

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang kaya akan budaya dan tradisi. Dengan hal ini, Indonesia memiliki keanekaragaman yang berbeda di setiap daerahnya. Mulai dari agama, adat istiadat, kebiasaan, tarian, serta pakaian adatnya. Kuliner juga merupakan salah satu dari keanekaragaman Indonesia, karena di setiap daerah memiliki makanan khas nya masing-masing yang terdiri dari makanan utama, sup, hingga makanan ringan. Kuliner Indonesia saat ini tidak hanya berasal dari Indonesia saja, ada pula yang dipengaruhi oleh budaya luar. Hal ini terjadi karena adanya perdagangan luar yang datang ke Indonesia sehingga menghasilkan hidangan yang dipengaruhi oleh budaya luar. Banyak jenis makanan yang di pengaruhi dari budaya luar, salah satunya adalah kue.

Kue merupakan kudapan atau makanan yang biasa dikonsumsi sebagai makanan ringan. Biasanya kue memiliki rasa manis dan gurih, yang terbuat dari adonan tepung, baik tepung terigu, tepung beras, tepung tapioka ataupun tepung sagu. Saat ini kue-kue yang dijual dijalan (*street food*) sudah banyak macamnya, dari kue tradisional hingga makanan dari negara luar. Makanan luar yang masuk ke Indonesia tidak jarang untuk di konsumsi oleh masyarakat Indonesia dan juga dijadikan sebagai peluang usaha misalkan, *tteokbokki*, *waffle*, *pancake*, dan sebagainya. *Pancake* merupakan salah satu makanan yang terkenal untuk saat ini, kue ini biasa disajikan pada saat *breakfast* atau sebagai makanan pagi dengan penambahan bubuk gula, madu ataupun *maple syrup*. Di Indonesia kue ini sering disajikan untuk makanan selingan atau makanan penutup.

Seiring perkembangannya jaman dan teknologi, *pancake* memiliki bentuk, struktur dan ciri khas yang berbeda-beda di setiap negara. Di Inggris *pancake* tidak menggunakan ragi sehingga dapat disebut *crepe*, sedangkan di Amerika *pancake* memakai ragi agar lembut dan tebal (Suryaatmadja, dkk., 2020). Salah satu *pancake* yang terkenal saat ini *fluffy pancake* yang berasal dari Jepang yang memiliki tekstur lebih lembut dan lebih mengembang dibandingkan dengan *pancake* biasanya. Hal ini dikarenakan metode pengolahan yang digunakan berbeda serta bahan utama

yang digunakan adalah putih telur yang dibuat mengembang. Karakteristik *fluffy pancake* ialah memiliki rasa yang manis, tekstur yang lembut serta bentuk yang tebal dan

Pada pengolahan *fluffy pancake* salah satu bahan yang digunakan ialah tepung terigu. Di Indonesia, tidak jarang tepung terigu digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan kue. Menurut Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (Aptindo) diacu dalam Hutauruk (2022), menyatakan Indonesia impor gandum dari Australia 4,69 juta ton di tahun 2021. Sebagai upaya dalam mengurangi penggunaan tepung terigu dan mengurangi kadar gluten dalam adonan *pancake*, pada uji coba ini dilakukan pembuatan *pancake* dengan substitusi tepung terigu menggunakan labu kuning.

Labu kuning merupakan salah satu komoditas pertanian yang memiliki banyak kelebihan dibandingkan dengan komoditas yang lain. Labu kuning merupakan jenis sayuran buah yang memiliki daya simpan tinggi, mempunyai aroma dan citarasa yang khas (Sudarman, 2018).

