

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Waluh atau Labu kuning (*Cucurbita moschata*) adalah buah berukuran besar berwarna kuning merupakan hasil tanaman merambat yang banyak tumbuh subur dan dikenal luas di berbagai daerah di Indonesia. Menurut Top dan Tatura, 1998: Schilcer, 1996, daging Labu kuning banyak mengandung karotenoid dan berbagai senyawa alkaloid yang berpotensi sebagai bahan pangan fungsional. Berdasarkan karakteristik fisik dan kimiawi labu kuning berpotensi dapat diolah menjadi berbagai produk olahan makanan yang berkualitas, punya nilai jual tinggi dan prospeknya sangat baik antara lain keripik labu kuning, dodol labu kuning, pia labu kuning, cookies, cracker atau roti dan mie labu kuning, namun demikian ternyata produsen atau industry yang memproduksi olahan labu kuning masih relatif sedikit. Hal ini tidak terlepas kesulitan mendapatkan pasokan bahan baku labu kuning yang siap olah dan tersedia setiap saat produksi.

Beberapa daerah membudidayakan tanaman labu kuning untuk diambil bijinya untuk benih atau dimanfaatkan atau diproduksi sebagai camilan biji labu kuning atau kwaci. Pada pemanfaatan biji labu kuning seperti ini biasanya daging buah labu kuning menjadi kurang bernilai atau kurang dimanfaatkan karena daging buah labu kuning tidak dapat tahan lama disimpan atau mudah mengalami kerusakan.

Persoalaan ini sering dikeluhkan oleh petani labu kuning di berbagai daerah khususnya di Kabupaten Jember karena kesulitan mengolah atau memasarkan daging buah labu kuning yang merupakan hasil samping panen biji labu kuning dalam jumlah besar dan tidak tahan lama disimpan. Tetapi dalam pemasarannya sering dilakukan dalam bentuk irisan. Labu kuning yang sudah diiris mempunyai daya simpan yang jauh lebih rendah dibanding dalam keadaan utuh sehingga perlu dipikirkan cara pengolahannya agar tidak mengalami kerusakan. Salah satu cara yang mungkin dapat dilakukan adalah dengan mengolahnya menjadi tepung.

Dalam penyimpanan dingin sangat cocok untuk mempertahankan labu kuning. Salah satunya penyimpanan dingin pada suhu rendah dapat menghambat kerusakan makanan antara lain kerusakan fisiologis, kerusakan enzimatis maupun kerusakan mikrobiologi sehingga dalam penyimpanan dingindapat mempertahankan labu kuning lebih lama.

Pengolahan buah labu kuning menjadi tepung mempunyai beberapa kelebihan dibanding buah segarnya yaitu : Sebagai bahan baku fleksibel untuk industri pengolahan lanjutan, daya simpan yang lama karena kadar air yang rendah, tidak membutuhkan tempat yang besar dalam penyimpanannya, dapat digunakan untuk berbagai keperluan, misalnya sebagai sumber karbohidrat, protein, dan vitamin.

Berdasarkan kondisi di atas, penelitian pemanfaatan daging labu kuning sebagai bahan baku berbagai produk olahan bermutu tinggi perlu terus dilakukan, sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam berbagai produk olahan. Kondisi ini merupakan alternatif untuk meningkatkan nilai ekonomis limbah daging labu kuning.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah penelitian yang akan dilakukan adalah :

- a. Apakah efek variasi cara penyimpanan dingin waluh terhadap sifat fisik dan kimia tepung labu kuning?
- b. Apakah efek variasi lama penyimpanan dingin labu kuning terhadap sifat fisik dan kimia tepung labu kuning?
- c. Bagaimana cara dan lama penyimpanan dingin yang tepat untuk membuat tepung labu kuning yang berkualitas?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah :

- a. Untuk mengetahui efek variasi cara penyimpanan dingin labu kuning terhadap sifat fisik dan kimia tepungnya.

- b. Untuk mengetahui efek variasi lama penyimpanan dingin labu kuning terhadap sifat fisik dan kimia tepungnya.
- c. Untuk mengetahui cara dan lama waktu penyimpanan dingin yang tepat untuk membuat tepung labu kuning yang berkualitas.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Adanya penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat antara lain :

- a. Mendapatkan informasi pengetahuan masyarakat tentang efek variasi cara dan lama penyimpanan dingin labu kuning terhadap sifat fisik dan kimia tepung labu kuning.
- b. Memberikan informasi kepada masyarakat umum bagaimana menyimpan dan mengolah labu kuning yang tepat agar tidak mengalami kerusakan dan sebagai peluang usaha yaitu dengan mengolahnya menjadi tepung.

#### **1.5 Pemecahan Masalah**

Dari rumusan masalah di atas, cara pemecahan masalah yang dilakukan antara lain :

- a. Melakukan cara penyimpanan buah labu kuning yaitu dengan suhu ruang, suhu chilling dan suhu freezer untuk membuat tepung labu kuning yang berkualitas
- b. Melakukan lama penyimpanan buah labu kuning yaitu dengan 0, 3, 6, hari untuk membuat tepung labu kuning yang berkualitas.
- c. Melakukan proses pengeringan yang optimal untuk mengetahui kadar air bahan sampai batas dimana perkembangan mikroorganisme dan kegiatan enzim yang dapat menyebabkan pembusukan terhambat atau terhenti.