

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang sangat kaya akan budaya, jenis makanan, dan hasil laut. Berbagai macam biji-bijian, umbi-umbian, sayur, dan buah-buahan mudah didapat di berbagai daerah di Indonesia sehingga memiliki potensi yang besar dalam pengembangan diversifikasi produk pangan lokal (Hariyadi, 2013). Sebagian besar produk olahan pangan menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama dalam pembuatannya. Ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap terigu sangat tinggi. Maka dari itu perlu dilakukannya upaya diversifikasi pangan, selain untuk mengurangi ketergantungan pada tepung terigu, juga untuk menggali potensi-potensi pangan lain (Yanuwardana, 2013).

Pengembangan pangan berbasis bahan lokal akan mendukung ketahanan pangan nasional serta mengurangi ketergantungan masyarakat akan tepung terigu. Berkelanjutan pangan lokal adalah suatu upaya meningkatkan penggunaan bahan pangan lokal agar pemanfaatannya lebih optimal. Hardono (2014) menyatakan bahwa diversifikasi pangan memiliki makna adanya bahan pangan alternatif yang dapat menggantikan penggunaan bahan dasar pada produk makanan sehingga dapat mengurangi ketergantungan pada satu jenis bahan pangan. Sejalan dengan program pemerintah, maka di perlukan adanya

ketahanan pangan berbasis bahan pangan lokal untuk membantu memenuhi kebutuhan pangan melalui diversifikasi pangan berbasis bahan pangan lokal yang beragam, bergizi seimbang dan aman di konsumsi. Labu kuning merupakan sumber pangan lokal yang dapat menjadi alternatif dalam mengurangi konsumsi tepung terigu karena mudah dibudidayakan dan dapat dihasilkan sebanyak 20- 40 ton per hektar dalam waktu 40-60 hari (Sari, 2018) Sughita, (2015) menyatakan pada tahun 2011 tercatat dalam badan pusat statistik (BPS, 2012) bahwa jumlah produksi labu kuning di pulau Jawa mencapai 150.000 ton/tahun, 6.100 ton/tahun di pulau Sumatera dan 1.200 ton/tahun di pulau Bali. Produksi nasional labu kuning sangat besar, terbukti dengan jumlah produksi tahun 2010 yang tercatat dalam BPS mencapai 369.846 ton.

Pulau Bali adalah salah satu Provinsi yang memproduksi buah labu kuning. Adapun beberapa wilayah yang ada di Bali yang mengembangkan produksi labu kuning, salah satunya yaitu di Kabupaten Buleleng dan Kabupaten Gianyar. Produksi labu kuning di Kcamatan Buleleng tepatnya di Desa Panji Anom, buah labu kuning mulai dikembangkan oleh kelompok wanita tani baik dilahan pekarangan ataupun lahan perkebunannya. Adapun kendala yang dihadapi masyarakat pada saat pasca panen, harga labu kuning sangat murah (apabila sedang musim perbuah ukuran sedang bisa hanya terjual dengan harga Rp.6.000 sampai Rp.10.000 rupiah saja (Damiati, 2021). Di Kabupaten Gianyar tepatnya di Desa Sebatu buah labu kuning sudah mulai dikembangkan di masyarakat. Dari hasil wawancara dengan beberapa

masyarakat dan pedagang yang berada di pasar Desa Sebatu, pada saat ini pemanfaat buah labu kuning hanya diolah menjadi sup, kolak ataupun isian dari jajanan tradisional. Pemanfaatan labu kuning di masyarakat masih kurang karena kurangnya informasi dan inovasi terhadap penggunaan buah labu kuning oleh masyarakat. Harga jual buah labu kuning di pasar masih rendah yaitu dengan harga Rp.8.000 sampai Rp.12.000 (observasi dan wawancara, 2022). Buah labu kuning dapat dijadikan sebagai tepung dan dapat digunakan sebagai bahan pembuatan produk yang inovatif sehingga dapat menambah nilai jual dari buah labu kuning (Sinaga, 2011).

