

BAB II
KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS
PENELITIAN

2.1 Kajian Teoritik.

2.1.1 Kwetiau

Kwetiau merupakan makanan yang cukup populer di Indonesia. Kwetiau pada umumnya identik dengan etnis *Hokkian* dan *Tio Ciu*. Dalam penyebarannya di Indonesia, etnis *Hokkian* dan *Tio Ciu* berbeda dalam hal penyajian kwetiau. Etnis *Hokkian* yang banyak berdiam di Sumatera terkenal dengan kwetiau medan yang memakai bakso ikan, *lapchiong* (sosis babi), dan telur bebek. Sedangkan etnis *Tio Ciu* yang banyak berdiam di Kalimantan terkenal dengan kwetiau sapi yang memakai daging sapi dan jeroannya seperti babat.

Secara umum mie dapat digolongkan menjadi dua, mie kering dan mie basah. Dilihat dari bahan dasarnya mie dapat dibuat dari berbagai macam tepung, salah satunya tepung beras. Mie yang diproduksi dari tepung beras inilah yang biasanya disebut kwetiau. Kwetiau adalah sejenis mie berwarna putih bening dengan bentuk pipih dan lebar. (Sutomo, 2008)

Berdasarkan bentuk dan hasil produksi kwetiau dapat digolongkan kedalam dua jenis, yaitu:

a. Kwetiau basah

Kwetiau basah ini mengandung air cukup tinggi, biasanya hanya bertahan 1 hari jika disimpan dalam suhu ruang.



Gambar 2.1 Kwetiau Basah

b. Kwetiau Kering

Kwetiau jenis ini dapat bertahan lama jika dikemas dalam kemasan kedap udara karena kadar air sudah diturunkan.



Gambar 2.2 Kwetiau Kering (wikipedia, 2015)

2.1.1.1 Bahan-bahan Pembuat Kwetiau

Dalam pembuatan kwetiau, bahan bertujuan untuk meningkatkan kualitas dari produk yang dihasilkan. Berkaitan dengan pembuatan produk olahan yang berupa kwetiau labu kuning, bahan yang dibutuhkan sebagai berikut :

1. Tepung beras

Tepung Beras adalah bahan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Tepung Beras mengandung energi sebesar 364 kilokalori, protein 7 gram, karbohidrat 80 gram, lemak 0,5 gram, kalsium 5

miligram, fosfor 140 miligram, dan zat besi 1 miligram. Selain itu di dalam Tepung Beras juga terkandung vitamin A sebanyak 0 IU, vitamin B1 0,12 miligram dan vitamin C 0 miligram. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 gram Tepung Beras, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 100 %.

Tepung beras yang digunakan yaitu berasal dari beras. Beras adalah bagian bulir padi (gabah) yang telah dipisah dari sekam. Sekam (Jawa merang) secara anatomi disebut 'palea' (bagian yang ditutupi) dan 'lemma' (bagian yang menutupi). Pada salah satu tahap pemrosesan hasil panen padi, gabah ditumbuk dengan lesung atau digiling sehingga bagian luarnya (kulit gabah) terlepas dari isinya. Bagian isi inilah, yang berwarna putih, kemerahan, ungu, atau bahkan hitam, yang disebut beras.

Beras umumnya tumbuh sebagai tanaman tahunan. Tanaman padi dapat tumbuh hingga setinggi 1 - 1,8 m. Daunnya panjang dan ramping dengan panjang 50 – 100 cm dan lebar 2 - 2,5 cm. Beras yang dapat dimakan berukuran panjang 5 – 12 mm dan tebal 2 – 3 mm. Sebagaimana bulir sereal lain, bagian terbesar beras didominasi oleh pati (sekitar 80-85%). Beras juga mengandung protein, vitamin (terutama pada bagian aleuron), mineral, dan air.

Pati beras tersusun dari dua polimer karbohidrat:

- a. amilosa, pati dengan struktur tidak bercabang
- b. amilopektin, pati dengan struktur bercabang dan cenderung bersifat lengket

Perbandingan komposisi kedua golongan pati ini sangat menentukan warna (transparan atau tidak) dan tekstur nasi (lengket, lunak, keras, atau

pera). Ketan hampir sepenuhnya didominasi oleh amilopektin sehingga sangat lekat, sementara beras pera memiliki kandungan amilosa melebihi 20% yang membuat butiran nasinya terpecah-pecah (tidak berlekatan) dan keras.

