

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seperti pada umumnya mie dipasaran menggunakan tepung terigu yang berasal dari gandum. Namun saat ini mie mulai berkembang adalah jenis mie yang berbahan dasar dari tepung beras yang berasal dari beras yang dihaluskan. Beras merupakan sereal yang sangat penting. Indonesia adalah salah satu negara di Asia yang penduduknya mengkonsumsi beras sebagai makanan pokok. Sebanyak 75 % masukan kalori harian masyarakat di Negara-negara Asia berasal dari beras. Beras dipilih menjadi makanan pokok karena mudah dan cepat pengolahannya, memiliki kenikmatan saat menyantap, dan aman bagi kesehatan masyarakat.

Namun produk beras di Indonesia belum mencukupi kebutuhan penduduk Indonesia. Berdasarkan sumber data dalam Kompas (2015) bahwa penyusutan lahan menjadi kontribusi utama penyusutan produksi beras nasional. Sehingga pemerintah terpaksa mengimpor beras dalam. Selain itu supaya mampu melakukan stabilisasi harga beras pada musim paceklik atau gagal panen. Oleh karena itu banyak faktor yang mempengaruhi persamaan impor beras. Menurut bulog impor beras pada tahun 2013 sebesar 470.000 ton dan meningkat pada tahun 2014 sebesar 810.000 ton beras. Bulog Kompas (2015)

Oleh karena itu perlu adanya diversifikasi atau pengembangan produk dari beras yang dijadikan tepung beras. Hasil ini diharapkan dapat mengurangi ketergantungan Indonesia akan beras. Peranan diversifikasi pangan selain untuk mengurangi jumlah impor bahan pangan dan menambah variasi makanan

diharapkan juga dalam meningkatkan gizi pangan dan nilai tambah dari berbagai komoditi. Mengingat kekayaan Indonesia akan komoditi pangan, maka perlu dikembangkan produksi makanan dari sumber-sumber yang belum banyak dimanfaatkan dan nutrisinya cukup baik. Salah satu produk mie berbahan baku tepung beras yang sudah beredar di Indonesia adalah kwetiau.

Kwetiau disebut juga *rice stick noodles*, tetapi di Indonesia lebih populer disebut kwetiau. Kwetiau memiliki bentuk seperti mie yang warnanya putih bening dengan bentuk pipih dan lebar dan terbuat dari beras yang dihaluskan hingga menjadi tepung beras, sehingga dapat digunakan sebagai pengganti nasi. Kwetiau sebagai produk mie dari beras cukup populer dikalangan keturunan Cina dan kurang populer di masyarakat Indonesia yang lain. Hal ini terkait dengan penampilan dan teksturnya yang berbeda dengan mie yang terbuat dari gandum.

Pengembangan kwetiau yang dapat dilakukan antara lain penambahan labu kuning. Disamping sebagai produk lokal, labu kuning atau waluh diharapkan membantu meningkatkan nilai gizi kwetiau. Nilai gizi yang terdapat di labu kuning merupakan bahan pangan yang kaya vitamin A, B, dan C, mineral, serta karbohidrat. Daging buahnya pun mengandung antioksidan sebagai penangkal berbagai jenis kanker. Sifat labu yang lunak dan mudah dicerna serta mengandung karoten (pro vitamin A) cukup tinggi, selain itu kandungan serat labu kuning juga cukup tinggi sehingga sangat berguna untuk memperlancar pencernaan. Labu kuning yang digunakan dalam pembuatan kwetiau labu kuning adalah labu kuning yang segar. (Kamsiati, 2010).

Serta dapat menambah warna menarik dalam olahan pangan lainnya. Tetapi, sejauh ini pemanfaatan labu kuning belum optimal, walaupun labu kuning

merupakan salah satu jenis tanaman yang sudah lama dikenal dan sudah digunakan oleh masyarakat dalam olahan pangan tradisional. Namun pemanfaatannya masih terbatas sebagai makanan tradisional dan sayur. Hal ini disebabkan karena masyarakat masih belum terlalu menyadari akan potensi dan kandungan gizi yang dimiliki labu kuning, serta masih kurang memiliki peran tentang diversifikasi pangan berbahan dasar labu kuning.

Mengingat beberapa kelebihan yang dimiliki labu kuning dan harga yang relatif murah namun belum banyak digunakan sebagai bahan baku industri pangan, maka perlu adanya modifikasi atau diversifikasi pangan berbasis labu kuning. Salah satu olahan makanan yang dapat ditambahkan adalah labu kuning pada kwetiau yang berbahan dasar tepung beras.

Dengan demikian, pengolahan kwetiau dengan penambahan labu kuning, dalam penelitian ini diharapkan menghasilkan produk kwetiau yang lebih baik bergizi dengan warna agak kuning yang menarik. Lebih penting lagi kwetiau ini diharapkan sebagai produk pangan alternatif yang memiliki nilai gizi dengan mengoptimalkan pemanfaatan labu kuning sebagai produk lokal.

1.2 Identifikasi Masalah

1. Apakah labu kuning (*Curcubita moschata*) dapat digunakan dalam pembuatan kwetiau?
2. Bagaimana kualitas kwetiau dengan penambahan labu kuning (*Curcubita moschata*)?
3. Bagaimana daya simpan labu kuning (*Curcubita moschata*) dalam pembuatan kwetiau?

4. Apakah terdapat pengaruh penambahan labu kuning (*Curcubita moschata*) terhadap daya terima kwetiau?
5. Apakah terdapat pengaruh penambahan labu kuning (*Curcubita moschata*) terhadap nilai gizi kwetiau?

1.3 Pembatasan Masalah

Setelah mengidentifikasi masalah yang telah dikemukakan di atas dan mengingat keterbatasan waktu, tenaga, dan dana maka masalah dibatasi hanya pada penentuan pengaruh penambahan labu kuning (*Curcubita moschata*) terhadap daya terima kwetiau.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah yang telah dikemukakan di atas, maka masalah yang dapat dirumuskan sebagai berikut :

Apakah terdapat pengaruh penambahan labu kuning (*Curcubita moschata*) terhadap daya terima kwetiau?

1.5 Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan skripsi ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh penambahan labu kuning (*Curcubita moschata*) terhadap daya terima kwetiau.

1.6 Kegunaan Penulisan

Hasil yang dicapai dari penulisan skripsi ini diharapkan dapat berguna untuk :

1. Mengoptimalkan pemanfaatan labu kuning sebagai pangan lokal yang mudah dijumpai oleh masyarakat namun masih jarang diversifikasikan untuk berbagai jenis olahan yang mudah diminati.
2. Dapat dijadikan sebagai salah satu usaha yang menguntungkan. Kwetiau labu kuning ini dapat diproduksi secara besar karena sudah diuji daya terima kepada konsumen.
3. Mengoptimalkan pemanfaatan labu kuning sebagai variasi terhadap penambahan pada kwetiau.