

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Labu kuning merupakan salah satu bahan pangan yang banyak tumbuh di Indonesia dan hasilnya melimpah. Tanaman ini mudah tumbuh, produktif dan tidak begitu sulit dalam proses perawatanya, sehingga dapat dikembangkan secara besar besaran. Tanaman ini merupakan jenis tanaman menjalar/merambat yang sejenis dengan buah labu yaitu tanaman timun, semangka, melon, dan lain-lain. Bentuk labu kuning bermacam-macam tergantung dari jenis varietasnya. Jenis-jenis labu kuning antara lain adalah jenis bokor/cerme, kelenting, dan ular (Sudartoyudo, 2000).

Labu kuning atau waluh (*Cucurbita Moschata*) merupakan bahan pangan yang kaya akan vitamin A, B, dan C, mineral, serta karbohidrat. Daging buahnya mengandung antioksidan sebagai penangkal berbagai jenis kanker. Sifat labu kuning yang lunak dan mudah dicerna serta mengandung karoten (pro vitamin A) yang cukup tinggi, serta dapat menambah warna menarik dalam produk olahan pangan lainnya (Sudarto, 1993). sejauh ini pemanfaatannya belum optimal. Antara tingkat konsumsi masyarakat dan hasil panen tidak sesuai sehingga membutuhkan penanganan terkait hal itu.

Penyebaran labu kuning atau waluh (*Cucurbita Moschata*) telah merata di Indonesia hampir di semua kepulauan Nusantara terdapat tanaman labu kuning (*Cucurbita Moschata*) Termasuk di sepanjang daerah Jember-Lumajang di mana jika tiba pada musimnya produktifitas labu kuning atau waluh dapat mencapai 20-30 ton per hektarnya. Data Badan Pusat Statistik tahun 2003 memberikan data hasil rata-rata produksi labu kuning di Indonesia berkisar 20-21 ton per hektar. Namun tingkat konsumsi labu kuning di Indonesia masih sangat rendah, kurang dari 5 kg per kapita per tahun hal ini di karenakan labu kuning merupakan bahan pangan minor.

Meskipun keberadaanya sangat melimpah, pemanfaatan labu kuning di kalangan masyarakat masih sangat sederhana. Selama ini labu kuning hanya diolah sebagai sayur lodeh ataupun kolak saja. Padahal kandungan gizi labu kuning sangatlah banyak. Labu Kuning merupakan sumber pangan yang kaya akan karbohidrat dengan provitamin A yang merupakan antioksidan yang sangat bermanfaat untuk kesehatan tubuh antara lain untuk anti penuaan dan dapat mencegah penyakit degeneratif (Raharjo, 2009).

Mie merupakan makanan popular yang disukai orang banyak, tidak hanya dinegeri asalnya yaitu Cina, tetapi hampir diseluruh dunia termasuk indonesia. Bahan pangan yang bercita rasa gurih dan enak ini sering digolongkan sebagai makanan cepat saji dengan cara direbus atau digoreng, dipadukan dengan kuah, pangsit, daging, gorengan atau bakso (Winarno, 2000).

Pengolahan labu kuning menjadi mie merupakan salah satu cara alternatif dalam upaya penganekaragaman produk pangan. Menurut Juniauwati (2003), mie merupakan produk pangan yang sering sekali dikonsumsi oleh sebagian besar konsumen baik sebagai sarapan maupun sebagai makanan pendamping. Mie merupakan salah satu produk pangan yang cukup populer dan disukai oleh berbagai macam kalangan sebagai pengganti nasi karena dianggap lebih praktis, mudah diolah dan cepat untuk disajikan dibanding nasi (Agustin, *et al.*, 2003).

Pada penelitian ini akan dilakukan penambahan pasta labu kuning dengan tepung terigu sebagai bahan dasar untuk pembuatan mie basah. Akan tetapi formulasi penambahan pasta labu kuning masih belum diketahui.

Oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk mengetahui formulasi penambahan pasta labu kuning yang tepat pada pembuatan mie basah dan diharapkan dapat menghasilkan mie basah yang lebih bergizi dan dapat diterima oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Apakah penambahan pasta labu kuning akan berpengaruh terhadap sifat kimia dan organoleptik mie basah yang dihasilkan?
2. Berapakah penambahan pasta labu kuning yang dapat menghasilkan mie basah yang optimal?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah:

