabkan karena pengolahan yang masih tergolong tradisional contohnya: sayur, kolak, dan aneka kue, sehingga kurang menarik pola konsumsi masyarakat di era modern ini. Menurut data pusat badan statistik menunjukkan hasil rata-rata pemanenan labu kuning diseluruh Indonesia berkisar diantara 20-21 ton/hektar akan tetapi Arfini et al. (2017) menyatakan tingkat konsumsi labu kuning di Indonesia hanya menyentuh angka <5 kg per kapita per tahun dapat diartikan masih tergolong rendah. Pendapat tersebut didukung oleh Y. Subaktilah et al. (2021) dikabupaten Jember pemanfaatan labu kuning masih sangat rendah, pada umumnya masyarakat kabupaten Jember mengolah labu kuning menjadi makanan tradisional. Menurut BPS tahun 2021 Produktifitas labu kuning dikabupaten Jember mencapai angka ± 17 tons/ha dengan umur panen ± 77 hst.

Labu kuning merupakan bahan pangan yang potensial sebagai sumber gizi dan komponen bioaktif yang cukup. Komposisi gizi yang terdapat dalam labu kuning tidak hanya kalori, karbohidrat, protein saja akan tetapi labu kuning kaya akan antioksidan yakni vitamin A dan C yang bermanfaat untuk kesehatan, kandungan yang tidak kalah penting pada labu kuning yakni serat pangan (Millati et al., 2020). Selain dari komposisi gizi yang terkandung pada labu kuning, komoditas tersebut mempunyai harga yang cukup terjangkau sehingga berpotensi sebagai pangan fungsional. Dibalik keunggulannya labu kuning juga mempunyai kelemahan yakni mudah rusak atau membusuk sehingga diperlukan penanganan lepas panen dengan tujuan meningkatkan nilai jual, nilai konsumsi, umur simpan, dan pengolahan yang lebih stabil (Hatta dan Sandalayuk, 2020). Salah satu pengolahan dari komoditas labu kuning yang mempunyai kriteria diatas adalah olahan tepung.

Tepung labu kuning menjadi alternatif olahan labu kuning dalam meningkatkan mutu. Labu kuning yang telah diolah menjadi tepung akan disubstitusi kedalam produk pangan sebagai pengganti tepung terigu, hal tersebut dilakukan sebagai upaya peningkatan nilai ekonomis, dan pengolahan inovasi produk pangan yang sehat dan digemari semua kalangan. Tepung labu kuning dapat dijadikan sebagai alternatif sumber karbohidrat dari substitusi tepung terigu (Budiarti et al., 2020).

Inovasi makanan yang tersedia pada saat ini telah terdiri dari beraneka ragam, sebagai contoh adalah olahan tepung. Penelitian inovasi produk pangan dari bahan tepung telah banyak dikembangkan, diantaranya adalah produk kering yakni cookies dari tepung labu kuning dibuat oleh (Hatta dan Sandalayuk, 2020). Selain cookies terdapat inovasi *cheesecake* dengan substitusi tepung ubi ungu penelitian yang telah dilaksanakan oleh (Ratu dan Palupi, 2021). Menurut badan pusat statistik tahun 2019 sampai dengan 2023 di Indonesia mengalami penurunan total konsumsi kue semi basah yakni 0,018 pada tahun 2019-2020, 0,016 pada tahun 2021, 0,015 pada tahun 2022, 0,016 pada tahun 2023. Penurunan total konsumsi kue semi basah diduga disebabkan oleh produk yang sudah komersial dan tidak mempunyai efek kesehatan. Tepung labu kuning telah banyak dijumpai dijadikan sebagai produk makanan basah, seperti bakpao, bolu, dan lain sebagainya (Ratu dan Palupi, 2021). Namun belum dijumpai penelitian terkait substitusi tepung labu kuning terhadap *cheesecake* yang berfokus pada analisis kimia, fisika ataupun daya terima sehingga *cheesecake* dengan inovasi substitusi tepung labu kuning masih perlu dikembangkan. *Cheesecake* memiliki rasa khas yang berbeda dengan *dessert* lainnya. Kombinasi antara *cream cheese* yang kaya dan susu seringkali menjadi daya tarik utama bagi konsumen. Konsumsi tepung terigu yang berkelanjutan tidak baik bagi kesehatan, demikian dikarenakan tepung terigu mengandung karbohidrat yang tinggi yakni 23,75% sehingga dapat mempengaruhi kadar gula darah dalam tubuh (Arysanti et al., 2019). Selain itu, tepung terigu mempunyai lebih sedikit serat yakni 1% b/b dibandingkan dengan tepung labu kuning yakni 21,39% b/b, kekurangan serat pada tubuh dapat

mengakibatkan sembelit. Salah satu alternatif pemanfaatan tepung labu kuning didasari oleh kandungan serat 57,82% yang tinggi. Dengan demikian diharapkan dapat meningkatkan kadar serat pangan pada produk *cheesecake* (Rismaya et al., 2018).

Berdasarkan pertimbangan diatas peneliti tertarik untuk meneliti tentang pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik dalam pembuatan *cheesecake*. Selain itu, penelitian yang dilakukan diharapkan dapat menambah inovasi baru, peningkatan nilai ekonomi dari produk pangan lokal, selain itu penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan nilai gizinya sehingga dapat menjadi alternatif pemanfaatan bahan pangan lokal dan mengurangi konsumsi tepung terigu.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang telah diuraikan, maka diperoleh rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap karakteristik fisik *cheesecake* ?
2. Bagaimana pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap karakteristik kimia *cheesecake* ?
3. Bagaimanakah pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap karakteristik organoleptik (hedonik dan mutu hedonik) *cheesecake* ?
4. Pelakuan terbaik manakah yang dihasilkan dari substitusi tepung labu kuning terhadap produk *cheesecake* ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap karakteristik fisik (daya kembang, volume spesifik, warna) *cheesecake*.

2. Mengetahui pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap sifat kimia (serat pangan, kadar lemak) *cheesecake*.
3. Mengetahui pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap karakteristik organoleptik (aroma, rasa, tekstur, keseragaman pori) *cheesecake*.
4. Mengetahui perlakuan terbaik dari formulasi *cheesecake* sesuai dengan daya terima konsumen.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Sebagai tambahan wawasan, pengetahuan, keterampilan dalam meningkatkan nilai mutu bahan pangan lokal (sebagai upaya diversifikasi olahan bahan pangan).
2. Sebagai sarana informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan dan pengolahan produk pangan lokal.
3. Hasil penelitian diharapkan dapat dijadikan sebagai literatur dan penunjang bagi penelitian selanjutnya.