

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar bagi kehidupan manusia seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk. Oleh karena itu dibutuhkan berbagai jenis pangan untuk menjamin kebutuhan gizi dan memelihara kesehatan. Makanan merupakan salah satu upaya untuk menjaga kelangsungan hidup manusia. Adanya perkembangan teknologi, makanan mengalami perubahan yang sangat signifikan (Bachri & Mulyati, 2021). Salah satu makanan yang mengalami perubahan dan sering dikonsumsi oleh masyarakat adalah roti.

Roti merupakan produk pangan yang cukup populer di Indonesia. Roti banyak disukai karena terdapat berbagai varian rasa, dapat dikonsumsi langsung sehingga lebih praktis, serta dapat dikonsumsi dimana dan kapan saja. Kandungan gizi yang terdapat pada roti merupakan sumber energi yang bermanfaat bagi tubuh apabila dikonsumsi. Roti manis merupakan roti dengan citarasa yang manis serta teksturnya lebih empuk. Bahan utama dalam pembuatan roti adalah tepung terigu yang diperoleh dari gandum (Adna Ridhani & Aini, 2021). Tepung terigu dihasilkan dari biji gandum yang sulit dibudidayakan di Indonesia, sehingga harus diimpor dari negara lain dan sampai saat ini permintaan gandum dan tepung terigu terus meningkat. Oleh sebab itu diperlukan upaya untuk mengurangi ketergantungan pemakaian tepung terigu dan dilakukan upaya diversifikasi bahan dengan memanfaatkan bahan lokal, salah satu bahan lokal yang dapat digunakan adalah labu kuning (*Curcubita moschata*) (Canti et al., 2022).

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Indonesia pada tahun 2018, hasil rata-rata produksi labu kuning seluruh Indonesia dari tahun 2018 berkisar 55,74 ton per hektar. Namun, konsumsi labu kuning di Indonesia masih sangat rendah, yakni kurang dari 5 kilogram per kapita per tahun. Masyarakat di Indonesia masih belum bisa mengoptimalkan dalam pengolahan produk labu kuning (Ghifarie & Rahmawati, 2022). Labu kuning memiliki banyak manfaat, namun masih kurang diminati oleh masyarakat Indonesia. Hal ini terlihat dari

tingkat konsumsi per tahun labu kuning yang masih di bawah lima kg per kapita per tahun. Hal ini dikarenakan kurangnya inovasi dalam pengolahan labu kuning, baik secara primer maupun sekunder (Liem et al., 2020).

Diversifikasi labu kuning merupakan salah satu upaya untuk penganekaragaman pangan, karena kandungan zat gizi yang cukup tinggi dan lengkap. Labu kuning memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap seperti karbohidrat, protein, pro-vitamin A, vitamin B1 dan vitamin C. Kandungan air 91,20%, karbohidrat 8,20%, protein 1,10%, lemak 0,35%, serat 2,90%, provitamin A, vitamin C, vitamin B dan mineral. Kandungan yang paling unggul dari labu kuning adalah betakaroten penghasil vitamin A yang dapat berfungsi sebagai antioksidan yang baik bagi kesehatan (Rading et al., 2023).

Pada penelitian (Subaktilah et al., 2021) yang mendapatkan hasil penelitian bahwa substitusi tepung labu kuning pada brownies kukus dapat meningkatkan kandungan gizi pada brownies kukus. Semakin tinggi substitusi tepung labu kuning maka semakin tinggi kadar air, kadar abu, dan kadar karbohidrat pada brownies kukus labu kuning. Penelitian selanjutnya dilakukan oleh (Rahmaniyah Utami¹ et al., 2020) yang mendapatkan hasil penelitian bahwa tepung labu kuning dapat digunakan sebagai bahan tambahan untuk pembuatan cookies kastengel dan diterima oleh konsumen dengan nilai yang didominasi oleh kategori suka dari aspek aroma, tekstur dan rasa.

Modifikasi bahan yang akan dilakukan dengan adanya substitusi tepung labu kuning karena tepung labu kuning memiliki umur simpan yang lama (Rifqa Shatia et al., 2022), labu kuning juga mengandung betakaroten yang dapat memberikan pigmen warna kuning untuk memperbaiki sifat sensori yaitu kenampakan menjadi lebih menarik berwarna kuning tanpa penambahan pewarna makanan dan dapat menambah nilai fungsional suatu produk seperti betakaroten penghasil vitamin A yang berfungsi sebagai antioksidan bagi kesehatan (Ghifarie & Rahmawati, 2022). Selain itu, harga labu kuning relatif murah sehingga sangat potensial untuk dimanfaatkan dalam pengolahan makanan dikalangan masyarakat (Ambarwati, 2020). Salah satu pemanfaatan dapat diolah menjadi tepung sebagai bahan campuran makanan seperti roti manis.

Tepung labu kuning memiliki sifat mudah menyerap air karena kandungan serat yang tinggi sehingga tekstur adonan menjadi lebih padat dan volume roti tidak mengembang secara sempurna, sedangkan tepung terigu memiliki sifat yang berbeda dengan tepung labu kuning karena memiliki kandungan protein berupa gluten yang mempunyai peranan sebagai pembentukan adonan yang kuat. Kandungan gluten pada tepung terigu dapat menahan gas dan bersifat elastis sehingga menghasilkan tekstur dan volume roti yang baik (Adubofuor et al., 2018). Substitusi tepung labu kuning pada pembuatan roti manis diharapkan dapat menambah cita rasa, warna, aroma, tekstur dan nilai gizi pada roti manis.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimana karakteristik fisik dan sensori roti manis dengan substitusi tepung labu kuning?
- b. Berapakah persentase tepung labu kuning yang dibuat pada pembuatan roti manis untuk menghasilkan produk terbaik?

1.3 Tujuan Penelitian

- a. Mengetahui karakteristik fisik dan sensori roti manis dengan substitusi tepung labu kuning.
- b. Mengetahui persentase tepung labu kuning yang dibuat pada pembuatan roti manis untuk menghasilkan produk terbaik.

1.4 Manfaat Penelitian

- a. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai substitusi tepung labu kuning terhadap tepung terigu yang tepat untuk pembuatan roti manis.
- b. Meningkatkan pemanfaatan tepung labu kuning sebagai bahan pangan.
- c. Hasil penelitian diharapkan dapat digunakan sebagai bahan penunjang dan dapat diterapkan guna pengembangan produk baru roti manis substitusi tepung labu kuning.