

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu hasil tanaman pangan yang berpotensi untuk diolah dan ditingkatkan nilai ekonominya adalah labu kuning. Labu kuning tergolong bahan pangan minor, sehingga data statistik nasional belum tersedia. Namun, di beberapa sentra produksi, baik di Jawa, Sulawesi Selatan, Sumatera Barat, dan Kalimantan Selatan, komoditas ini telah ditanam pada luasan tidak kurang dari 300 hektar (Astawan, 2004). Menurut Badan Pusat Statistik (Anonim, 2002), di daerah Jawa Barat dihasilkan labu kuning sebesar 33.790 ton dalam kurun waktu satu tahun. Labu kuning adalah tanaman yang mudah tumbuh, produktif dan tidak begitu sulit dalam perawatan, sehingga dapat dikembangkan besar-besaran. Labu kuning termasuk buah yang mudah ditemui karena penyebarannya hampir diseluruh Indonesia, selain itu harganya relatif murah. Umumnya labu kuning hanya diolah dan dikonsumsi dalam skala rumah tangga. Labu kuning memiliki aroma dan rasa yang khas yang cukup disukai dari semua kalangan, baik anak-anak maupun orang dewasa. Labu kuning juga memiliki kandungan gizi cukup tinggi, salah satunya didominasi dengan kadar air hingga 91%, karbohidrat 6,8%, protein 1,1% dan mineral 0,8% (Nio, 1992). Kandungan gizi yang terdapat pada labu kuning dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan nilai gizi pada *cookies*. Dengan menambahkan pasta labu kuning juga dapat mempertahankan kadar karbohidrat pada *cookies*, karena kadar karbohidrat pada labu kuning cukup tinggi, yakni 6,8%. Sejauh ini penelitian yang berkembang dalam pemanfaatan pasta labu kuning adalah pada pembuatan mie kering (Respati, 2010).

Sebagai alternatif proses pengolahan yang dapat diterapkan adalah dengan diversifikasi pangan pada *cookies*. *Cookies* merupakan kue kering yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu yang dicampur dengan bahan-bahan lain. Sampai saat ini, negara kita masih mengimport bahan baku gandum dari luar negeri. Alwin (2008) menyebutkan bahwa kebutuhan terigu di Indonesia terus meningkat, dari 3,40 juta ton pada tahun 2005 menjadi 3,70 juta ton pada tahun 2006. Peningkatan permintaan

terigu antara lain disebabkan oleh makin beragamnya produk makanan berbasis terigu, terutama di perkotaan. Oleh karenanya, untuk mengurangi ketergantungan pada tepung terigu, maka dapat dilakukan penelitian diversifikasi pangan dengan menambahkan pasta labu kuning pada pembuatan *cookies*. Dewasa ini penelitian yang telah berkembang adalah pembuatan biskuit dengan penambahan tepung labu kuning oleh Igfar (2012).

Selain itu untuk mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu, ditambahkan pula tepung maizena. Tepung maizena memiliki kadar amilopektin 75% dan amilosa 25% (Sayangbati, 2012). Dimana kadar amilosa dan amilopektin ini berperan untuk mengikat air, sehingga dapat memperbaiki tekstur *cookies*. Menurut Wardani (2011) perbandingan antara amilosa dan amilopektin akan memberikan efek pati secara fungsional dalam penggunaannya pada makanan, kadar amilopektin dan amilosa berperan dalam pembentukan tekstur biskuit. Diharapkan dengan penambahan tepung maizena pada pembuatan *cookies* dapat memperbaiki tekstur dan keremahan *cookies*. Karena tepung maizena juga memiliki prospek untuk ditambahkan pada formulasi bahan seperti pada pembuatan *cookies*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat diambil perumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh penambahan pasta labu kuning dan tepung maizena terhadap sifat fisik dan organoleptik *cookies*?
2. Berapakah prosentase konsentrasi pasta labu kuning dan tepung maizena yang dapat ditambahkan untuk menghasilkan *cookies* dengan kualitas yang baik?

1.3 Tujuan dan Manfaat

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan pasta labu kuning dan tepung maizena terhadap sifat fisik dan organoleptik *cookies*

2. Mengetahui prosentase pasta labu kuning dan tepung maizena yang efektif pada pembuatan cookies

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Dapat dijadikan sebagai acuan dalam aplikasi pembuatan *cookies* dengan penambahan pasta labu kuning dan tepung maizena
2. Dapat menambah pengetahuan tentang produk – produk olahan bahan pangan

1.4 Hipotesis

Penambahan pasta labu kuning dan tepung maizena pada pembuatan *cookies*.

Dalam hal diatas dapat diambil hipotesis yang menentukan adalah :

1. H_0 : Penambahan pasta labu kuning dan tepung maizena tidak berpengaruh baik terhadap sifat fisik dan organoleptik *cookies*
2. H_1 : Penambahan pasta labu kuning dan tepung maizena berpengaruh baik terhadap sifat fisik dan organoleptik *cookies*