

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah negara yang memiliki bahan pangan dan kekayaan alam yang melimpah. Bahan pangan yang melimpah ini mengakibatkan keanekaragaman sayuran, tanaman umbi, buah-buahan serta pangan lokal lainnya yang tersebar di berbagai wilayah Indonesia. Contoh sayuran yang sering digunakan untuk bahan pangan adalah labu kuning.

Labu kuning (*Cucurbita moschata Duschaenes*) merupakan bahan pangan lokal yang tumbuh baik di Indonesia dan memiliki ketersediaan yang berlimpah ruah. Tanaman labu kuning banyak tumbuh didataran tinggi dengan ketinggian sekitar 800-1.200 mdpl dengan memiliki curah hujan sekitar 700-1.000 mm/tahun. Salah satu tempat persebarannya di Indonesia ialah di kecamatan Ndosu, kabupaten Manggarai Barat, Nusa Tenggara Timur. Menurut data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik, produksi labu kuning di Indonesia pada tahun 2011 produksinya mencapai 428.197 ton, sedangkan konsumsi labu kuning di Indonesia masih sangat rendah yakni kurang dari 5 kg per kapita per tahun (Nilasari, 2017).

Labu kuning memiliki banyak kandungan gizi bagi kesehatan. Labu kuning banyak mengandung Beta-karoten atau provitamin-A yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Kandungan Beta-karoten yang dimiliki labu kuning sebesar 142,38 mg/100gram dikonversi menjadi vitamin A dalam tubuh dan mempunyai peran penting dalam pencegahan penyakit kronik dikarenakan kemampuannya sebagai antioksidan (Hastuti & Afifah, 2019).

Dengan melihat ketersediaan labu kuning yang ada di Indonesia berlimpah dan kaya akan kandungan gizi sedangkan pemanfaatan yang terbatas, labu kuning sangat berpotensi untuk dikembangkan menjadi bahan pangan. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk memanfaatkan labu kuning adalah sebagai bahan pangan yang mudah diaplikasikan pada produk makanan yaitu dengan menjadikannya sebagai tepung. Tepung labu kuning memiliki daya simpan yang lebih tahan lama dibandingkan dalam bentuk labu kuning saja. Selain itu dalam bentuk tepung bertujuan untuk memudahkan dalam pendistribusian ke berbagai wilayah di Indonesia.

Berikut beberapa penelitian yang membahas mengenai tepung labu kuning yang diaplikasikan pada produk pangan diantara, menurut (Subaktilah et al., 2021) mengenai nilai gizi brownies kukus yang disubstitusikan dengan tepung labu kuning. Selain itu juga ada menurut (Tamba et al., 2014) mengenai konsentrasi ragi donat yang disubstitusikan dengan tepung labu kuning pada tepung terigu. Serta menurut (Nurlita, 2017) mengenai penilaian organoleptik dan nilai gizi biskuit dari penambahan tepung kacang merah dan tepung labu kuning. Dan menurut (Anggreni et al., 2008) mengenai sumber karoten mie basah dengan memanfaatkan tepung labu kuning. Berdasarkan beberapa penelitian yang sudah dilakukan belum adanya pengaplikasian tepung labu kuning pada produk jajanan atau kudapan tradisional.

Salah satu jajanan atau kudapan tradisional yang mudah diterima oleh masyarakat karena citarasa dan proses pembuatan yang unik adalah kue putu bambu. Kue putu bambu merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang terbuat dari tepung beras yang diisi dengan gula jawa dimasukkan dalam tabung bambu, dikukus selama beberapa menit, selanjutnya diangkat kue putu bambu dan dikeluarkan dari bambunya, serta ditambahkan taburan kelapa parut (Supriyatna, 2016). Kue putu bambu umumnya memiliki cita rasa yang manis, gurih, aroma wangi, tekstur yang pulen dengan warna putih yang menarik.