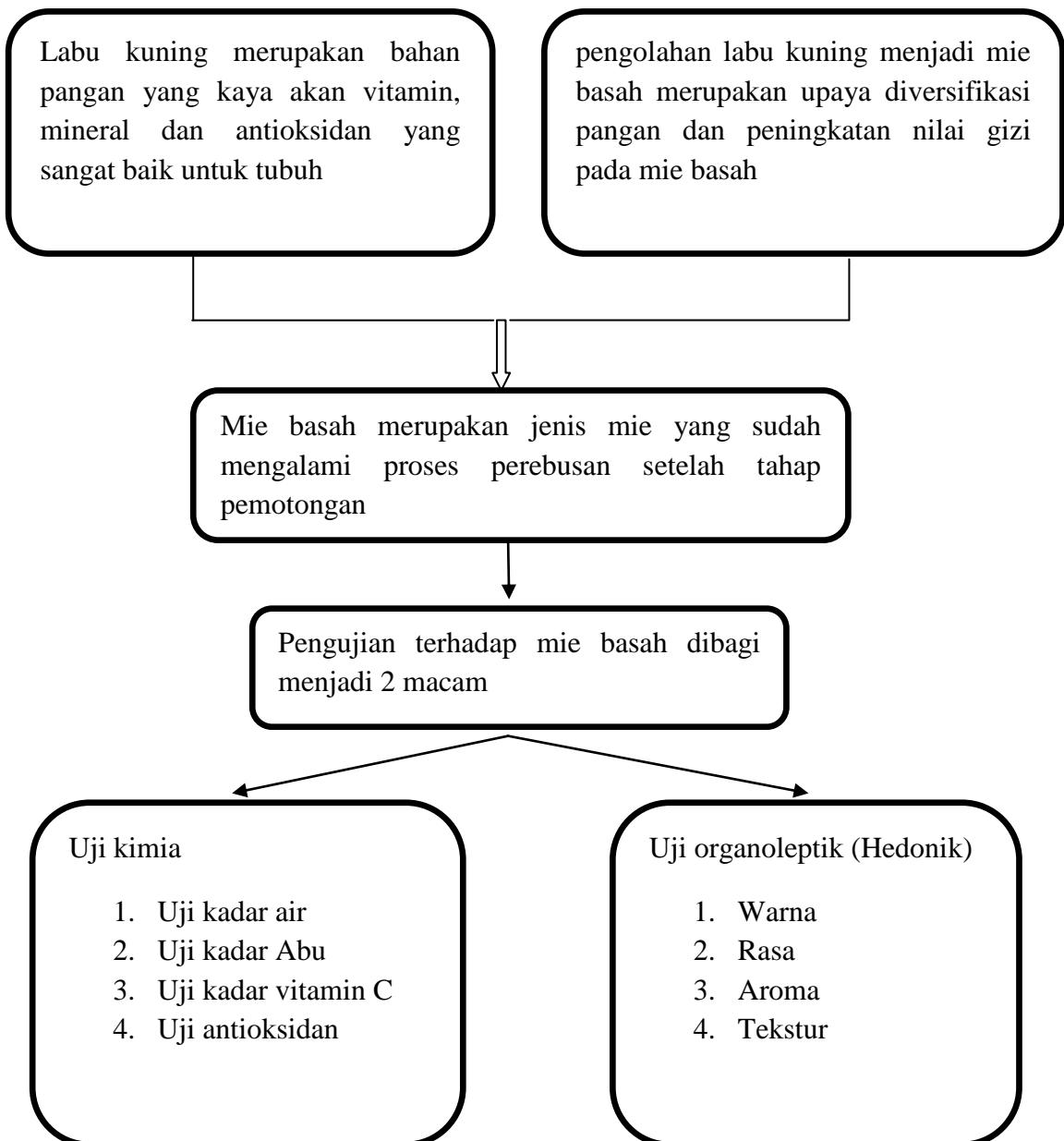
1. Mengetahui pengaruh penambahan pasta labu kuning terhadap sifat kimia dan organoleptik mie basah.
2. Mengetahui penambahan pasta labu kuning yang dapat menghasilkan mie basah yang optimal

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Menjadikan acuan dalam aplikasi pembuatan mie basah non terigu
2. Memberikan tambahan informasi tentang pemanfaatan labu kuning agar penggunaan labu kuning bisa lebih dioptimalkan serta diversifikasi pangan

1.5 Kerangka Pemikiran



1.6 Hipotesis Penelitian

Penambahan pasta labu kuning dalam pembuatan mie basah.

Dari hal di atas maka dapat diambil hipotesis yang menentukan adalah :

1. H_0 : Formulasi bahan dalam penelitian ini tidak berpengaruh nyata terhadap sifat kimia dan organoleptik mie basah
2. H_1 : Formulasi bahan dalam penelitian ini berpengaruh nyata terhadap sifat kimia dan organoleptik mie basah