Namun besarnya produksi labu kuning di pulau Bali tidak diimbangi dengan penanganan pasca panen yang memadai. Labu kuning memiliki daya simpan yang cukup lama namun volumenya besar dan mudah rusak dalam pengangkutan, sehingga perlu diolah menjadi suatu produk yang lebih tahan lama disimpan dan praktis, seperti tepung. Kelebihan dari produk tepung seperti penggunaannya yang luas untuk dibuat menjadi berbagai jenis makanan, penyimpanannya yang lebih mudah dilakukan karena dapat menghemat biaya transportasi, menghemat ruang penyimpanan dan memanfaatkan bahan baku yang berlebihan jika terjadi panen yang berlimpah pada musim tertentu (Widiyowati, 2007)

Labu kuning termasuk jenis sayuran dan merupakan sumber bahan pangan lokal. Labu kuning selama ini umumnya diolah dengan cara direbus, dikukus atau digunakan sebagai makanan olahan, seperti buah labu kuning dapat dijadikan berbagai jenis hidangan yang menarik, dan bergizi, seperti

dodol, jam / selai, cake, manisan, sirup, dan jelly. Peningkatan nilai tambah labu kuning dapat dilakukan dengan mengolah buah labu menjadi tepung (Trisnawati, 2017)

Salah satu cara pemanfaatan labu kuning yaitu diolah menjadi tepung labu kuning serta memiliki kelebihan dapat disimpan dalam waktu yang lama, selanjutnya disubstitusi dengan tepung terigu atau sumber lainnya sehingga dapat dijadikan berbagai pembuatan produk pangan. Pengolahan buah labu kuning menjadi tepung mempunyai beberapa kelebihan dibandingkan buah segarnya, yaitu sebagai bahan baku industri pengolahan lanjutan, dan memiliki daya simpan yang lama karena kadar air yang rendah dan dapat digunakan sebagai sumber pangan fungsional karena mengandung beta karoten yang berfungsi sebagai antioksidan (Sinaga, 2011).

Tepung labu kuning adalah tepung yang memiliki bentuk butiran halus dengan warna putih kekuningan dan memiliki bau khas labu kuning. Tepung labu kuning juga bisa dijadikan sebagai pewarna alami karena, dengan warna putih kekuningan. Kondisi fisik dari tepung labu kuning sangat dipengaruhi oleh bahan dasar dan suhu pengeringan yang digunakan. Kandungan gula pada labu kuning akan semakin besar jika labu kuning kondisinya semakin tua (Hesdrasty, 2003). Selain itu kandungan gula labu kuning yang tinggi akan mengalami penggumpalan dan berbau karamel jika suhu yang digunakan dalam proses pengeringan terlalu tinggi (Hesdrasty, 2003). Tepung labu kuning merupakan tepung yang tinggi akan kandungan gizinya, terutama Vitamin A dan Vitamin C, sehingga memungkinkan untuk dijadikan bahan

tambahan makanan atau pelengkap betakaroten pada makanan yang tidak dapat ditemukan pada tepung terigu (Henry, 2003). Tepung labu kuning mempunyai kualitas tepung yang baik karena mempunyai sifat gelatinisasi sehingga dapat membentuk adonan dengan konsistensi, kekenyalan, viskositas, maupun elastisitas yang baik sehingga akan didapatkan hasil yang berkualitas baik (Henry, 2003).

Tepung labu kuning dapat mengganti atau disubstitusikan dengan tepung terigu apabila dilihat dari kandungan gizi yang terkandung di dalamnya, lebih jelasnya dapat dilihat pada table berikut ini.