Beberapa penelitian mengenai kue putu bambu diantaranya menurut (Ririn Wahyuningsih, 2017) mengenai daya terima konsumen kue putu bumbung dengan penggunaan tepung beras merah dan beberapa penelitian lainnya yang membuat produk dari kue putu bambu. Berdasarkan penelitian pendahuluan yang dilakukan pada tepung labu kuning ataupun kue putu bambu tersebut memperoleh produk makanan yang memiliki aroma khas dari tepung labu kuning, meningkatkan tekstur yang lebih pulen dari penggunaan tepung labu kuning dan juga warna kuning alami yang menjadikan produk makanan menjadi unik serta menjadi daya tarik tersendiri. Begitu juga dengan produk kue kudapan.

Kandungan Beta-Karoten atau provitamin pada tepung labu kuning yang cukup tinggi bermanfaat bagi tubuh. Selain itu kandungan Beta-Karoten pada tepung labu kuning menghasilkan warna kuning alami. Dengan ini dapat disimpulkan bahwa penggunaan tepung labu kuning dapat diaplikasikan pada produk kue putu bambu dan meningkatkan cita rasa yang khas, warna yang menarik

dan tekstur yang pulen. Penelitian kue putu bambu yang ingin peneliti buat adalah kue putu bambu yang disubstitusi tepung labu kuning pada bahan dasarnya. Berdasarkan uraian latar belakang ini belum adanya yang meneliti mengenai daya terima konsumen pada kue putu bambu yang dihasilkan dari substitusi tepung labu kuning maka dilakukan penelitian mengenai substitusi tepung labu kuning (*Cucurbita muschata Duschaenes*) pada pembuatan kue putu bambu terhadap daya terima konsumen.

### **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka dapat diidentifikasi beberapa masalah yang muncul, diantaranya :

1. Apakah tepung labu kuning dapat digunakan sebagai substitusi untuk membuat kue putu bambu?
2. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung labu kuning (*Cucurbita muschata Duschaenes*) pada pembuatan kue putu bambu terhadap daya terima konsumen?
3. Bagaimana proses pembuatan kue putu bambu substitusi tepung labu kuning?
4. Berapakah persentase tepung labu kuning yang tepat untuk membuat kue putu bambu dengan kualitas baik?

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dijelaskan, maka pembatasan masalah penelitian ini adalah Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita muschata Duschaenes*) Pada Pembuatan Kue Putu Bambu Terhadap Daya Terima Konsumen dengan aspek penilaian yaitu warna, rasa, aroma labu kuning, aroma pandan, tekstur lembut dan terktur berpori.

### **1.4 Perumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah yang sudah dijelaskan, maka rumusan masalah penelitian ini yaitu Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung labu kuning (*Cucurbita muschata Duschaenes*) pada pembuatan kue putu bambu terhadap daya terima konsumen?

### **1.5 Tujuan Masalah**

Berdasarkan perumusan masalah yang telah dijelaskan, maka tujuan penelitian ini ialah untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap daya terima konsumen pada kue putu bambu.

### **1.6 Kegunaan Masalah**

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, maka kegunaan yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk peneliti

Menambah wawasan ilmu pengetahuan mengenai hal-hal yang berkaitan dengan labu kuning dan tepung labu kuning, beserta kandungan dari labu kuning yang sangat bermanfaat. Sebagai referensi untuk melanjutkannya penelitian ini agar lebih bermanfaat.

2. Untuk masyarakat

Dapat menambah wawasan masyarakat tentang bahan pangan lokal dengan memanfaatkan labu kuning dalam bentuk tepung serta memberikan inovasi kue putu bambu yang sehat agar minat konsumsi masyarakat muncul kembali terhadap kudapan tradisional yang jarang ditemukan sekarang ini.

3. Untuk Program Studi Pendidikan Tata Boga

Menambah informasi dan referensi tepung labu kuning serta pembuatan kue putu bambu pada mata kuliah kue tradisional, serta sebagai pengembangan dalam mata kuliah inovasi makanan dan cipta resep di kampus.