Beras dimanfaatkan terutama untuk diolah menjadi nasi, makanan pokok terpenting warga dunia. Beras juga digunakan sebagai bahan pembuat berbagai macam panganan. Dalam bidang industri pangan, beras diolah menjadi tepung beras. Sosohan beras (lapisan aleuron), yang memiliki kandungan gizi tinggi, diolah menjadi tepung bekatul (*rice bran*). Bagian embrio juga diolah menjadi suplemen makanan dengan sebutan tepung mata beras. Untuk kepentingan diet, beras dijadikan sebagai salah satu sumber pangan bebas gluten. Beras yang digunakan dalam pembuatan kwetiau adalah beras putih yang merupakan bahan makanan yang paling mudah diolah.

Tabel 2.1 Produksi Padi, Beras dalam Negeri, dan Import

Tahun	Produksi Padi (ton)	Produksi Beras (ton)	Impor Beras (ton)
2009	64.400.000	40.400.000	250.000
2010	66.470.000	41.700.000	690.000
2011	65.760.000	41.260.000	2.740.000
2012	69.060.000	43.330.000	1.930.000
2013	71.280.000	44.720.000	470.000
2014	70.830.000	44.440.000	810.000

Sumber : Bulog Kompas (2015)

2. Tepung Sagu

Pati sagu diperoleh dari pohon sagu yang sudah tua (berumur 8-16 tahun). Proses komponennya karbohidrat terbesar yang terkandung dalam sagu adalah pati. Pati sagu yang diperoleh kemudian dikeringkan hingga kadar air 10%-14%. Pati sagu bila dicampur dengan air dingin akan mengalami peristiwa penyerapan air oleh molekul pati dan bila dikeringkan tidak akan mengubah

struktur pati. Tetapi bila molekul pati yang dicampur dengan air dingin kemudian dipanaskan, maka akan terjadi gelatinisasi. Gelatinisasi ini terjadi melalui pembentukan tiga dimensi molekul pati, terutama pada molekul-molekul amilosa yang mengikat air dengan ikatan hidrogen. Suhu gelatinisasi pada proses pemasakan sagu antara 60-90⁰C.

Sagu sebagai sumber karbohidrat mengandung karbohidrat mengandung karbohidrat sebesar 81.10 %, protein 0.54%, dan lemak 0.14%. sagu merupakan sumber karbohidrat yang baik, yang hampir sama dengan tepung beras dan terigu. Sagu sebagai bahan pangan juga dapat dimanfaatkan untuk campuran dalam pembuatan berbagai macam olaha produk makanan. (Djaafar,2007).

3. Air

Air yang digunakan untuk membuat kwetiau adalah air dengan pH 6-9. Dalam adonan kwetiau, air berfungsi sebagai media pelarut. Dengan adanya iar maka tepung akan terbentuk. Budi Sutomo (2008).

Air minum adalah air yang kualitasnya memenuhi syarat kesehatan dan dapat langsung diminum. Agar air minum tidak dapat menyebabkan penyakit, air yang sehat harus mempunyai persyaratan sebagai berikut :

- a. Syarat fisik, Persyaratan fisik untuk air minum yang sehat adalah bening (tidak berwarna), tidak berasa, suhu dibawah suhu udara diluarnya.
- b. Syarat bakteriologis, Air untuk keperluan minum yang sehat harus bebas dari segala bakteri, terutama bakteri patogen.

4. Garam

Secara fisik, garam adalah benda padatan berwarna putih berbentuk kristal. Fungsigaram adalah sebagai penambah rasa gurih dan mengawetkan makanan. mineral yang dapat membuat rasa asin. Biasanya garam dapur yang tersedia secara umum adalah Natrium klorida(NaCl) yang dihasilkan oleh air laut. Garam mempunyai sifat / karakteristik higroskopis yang berarti mudah menyerap air. Garam sangat diperlukan tubuh, namun bila dikonsumsi secara berlebihan dapat menyebabkan berbagai penyakit, termasuk tekanan darah tinggi/hipertensi. Untuk mencegah penyakit gondok, garam dapur juga sering ditambahkan yodium.

