

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pada masa perekonomian yang semakin mulai bergairah saat ini setelah satu dekade mengalami krisis ekonomi, konsumen masih harus melakukan pemenuhan berbagai macam kebutuhan antara lain kebutuhan variasi makanan. Selain makanan pokok, masyarakat juga mengkonsumsi makanan tambahan yang disebut sebagai makanan camilan dan salah satunya adalah makanan jajanan tradisional. Makanan jajan tradisional biasanya terbuat dari bahan dasar terigu atau bahan lain selain terigu namun fungsinya pengganti terigu.

Kebiasaan masyarakat mengkonsumsi variasi makanan jajanan tradisional tentu tidak sekedar dilihat dari jenis produk, harga dan tempat penjualan namun juga selera. Selera inilah yang dapat menentukan konsumen dalam memilih variasi makanan jajanan tradisional pada masa yang akan datang. Banyak sekali minat masyarakat terhadap jajanan tradisional dari berbagai kalangan dan kelas sosial, mulai dari yang berpendapatan rendah sampai yang tinggi.

Kue adalah kudapan atau makanan ringan yang bukan makanan utama. Kue biasanya bercita rasa manis atau ada pula yang gurih dan asin. Kue merupakan pengolahan dari suatu adonan atau bahan yang mengandung tepung. Sedangkan kue tradisional Indonesia adalah kudapan yang terbuat dari bahan hasil kekayaan alam Indonesia dengan teknik membuat, alat, dan penyajian yang khas Indonesia. Kue tradisional Indonesia biasanya dikategorikan menurut kadar airnya menjadi kue basah dan kue kering. Kue Indonesia dapat diolah dengan cara dikukus, direbus, dipanggang, dan digoreng.

Kue basah umumnya empuk, bertekstur lembut, dan tidak dapat bertahan lama. Hal ini karena umumnya kue tradisional terbuat dari tepung terigu, tepung beras, gula, dan santan sehingga cepat basi. Kebanyakan kue tradisional adalah kue basah dan umumnya dapat ditemui di pasar tradisional. Salah satu contoh kue basah tradisional Indonesia adalah kue bolu yang dikukus.

Bolu pisang dan labu kuning adalah dua jenis makanan yang sudah cukup dikenal di Indonesia. Kue bolu pisang yaitu kue bolu yang berbahan utama pisang yang teknik pengolahannya dengan cara dikukus di dalam dandang atau kukusan dengan mengandalkan uap panas. Sedangkan labu kuning merupakan salah satu jenis labu yang cukup populer di Indonesia meskipun buah ini berasal dari Mexico Tengah dan menyebar ke Benua Amerika, labu kuning tumbuh di daerah tropis.

Berdasarkan Laporan Statistik Konsumsi Pangan oleh Kementerian Pertanian (2020) menunjukkan, potensi pangan lokal yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia yaitu beras, ubi kayu, jagung, dan ubi jalar. Padahal banyak bahan pangan lokal di Indonesia yang mempunyai potensi dan komponen bioaktif yang baik, namun masih banyak yang belum dimanfaatkan secara optimal seperti halnya pada komoditas labu kuning. Salah satu penyebabnya adalah kurangnya informasi yang didapatkan mengenai labu kuning sehingga membuat masyarakat menjadi kurang tertarik untuk mengkonsumsi labu kuning tersebut.

Menurut Data Badan Pusat Statistik (2018) menunjukkan, hasil rata-rata produksi labu kuning seluruh Indonesia dari tahun 2018 berkisar 55,74 ton per hektar, sedangkan konsumsi labu kuning di Indonesia masih sangat rendah, yakni kurang dari 5 kg per kapita per tahun yang menyebabkan hasil panen yang melimpah, tetapi pemanfaatannya masih kurang maksimal.

Cucurbita moschata atau labu parang merupakan salah satu spesies dari labu kuning yang banyak dibudidayakan di setiap wilayah di Indonesia.

Terdapat berbagai jenis dan varietas labu, bervariasi bentuk dan warna kulitnya, beberapa labu berwarna hijau muda, hijau tua, putih cokelat, merah, abu-abu, kuning dan orange (Dar, Sofi, & Rafiq, 2017).