Jumlah produksi labu kuning yang melimpah tidak diimbangi dengan pemanfaatan yang optimal. Menurut Data Badan Pusat Statistik menunjukkan hasil rata-rata produksi labu kuning seluruh Indonesia berkisaran antara 20-21 ton per hektar, sedangkan konsumsi labu kuning di Indonesia masih sangat rendah, yakni kurang dari 5 kg per kapita per tahun (BPS, 2012, diacu dalam Wahyuni, dkk., 2018). Untuk mengoptimalkan jumlah produksi labu kuning yang melimpah, labu kuning dapat dijadikan alternatif sumber karbohidrat sebagai substitusi tepung terigu. Berdasarkan kandungan gizi dan manfaat kesehatan, labu kuning merupakan pangan lokal yang sangat potensial untuk dikembangkan sebagai alternatif bahan baku atau substitusi baku pada berbagai produk olahan pangan (Millati, dkk., 2020).

Kandungan gizi yang lengkap dan harganya yang relatif murah, labu kuning ini merupakan sumber gizi yang potensial untuk dikembangkan sebagai alternatif pangan. Labu kuning juga memiliki rasa yang manis dan warna yang menarik dari kandungan betakaroten yang dapat digunakan untuk memperbaiki rasa dan warna pada suatu produk pangan olahan (Stefania, dkk., 2021). Labu kuning yang diolah menjadi *puree* dan ditambahkan ke dalam adonan pangan dapat mempengaruhi

warna, rasa, aroma serta tekstur pada produk pangan. Labu kuning yang diolah dengan teknik dikukus mempunyai tekstur yang padat sehingga berpeluang untuk dibuat menjadi aneka kue, namun apabila dipakai sebagai bahan dasar pada pra percobaan labu kuning hanya bisa dipakai sebagai substituen (Kristianingsih, 2010).

Berdasarkan pembahasan latar belakang di atas, dapat disimpulkan bahwa labu kuning cukup baik untuk dijadikan substitusi dalam produk *fluffy pancake* dari segi manfaat dan nilai gizi. Pemanfaatan buah labu kuning sebagai bahan olahan pangan juga dapat mendukung program pemerintah dalam penganeekaragaman pangan. Penambahan *puree* labu kuning pada produk *fluffy pancake* akan mempengaruhi kualitas rasa, warna, tekstur, aroma, dan pori. Maka dilakukan uji coba *fluffy pancake* substitusi *puree* labu kuning untuk membuat suatu modifikasi baru, juga ingin mengurangi penggunaan tepung terigu dan mengurangi kadar gluten pada produk *fluffy pancake*. Alasan memilih produk *fluffy pancake* adalah bahan-bahan yang digunakan mudah untuk didapatkan, harga dari bahan-bahan relatif murah dan teknik pengolahan yang dilakukan mudah.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang sudah dijelaskan, ada beberapa masalah yang dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Apakah labu kuning dapat digunakan sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan *Fluffy Pancake*?
2. Apa formula yang tepat untuk melakukan pembuatan *Fluffy Pancake* dengan substitusi *Puree Labu Kuning*?
3. Bagaimana teknik pengolahan yang tepat dalam pembuatan *Fluffy Pancake* substitusi *Puree Labu Kuning*?
4. Bagaimana kualitas produk *fluffy pancake* substitusi *puree* labu kuning yang meliputi rasa, warna, aroma, tekstur, dan pori?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan indentifikasi masalah, pembatasan masalah pada penulisan ini adalah formulasi dan pengolahan yang baik dan tepat untuk *fluffy pancake* substitusi *puree* labu kuning dengan penambahan saus labu kuning meliputi penilaian kualitas pada aspek warna, rasa, aroma, tekstur, dan pori

1.4 Tujuan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk mendapatkan formula terbaik dari uji coba pembuatan *fluffy pancake* dengan substitusi *puree* labu kuning dengan penambahan saus labu kuning.

1.5 Kegunaan Penulisan

Kegunaan yang akan didapatkan dalam penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan informasi tentang alternatif pengganti tepung terigu dalam adonan *pancake*.
2. Memberikan informasi tentang pemanfaatan labu kuning dalam pembuatan *fluffy pancake*.
3. Memberikan peluang usaha dalam mengembangkan produk *fluffy pancake*.
4. Dapat menjadikan sumber refrensi bagi pembaca, tentang modifikasi *fluffy pancake* dengan penambahan *puree* labu kuning.