Garam dapur yang dipergunakan harus memenuhi syarat-syarat sebagai berikut :

- a. Harus sepenuhnya larut dalam air
- b. Larutannya harus jernih. Larutan yang keruh mencerminkan adanya kotoran-kotoran tertentu.
- c. Harus bebas dari gumpal-gumpal
- d. Harus bebas dari rasa pahit atau rasa yang tajam. (Anggota IKAPI, 1992)

5. Minyak Goreng

Minyak atau lemak yang berasal dari pemurnian bagian tumbuhan,hewan, atau dibuat secara sintetik yang dimurnikan dan biasanya digunakan untuk menggoreng makanan. Minyak goreng pada umumnya berbentuk cair dalam suhu ruang. Minyak goreng kebanyakan diperoleh dari tumbuhan, seperti kelapa, seralia, kacang-kacangan, jagung, kedelai, dan kanola.

Minyak goreng biasanya bisa digunakan hingga 3 - 4 kali penggorengan. Jika digunakan berulang kali, minyak akan berubah warna. Saat penggorengan dilakukan, ikatan rangkap yang terdapat pada asam lemak tak jenuh akan putus membentuk asam lemak jenuh. Minyak yang baik adalah minyak yang mengandung asam lemak tak jenuh yang lebih banyak dibandingkan dengan kandungan asam lemak jenuhnya.

2.1.2 Proses Pembuatan Kwetiau

Pembuatan kwetiau meliputi tahap-tahap pencampuran, pengukusan, pemotongan. Proses pembuatan kwetiau meliputi tahap-tahap sebagai berikut :

1. Seleksi Bahan

Seleksi bahan dilakukan untuk memastikan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kwetiau berkualitas baik dan tidak berbahaya bagi kesehatan manusia.

2. Penimbangan Bahan

Proses ini dilakukan untuk mengetahui takaran bahan-bahan sesuai resep untuk membuat kwetiau.

3. Pencampuran Bahan

Pencampuran bahan dilakukan untuk dan mencampur bahan-bahan utama dan pendukung agar menjadi homogen. Pada pembuatan kwetiau labu kuning dilakukan pencampuran semua bahan yang sudah ditimbang dan yang sudah dihaluskan.

4. Pencetakan

Pembentukan adonan kedalam tempat yang biasanya terbuat dari aluminium sehingga adonan dapat dimasak. Dalam pembuatan kwetiau labu kuning dilakukan pencetakan kwetiau dengan menggunakan loyang ukuran 30x30 cm.

5. Pengukusan

Steaming (pengukusan) adalah mengolah bahan makanan dengan menggunakan uap air mendidih dalam suatu tempat yang tertutup. Suhu air yang digunakan harus mendidih (100°C) terlebih dahulu agar pangan yang diolah mencapai hasil maksimal (Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2013).

Pengukusan adonan kwetiau labu kuning menggunakan panci pengukus dengan suhu $98-100^{\circ}\text{C}$ selama 5 menit. Pada saat dilakukan proses pengukusan, panci kukusan (bagian penutupnya) dilapisi serbet agar tidak ada uap air yang menetes yang mengakibatkan kwetiau menjadi basah.

6. Pendinginan

Pendinginan adalah proses pendinginan pada saat setelah proses pengolahan selesai, sehingga kwetiau yang sudah matang menjadi dingin dan dapat dilepas dari loyang.

7. Pemotongan

Setelah dilakukan proses pengukusan, selanjutnya kwetiau ditiriskan untuk menghilangkan uap panas dan dilumuri minyak goreng. Kemudian kwetiau dipotong dengan lebar 15 cm dan dicetak menggunakan cetakan mie.

2.1.3 Peralatan Pembuatan Kwetiau

Pembuatan kwetiau secara tepat dan benar, didukung oleh penggunaan peralatan dengan kualitas yang memadai dan sesuai kebutuhan, akan dapat mendukung dihasilkannya produk olahan dengan kualitas yang dapat dipertanggungjawabkan. peralatan yang digunakan terdiri dari:

1. Alat Ukur

Alat pengukur bahan sangat diperlukan agar kualitas produk dapat senantiasa terjaga kestabilannya. Secara garis besar, alat ukur yang digunakan dalam proses pembuatan produk kwetiau yaitu :

a. Timbangan

Digunakan untuk mengukur berat bahan padat. jenis timbangan dibedakan berdasarkan kekuatan/kapasitas dan tingkat ketelitian yang diperlukan. Timbangan yang digunakan adalah timbangan digital yang digunakan untuk menimbang bahan dengan berat dibawah satu kilo gram.

b. Gelas Ukur

Gelas ukur adalah alat yang digunakan untuk mengukur berat bahan cair. Cara pengukuran yang akurat menggunakan mililiter.