Persamaan dari setiap spesies labu tersebut adalah memiliki daging buah berwarna kuning hingga orange tergantung kandungan betakaroten. Beta karoten adalah antioksidan yang berperan penting dalam kesehatan mata, kulit, dan syaraf selanjutnya setelah dikonsumsi tubuh akan dikonversi menjadi vitamin A (Zhou, Kong, Huang, Dai & Li, 2007). Di Indonesia, pemanfaatan labu kuning masih sangat rendah, sehingga peningkatan nilai tambahnya belum maksimal. Berdasarkan hasil survei oleh tim Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian Bogor (2012) terhadap pedagang di lima kabupaten di Jawa Timur labu kuning biasanya diolah menjadi keripik, dodol, madumongso, mie, dan tepung. Padahal selain hasil olahan yang disebutkan diatas, labu kuning juga bisa dibuat menjadi produk kue, salah satunya menjadi olahan kue basah yaitu bolu pisang.

Dalam menciptakan variasi produk baru dari produk bolu maka perlu adanya inovasi dalam proses pembuatan bolu yang bertujuan untuk mendapatkan bolu yang menarik dari segi rasa, bentuk serta warna agar tercipta tampilan baru dari produk bolu. Inovasi yang dilakukan dapat memanfaatkan bahan yang berasal dari limbah makanan, bahan yang masih jarang pemanfaatannya atau bahan yang melimpah jumlahnya di suatu daerah, namun pemanfaatannya masih kurang. Salah satu bahan yang masih jarang pemanfaatannya dalam pembuatan kue yaitu labu kuning.

Labu kuning memiliki keunggulan untuk dijadikan olahan kue sebagai upaya peluang usaha, salah satunya bolu labu kuning yaitu, memiliki daya simpan yang tinggi, mempunyai aroma dan cita rasa yang khas, mengandung banyak nutrisi, mengandung sedikit lemak, mengandung inulin dan serat pangan yang tinggi. Selain itu labu kuning juga menghasilkan warna yang menarik sehingga mampu menarik minat banyak konsumen. Pengolahan labu kuning menjadi aneka produk kue seperti bolu akan memperluas pemanfaatan

labu kuning dalam upaya peningkatan peluang usaha. Labu kuning diolah menjadi bolu karena bolu adalah salah satu kue yang populer di Indonesia, dapat dikonsumsi oleh berbagai usia dari anak-anak hingga dewasa. Warna yang dihasilkan dari penggunaan labu kuning dalam pembuatan bolu juga akan menghasilkan warna yang menarik yaitu berwarna kuning, labu kuning juga memiliki rasa yang khas, dan kandungan seratnya yang tinggi didalam labu kuning dirasa paling cocok untuk dijadikan bolu. Selain itu, ketersediaan labu kuning di Indonesia cukup melimpah dan persebarannya hampir merata di Indonesia, sehingga labu kuning tidak sulit untuk didapatkan.

1.2. Identifikasi Masalah

1. Bagaimana teknik pengolahan labu kuning yang tepat?
2. Bagaimana formula terbaik bolu dengan menggunakan labu kuning?
3. Bagaimana proses pembuatan inovasi bolu dengan menggunakan labu kuning?
4. Bagaimana kualitas kue bolu dengan menggunakan labu kuning, ditinjau dari aspek rasa, warna, tekstur, dan aroma?
5. Bagaimana menentukan perhitungan harga jual pada inovasi kue bolu labu kuning?

1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan, maka pembatasan masalah dalam tugas akhir ini adalah inovasi bolu kukus labu kuning sebagai upaya peluang usaha.

1.4. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan karya ilmiah ini adalah untuk mendapatkan formula inovasi kue bolu dengan menggunakan labu kuning.

1.5. Kegunaan Penulisan

1. Menambah pengetahuan dan wawasan baru tentang inovasi baik untuk penulis maupun untuk pembaca.
2. Meningkatkan manfaat hasil olahan labu kuning.
3. Untuk mengembangkan salah satu kue tradisional Indonesia yaitu kue bolu labu kuning.