

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Labu kuning merupakan salah satu jenis labu yang cukup populer di Indonesia, buah ini berasal dari Mexico Tengah dan menyebar ke Benua Amerika. Labu kuning memiliki nama yang populer yaitu waluh, sedangkan secara ilmiah labu kuning disebut *Cucurbita moschata* (Widawati, 2000). Labu kuning umumnya hanya diolah sebagai kolak, dodol atau direbus saja, sesungguhnya labu kuning juga dapat menjadi penambah gizi keluarga. Selain di kenal sebagai bahan pangan labu kuning juga bisa dimanfaatkan sebagai pelengkap dekorasi, baik untuk penunjang tatanan sesuatu dekorasi buah atau bunga maupun digunakan sebagai wadah penghidang sajian, misalnya sup dan es buah (Widawati, 2000). Labu kuning memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap seperti karbohidrat, protein, vitamin A, B1 dan C. Karena kandungan gizinya yang lengkap ini, labu kuning dapat menjadi sumber gizi yang sangat potensial dan memiliki harga terjangkau. Labu kuning juga sangat baik untuk menu diet rendah lemak dan juga dapat digunakan sebagai obat herbal, seperti untuk pengobatan gangguan kesuburan, reaksi alergi, gangguan kantung kemih, mengatasi diabetes dan hipertensi. Keistimewaan lain dari buah ini adalah dapat ditanam di lahan-lahan kering. Buah yang sudah tua dan tidak cacat atau retak dapat disimpan dalam waktu relatif lama sehingga dapat menjadi bahan makanan yang selalu tersedia (Yodosudarto, 1993).

Pengolahan labu kuning belum dilakukan secara optimal. Tersedianya labu kuning secara melimpah dengan harga yang murah pada saat panen raya menjadi alasan sangat diperlukannya untuk dilakukannya diversifikasi pangan asal labu kuning. Salah satu pengolahan yang dapat dilakukan adalah dengan mengolahnya menjadi keripik labu kuning. Pengolahan tersebut tentu saja dapat meningkatkan daya simpan labu kuning menjadi lebih lama, jika dibandingkan dengan hasil olahannya yang sudah ada saat ini.

Pembuatan keripik labu kuning melalui beberapa tahapan dan salah satunya adalah proses perendaman dalam larutan air kapur. Larutan air kapur (Ca(OH)_2) merupakan elektrolit kuat dan mudah larut dalam air. Keuntungan penggunaan larutan kapur (Ca(OH)_2) dalam perendaman yaitu dapat menutup pori-pori bahan, sehingga penggunaannya dalam proses perendaman dapat membantu mempertahankan tekstur keripik yang akan di olah. Sampai dengan saat ini masih belum dilakukan penelitian tentang pengaruh perendaman labu kuning dalam larutan air kapur terhadap sifat fisik dan organoleptik keripik labu kuning.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perendaman labu kuning dalam larutan air kapur terhadap sifat fisik dan organoleptik keripik labu kuning menggunakan teknologi *vacuum friying*?
2. Bagaimana menentukan persentase larutan air kapur yang baik sebagai bahan perendam labu kuning terhadap sifat fisik dan organoleptik keripik labu kuning menggunakan teknologi *vacuum friying*?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh perendaman larutan air kapur terhadap sifat fisik dan organoleptik keripik labu kuning menggunakan teknologi *vacuum friying*.
2. Menentukan persentase larutan air kapur yang baik sebagai bahan perendam dalam proses pembuatan keripik labu kuning menggunakan teknologi *vacuum friying*.

1.4 Manfaat

1. Meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomi labu kuning.
2. Menambah *diversifikasi* produk olahan labu kuning.

3. Memperpanjang daya simpan labu kuning dengan mengolah menjadi keripik labu kuning.