2. Pisau

Pisau adalah alat yang digunakan untuk memotong sebuah benda. Pisau terdiri dari dua bagian utama, yaitu bilah pisau dan gagang atau pegangan pisau. Bilah pisau terbuat dari logam pipih yang tepinya dibuat tajam, tepi yang tajam ini disebut mata pisau.

3. Waskom

Waskom tempat untuk membuat berbagai olahan. Biasanya terbuat dari *stainless steels* atau plastik. Waskom berukuran besar diperlukan dalam beberapa kegiatan, yaitu pencucian bahan dan alat, penampungan bahan. Sedangkan waskom yang sedang untuk hasil produksi, yaitu untuk pencampuran dari bahan – bahan pembuatan kwetiau.

4. Kompor

Kompor adalah alat masak yang menghasilkan panas tinggi. Kompor mempunyai ruang tertutup/terisolasi dari luar sebagai tempat bahan bakar diproses untuk memberikan pemanasan bagi barang-barang yang diletakkan di atasnya. Kompor diperkenalkan sejak masa kolonial, sehingga menggunakan bahan bakar cair (terutama minyak tanah atau spiritus bakar), gas (dalam bentuk padatan cair LPG atau lewat pipa saluran), atau elemen pemanas (dengan daya listrik). Wikipedia (2015).

5. Kukusan

Kukusan adalah suatu wadah untuk mengukus nasi atau makanan lain dengan menggunakan uap air. Kukusan terbuat dari beberapa macam bahan yaitu terbuat dari bambu yang di anyam dan terbuat dari stainless steel. Pada penelitian ini kukusan yang digunakan adalah yang terbuat dari stainless steel.

Kukusan yang terbuat dari stainless steel terbagi menjadi 3 bagian, yaitu :

a. Bagian bawah

Bagian bawah berfungsi untuk menyimpan air hingga mendidih dan menghasilkan uap air.

b. Bagian atas

Bagian atas berfungsi untuk menyimpan makanan yang ingin di kukus. Dibagian alas panci ini terdapat lubang untuk masuknya uap air.

c. Penutup panci/Kukusan

Berfungsi untuk menutup kukusan supaya uap air yang dihasilkan tidak keluar dan masakan yang dihasilkan cepat matang.

6. Alat atau Mesin Penghancur Bumbu/*Blender*

Blender adalah alat elektronik berupa sebuah wadah dilengkapi pisau berputar yang digunakan untuk mengaduk, mencampur, menggiling dan melunakan bahan makanan. Pisau berbentuk seperti sebuah baling-baling pendek yang dipasang pada bagian bawah wadah. Pisau ini diputar dengan cepat dengan tenaga dari sebuah motor sehingga alat ini dengan segera dapat mencampur, mencincang, dan melumatkan bahan-bahan yang dimasukkan ke dalamnya. *Blender* juga umumnya dilengkapi pengatur kecepatan berputarnya pisau di dalam wadah. *Blender* biasanya dipakai di dapur. Wikipedia (2015)

Blender digunakan untuk menghaluskan labu kuning segar sehingga dapat dicampurkan kedalam adonan kwetiau. Proses penghalusan labu kuning yaitu dengan memotong labu kuning menjadi kecil hingga dengan mudah dapat dihaluskan.

7. Loyang

Loyang adalah tempat yang terbuat dari seng atau aluminium. Biasanya digunakan untuk tempat adonan kue yang akan dimasak.

8. Sendok

Sendok adalah alat makan yang memiliki cekungan berbentuk oval atau bulat lonjong di satu ujung dan gagang di ujung lainnya. Digunakan untuk mengaduk atau mengambil bahan yang sudah disediakan. Sendok yang digunakan adalah sendok yang terbuat dari logam.

9. Mesin Pembuat Mie

Mesin pembuat mie adalah mesin yang digunakan untuk mencetak adonan mie dengan bentuk yang sama. Cara kerja mesin pembuat mie dengan cara manual yaitu digiling menggunakan tangan.