Tabel 1.1
Kandungan gizi tepung terigu protein rendah dan tepung labu kuning per 100g dengan BDD 100%

No	Kandungan gizi	Tepung Terigu Protein Rendah*	Tepung labu Kuning **
1	Energi	365 kkal *	328, kkal **
2	Karbohidrat	77.3 g *	77,6 g **
3	Lemak	1,3 g *	0,5 g **
4	Abu	1.0 g *	8,56 g **
5	Serat	0.3 g *	4.87 g **
6	Protein	8,9 g *	5 g **
7	Air	11.8 g *	12.01 g **

Sumber: Tabel Komposisi Pangan* (2019) & Vanty** (2011)

Berdasarkan tabel di atas kandungan gizi tepung labu kuning dan tepung terigu hampir mendekati, maka tepung labu kuning dapat disubstitusikan sebagai bahan olahan suatu produk yang berbahan utama tepung terigu protein rendah. Salah satu produk olahan yang berbahan utama tepung terigu protein rendah adalah produk *pastry* atau kue kering, dikarenakan tepung labu kuning memiliki

kandungan gluten yang sedikit yaitu hampir sama dengan tepung terigu protein rendah sehingga bisa digunakan sebagai bahan untuk membuat produk *pastry* (Vanty, 2011)

Berdasarkan hasil penelitian penggunaan tepung labu kuning yaitu Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel yang diteliti oleh Utami (2020) hasil yang didapatkan dengan mengambil nilai rata-rata dari 4 (empat) aspek yaitu warna, aroma, tekstur, rasa adalah cookies kastengel dengan formulasi (20% tepung labu kuning 80% tepung terigu). Dan hasil penelitian lainnya dari Loelianda, (2017) yang berjudul Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*) terhadap Terigu Pada Pembuatan Cake hasil yang didapatkan adalah formulasi yang terbaik pada pembuatan cake adalah (50% terigu: 10% tepung labu kuning : 40 %tepung koro pedang). Dan hasil penelitian lainnya dari Cahyaningtyas (2014) yang berjudul Kajian Fisikokimia Dan Sensori Tepung Labu Kuning (*Curcubita Moschata*) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Egg roll, hasil yang didapatkan adalah analisi kimia yaitu kadar air, kadar abu, kadar lemak dan kadar β -Keroten pada egg roll dengan formulasi 25% paling rendah dan formulasi 100% paling tinggi. Sedangkan pada kadar protein dan kadar karbohidrat eggroll dengan formulasi 25% paling tinggi dan formulasi 100% paling rendah.

Berdasarkan pada penelitian terdahulu tersebut dapat diketahui bahwa tepung labu kuning bisa digunakan sebagai bahan pengganti tepung terigu. Untuk dapat mendukung program pemerintah yaitu diversifikasi pangan perlu

adanya upaya untuk mengoptimalkan penggunaan tepung labu kuning dan mengurangi penggunaan tepung terigu. Solusi yang bisa dilakukan adalah dengan mensubstitusikan penggunaan tepung terigu dengan tepung labu kuning terhadap produk yang diminati oleh masyarakat.

Salah satu produk yang diminati oleh masyarakat yaitu produk *pastry* yang digunakan untuk camilan, baik sebagai *snack* harian maupun oleh-oleh. Salah satu produk *pastry* yaitu Pie. Pie merupakan salah satu jenis produk *pastry* yang terdiri atas adonan kulit (*pie shells*) dan topping. Kulit pie berbahan dasar tepung terigu protein rendah dengan karakteristik renyah, kering dan gurih. Pie selama ini hanya divariasikan dari segi isinya saja, namun dari pembuatan kulit pie masih didominasi dengan penggunaan tepung terigu protein rendah. Tepung terigu merupakan produk impor sehingga perlu dilakukan alternatif lain untuk bahan baku pembuatan kulit pie (Hearsa, 2019:8).