2.1.4 Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)

Labu kuning (*cucurbita moshata*,) termasuk jenis tanaman menjalar dari *famili curcubitacea*. Labu kuning tergolong tanaman semusim sebab setelah selesai berbuah akan mati. Buah labu kuning terdiri dari lapisan kulit luar yang keras dan lapisan daging buah yang merupakan tempat timbunan makanan. Pada daging buah inilah terkandung beberapa vitamin antara lain : vitamin C, vitamin A, dan vitamin B. Buah labu kuning berwarna kuning, keputih-putihan atau kuning kemerah merahan dan buah labu kuning yang masih muda berwarna hijau. Bentuk buah labu kuning ini bermacam-macam tergantung dari jenisnya, ada yang berbentuk bokor (bulat pipih, beralur), oval, panjang dan piala. Berat buah waluh rata-rata 2-5 kg/buah, dan ada yang mencapai 30 kg/buah untuk waluh jenis tertentu. Tekstur daging buah tergantung jenisnya ada yang halus, padat, lunak, dan mumpur

Dari bunga sampai menjadi buah yang tua dan siap dipanen memerlukan waktu antara 3-4 bulan dan untuk jenis waluh genjah hanya dalam waktu antara 40-60 hari sudah dapat dipanen. Tangkai buah labu kuning cukup alot sehingga mampu menopang buah yang cukup berat.

Biji labu kuning terletak di tengah-tengah daging buah, yakni pada bagian yang kosong (rongga). Pada bagian tengah labu kuning terdapat biji yang diselimuti lendir dan serat. Biji ini berbentuk pipih dengan kedua ujungnya yang meruncing. Biji labu kuning berukuran 1-1,5 cm tergantung dari jenisnya. Biji waluh mengandung lemak yang tinggi. (Sudarto, 1993).

Buah labu kuning berbentuk bulat pipih, lonjong, atau panjang dengan banyak alur (15-30 alur). Ukuran pertumbuhannya cepat sekali, mencapai 350 gram per hari. Daging buah tebalnya sekitar tiga cm dan rasanya agak manis. Tanaman ini merupakan tanaman semusim yang bersifat menjalar atau memanjat dengan perantaraan alat pemegang berbentuk pilin atau spiral, berambut kasar, berbatang basah dengan panjang 5-25 meter. Tanaman labu kuning mempunyai sulur dahan berbentuk spiral yang keluar di sisi tangkai daun. Berdaun tunggal berwarna hijau, dengan letak berselang-seling, dan bertangkai panjang. Daging bagian luar kulitnya keras, bakal buah terbenam, berdaun buah tiga, tetapi hanya berongga satu serta berbiji banyak. Labu kuning merupakan satu-satunya buah yang awet atau tahan lama. Labu kuning akan awet asalkan disimpan di tempat yang bersih dan kering, serta tidak ada luka pada buah tersebut. Jika ada luka, labu kuning akan mengeluarkan semacam gas yang bisa memicu terjadinya berbagai macam perubahan di dalam buah. Labu kuning dapat disimpan selama tiga bulan tanpa ada perubahan (Igfhar, Ahmad. 2012).

2.1.5 Kandungan Gizi Labu Kuning (*Curcubita moschata*)

Labu kuning merupakan bahan pangan yang kaya vitamin A dan C, mineral, serta karbohidrat. Daging buahnya pun mengandung antioksidan sebagai penangkal berbagai jenis kanker. Sejauh ini pemanfaatannya belum optimal. Buah labu kuning dapat digunakan untuk berbagai jenis makanan.

Tabel 2.2 Komposisi Zat Gizi labu kuning segar per 100 gram bahan

No	Kandungan Gizi	Kadar
1	Energi (kal)	29
	Air (g)	91,2
	Protein (g)	1,1
	Lemak (g)	0,3
	Kalsium (mg)	45
	Fosfor (mg)	64
	Zat Besi(mg)	1,4
	Vitamin A (SI)	180
	Vitamin B (mg)	0,08
	Vitamin C (mg)	52
	BDD	77

Sumber : (Kristianingsih, 2010)

Labu kuning dianggap sebagai rajanya β -Karoten. Keunggulan β -Karoten, antara lain adalah dapat meningkatkan sistem imunitas serta mencegah penyakit jantung dan kanker. Dikatakan sebagai rajanya β -Karoten sebab kandungan karotennya sangat tinggi, seperti lutein, zeaxanthin, dan karoten, yang memberi warna kuning pada labu kuning yang membantu melindungi tubuh dengan menetralkan molekul oksigen jahat yang disebut juga radikal bebas.

2.1.6 Jenis-Jenis Labu Kuning (*Curcubita moschata*)

Jenis labu kuning yang beredar di Indonesia adalah sebagai berikut :

a. Bokor atau *crème*

Bentuk buah bulat pipih. Batang bersular panjang 3-5 m. Daging buah berwarna kuning, tebal, bertekstur halus padat, berasa manis dan gurih Berat buah 4-5 kg .



Gambar 2.3 Labu Jenis Bokor atau *Crème*

b. Kelenting

Bentuk buah bulat panjang (lonjong atau oval). Kulit dan daging buah berwarna kuning. Panjang sulur 3-5 m Berat buah 2-5 kg/buah. Masa panen antara 4,5-6 bulan. (Sudarto, 1993)



Gambar 2.4 Labu Jenis Kelenting (wikipedia,2015)

c. Ular

Bentuk buah panjang ramping. Warna daging kuning. Berat buah 1-3 kg, beberapa jenis waluh ular tertentu kadang-kadang buahnya kasar dan rasanya tidak enak. (Sudarto, 1993).



Gambar 2.5 Labu Jenis Ular (wikipedia, 2015)

Labu kuning yang digunakan pada penelitian ini adalah jenis bokor atau *crème* karena daging buahnya tebal sehingga cocok digunakan dalam pembuatan kwetiau. Dalam pembuatannya labu kuning dihaluskan lalu dicampur kedalam adonan kwetiau.

2.1.7 Daya Terima Konsumen

Analisis organoleptik adalah ilmu yang menggunakan indera manusia untuk mengukur tekstur, penampakan, aroma, dan rasa suatu produk pangan. Penerimaan konsumen terhadap suatu produk diawali dengan penilaian terhadap aspek rasa, warna, aroma dan tekstur. Tujuan akhir dari uji organoleptik adalah penerimaan konsumen, maka uji tersebut menggunakan panelis terlatih yang dianggap paling peka dan sering menilai mutu berbagai jenis produk makanan. Pengujian sensoris berperan penting dalam pengembangan produk dengan

meminimalkan resiko dalam pengambilan keputusan. Evaluasi sensori dapat digunakan untuk menilai adanya perubahan yang dikenedaki maupun tidak dikehendaki dalam produk atau formulasi bahan-bahan, mengamati perubahan yang terjadi selama proses atau penyimpanan (Alsuhendra dan Ridawati, 2008).

Tujuan dari uji daya terima penambahan labu kuning terhadap kwetiau adalah untuk mengetahui respon panelis terhadap daya terima melalui aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur

2.2 Kerangka Berfikir

Saat ini mie termasuk kedalam urutan makanan yang diminati oleh masyarakat Indonesia. Bahan utama mie terbuat dari tepung terigu dan tepung beras. Indonesia menjadi posisi kedua sebagai negara yang mengkonsumsi mie instan terbesar di dunia, yang konsumsinya mencapai 46,2 milyar bungkus. Pada umumnya mie dipasaran menggunakan tepung terigu yang masih di impor, dalam penganekaragaman bahan pangan penggunaan tepung terigu lebih diminimalisir sehingga saat ini mulai berkembang mie yang berbagai dasar tepung beras. Salah satu jenis mie yang terbuat dari tepung beras yaitu kwetiau.

Saat ini kwetiau sudah umum di Indonesia karena bentuk dari kwetiau berwarna putih bening kenyal dengan bentuk pipih dan lebar sedangkan rasa dari kwetiau adalah gurih sehingga kwetiau mampu diterima oleh masyarakat. Dalam proses pengolahannya kwetiau dapat dijadikan berbagai jenis masakan yaitu kwetiau siram, kwetiau goreng, kwetiau medan yang memakai bakso ikan, *lapchiong* (sosis babi), dan telur bebek.

Untuk meningkatkan kandungan gizi dari kwetiau maka perlu dilakukan penelitian dalam pembuatan kwetiau dengan penambahan labu kuning. Pengembangan kwetiau yang dilakukan adalah dengan penambahan labu kuning yang mempunyai nilai gizi karena merupakan bahan pangan yang kaya vitamin A, B, C, mineral dan karbohidrat. Sifat labu yang lunak dan mudah dicerna serta mengandung karoten (pro vitamin A) cukup tinggi. Penggunaan labu kuning ini juga akan mengoptimalkan pemanfaatan produk pangan lokal. Namun pemanfaatan labu kuning masih belum optimal karena masyarakat belum menyadari akan kandungan gizi labu kuning.

Berdasarkan kajian teori pembuatan kwetiau dengan penambahan labu kuning akan menghasilkan rasa agak berasa labu kuning, dengan warna agak kuning, menghasilkan aroma yang agak beraroma labu kuning dan tekstur yang kenyal sehingga tidak jauh berbeda dari kwetiau berbahan dasar tepung beras pada umumnya.

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

2.3 Hipotesis

Terdapat pengaruh penambahan labu kuning terhadap daya terima kwetiau yang dinilai melalui aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.