Merujuk pada pemaparan di atas, maka penulis melakukan penelitian substitusi penggunaan tepung labu kuning (*Cucurbita Moschata Flour*) dalam pembuatan pie susu. Jenis buah labu kuning pada penelitian ini adalah labu kuning parang atau waluh. Substitusi dalam penelitian ini adalah suatu upaya yang dilakukan dengan sebaik-baiknya untuk mendapatkan hasil yang optimal atau terbaik, untuk mencari formulasi substitusi tepung labu kuning dalam pembuatan pie susu selanjutnya maka dilakukan uji kesukaan sehingga diketahui tingkat kesukaan pie susu yang dihasilkan dari penggunaan tepung labu kuning yang dilihat dari tekstur, rasa, warna, aroma, bentuk, dan kemasan.

Penggunaan tepung labu kuning pada penelitian ini bertujuan sebagai pengembangan pemanfaatan bahan pangan lokal di dalam dunia kuliner yang kurang populer. Pemilihan pie sebagai produk pada penelitian ini yaitu sebagai strategi dalam memvariasikan pembuatan kulit pie yang masih didominasi dengan penggunaan tepung terigu dan juga dapat memberi kontribusi dalam upaya pemberdayaan bahan pangan lokal menjadi produk yang inovatif.

1.2 Identifikasi Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan di atas, maka masalah – masalah yang dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Kurangnya pengetahuan dan informasi di masyarakat terkait pemanfaatan buah labu kuning menjadi tepung.
2. Kurangnya pemanfaatan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata flour*) untuk menciptakan produk inovatif
3. Belum ditemukan formulasi substitusi penggunaan tepung labu kuning untuk mengetahui daya terima masyarakat dalam pembuatan pie
4. Belum diketahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap pie susu substitusi tepung labu kuning (*Cucurbita moschata flour*) dari aspek rasa, tekstur, warna, aroma, bentuk, dan kemasan

1.3 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dibuat untuk membatasi permasalahan agar tidak terlalu luas, pembatasan masalah ini berfokus pada pembuatan pie susu dan substitusi tepung labu kuning (*Cucurbita moschata flour*) dilihat dari aspek tekstur, rasa, warna, bentuk, dan kemasan

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari permasalahan di atas maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimanakah hasil formulasi bahan pembuatan pie susu substitusi tepung labu kuning?
2. Bagaimanakah tingkat kesukaan masyarakat terhadap pie susu substitusi tepung labu kuning (*Cucurbita moschata flou*) dari aspek rasa, tekstur, warna, aroma, bentuk, dan kemasan?

1.5 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui formulasi pembuatan pie susu substitusi tepung labu kuning
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan pie susu substitusi tepung labu kuning dari aspek rasa, tekstur, warna, aroma, bentuk, dan kemasan

1.6 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini antara lain sebagai berikut:

A. Manfaat teoritis

- a. Hasil penelitian diharapkan bermanfaat untuk mengembangkan pengetahuan di program studi PKK di bidang tata boga dengan memanfaatkan bahan lokal atau hasil pertanian khususnya buah labu kuning.
- b. Memberi kontribusi dalam upaya pemberdayaan bahan pangan lokal menjadi produk inovatif

- c. Sebagai kajian pengembangan pemanfaatan tepung labu kuning dalam dunia kuliner

B. Manfaat Praktis

- a. Bagi peneliti

Dari hasil penelitian ini, peneliti memiliki pengalaman serta ketrampilan terkait pemanfaatan bahan pangan lokal tepung labu kuning menjadi produk pie

- b. Bagi mahasiswa

Hasil dari penelitian ini diharapkan membantu meningkatkan motivasi dan kreatifitas kepada mahasiswa dan prodi PKK khususnya konsentrasi tata boga, dengan menciptakan produk baru dari bahan bahan baku tepung labu kuning (*Cucurbita moschata flou*).

- c. Bagi masyarakat

Mendorong terjadinya perubahan pola konsumsi masyarakat untuk mulai mengkonsumsi produk kuliner berbasis bahan pangan

