

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Salah satu kebutuhan pokok manusia ialah makanan, dimana di dalamnya terkandung senyawa-senyawa yang diperlukan tubuh untuk tetap bertahan hidup. Seiring perkembangan waktu, makanan juga terus mengalami perkembangan baik dari segi bahan, tampilan, rasa, aroma, serta cara penyajiannya. Banyaknya jenis makanan menjadikannya dibagi ke dalam beberapa kelompok, namun masyarakat secara familiar mengelompokkan makanan tersebut menjadi makanan berat dan ringan. Makanan berat ialah istilah untuk menyebutkan makanan utama yang di dalamnya terdapat makanan pokok, lauk-pauk, dan sayuran, sedangkan makanan ringan ialah makanan porsi kecil atau jajanan yang disantap di luar waktu makan utama sebagai selingan atau kerap disebut camilan.

Jika ditinjau dari beberapa waktu belakangan, ketertarikan masyarakat terhadap camilan terus bertumbuh bahkan menjadi salah satu bagian dari gaya hidup. Hal ini terlihat dari rata-rata konsumsi masyarakat Indonesia terhadap camilan pada tahun 2021 ialah sebesar 4,6 kg, di mana angka ini meningkat 5% dari tahun sebelumnya dengan volume distribusi terbesar ditempati oleh kategori *cookies & crackers* dengan persentase sebesar 85% (Islandsun, 2022). Mengimbangi ketertarikan masyarakat yang terus bertumbuh tersebut, maka perkembangan pada industri camilan pun turut meningkat. Salah satu camilan dengan kategori *cookies & crackers* yang cukup berkembang di masyarakat ialah *almond crispy*.

Almond crispy merupakan salah satu oleh-oleh ikonik dari Kota Surabaya yang muncul pertama kali pada tahun 2012 (Arfadhila, 2019). Dilansir dari (Google Trends, 2023), *Almond crispy* merupakan salah satu jenis makanan yang cukup banyak ditelusuri dalam satu tahun terakhir dengan penelusuran tertinggi berasal dari wilayah Jawa Timur (100%), disusul oleh DIY (68%), dan DKI Jakarta (47%). Menurut (Soechan, 2016) *almond crispy* merupakan *cookies* sejenis *Tuile* yang berasal dari Perancis dan sangat digemari sejak tahun 1800-an yang dinamai berdasarkan bentuknya yang melengkung seperti *tuile* atau *tile* dalam bahasa Perancis yang berarti atap rumah. *Almond crispy* terbuat dari campuran terigu,

almond, gula, lemak, putih telur, dan vanilla kemudian ditipiskan sehingga menghasilkan tekstur yang renyah (Day, 2011). Cara pembuatannya ialah menggunakan *creaming method* yaitu dengan mengocok lemak bersama gula hingga membentuk tekstur seperti krim, kemudian menambahkan telur serta sisa bahan lainnya, lalu adonan dibentuk di atas loyang dengan bantuan cetakan khusus.

Almond crispy dengan bentuknya yang tipis dan renyah membuat *cookies* ini sangat ringan untuk dikonsumsi dalam jumlah banyak. Tentunya akan lebih baik jika di dalam *almond crispy* tersebut terkandung bahan fungsional sehingga akan menambah kebermanfaatannya. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mewujudkan hal tersebut ialah dengan menggantikan peranan tepung terigu sebagai bahan utama dengan tepung labu kuning. Penggunaan tepung labu kuning pada *almond crispy* tidak hanya berfungsi menambah nilai fungsional tetapi juga sebagai inovasi rasa dari *almond crispy*, dimana saat ini *almond crispy* hanya tersedia dalam beberapa varian rasa umum seperti cokelat, *matcha*, *red velvet*, dan sebagainya.

Labu kuning berasal dari kingdom *plantae*, subkingdom *viridiplantae*, infrakingdom *streptophyta*, divisi *tracheophyta*, kelas *magnoliopsida*, ordo *cucurbitales*, famili *cucurbitaceae*, genus *cucurbita* L. dan spesies *cucurbita moschata duchesne* (Integrated Taxonomic Information System, n.d.). Labu kuning (*cucurbita moschata*) merupakan jenis labu yang cukup umum ditemui di Indonesia. Organisasi Pangan dan Pertanian (FAO) mencatat secara historis produksi labu kuning di Indonesia pernah mencapai rekor tertinggi sepanjang masa pada tahun 2016 yaitu sebesar 603.325 ton, kemudian data terbaru pada 2021 mencatat terjadi sedikit penurunan sebesar 2,16% namun masih terbilang tinggi yaitu sebesar 542.753 ton (Food and Agricultural Organization, 2023). Produksi yang tinggi disebabkan karena tanaman labu kuning dapat mudah beradaptasi baik di dataran tinggi maupun rendah sehingga tidak memerlukan pemeliharaan khusus untuk membuatnya tumbuh dengan baik di kebun maupun di pekarangan (Wahyu, 2018). Selain itu, labu kuning juga dapat bertahan hidup pada kondisi iklim Indonesia baik saat musim hujan maupun kemarau sehingga sebagai usaha tani labu kuning sangat potensial (Pendong et al., 2017).

Ketersediaan labu kuning (*cucurbita moschata*) sebagai pangan lokal yang melimpah di Indonesia hendaknya dibarengi dengan pemanfaatan secara optimal.

Dalam rangka mengoptimalkan pemanfaatan serta memperpanjang umur simpan, labu kuning (*cucurbita moschata*) dapat diolah menjadi tepung untuk kemudian dapat digunakan pada pembuatan berbagai jenis makanan. Menurut (Dharmapadni et al., 2016), labu kuning yang dijadikan tepung memiliki manfaat antara lain sebagai bahan baku fleksibel untuk industri pengolahan, memperpanjang daya simpan karena kadar air yang rendah, sebagai sumber karbohidrat, protein, dan vitamin, serta lebih efisien dalam penyimpanan. Tepung labu kuning diperoleh dari hasil pengolahan labu kuning yang telah dibersihkan kemudian dibuang bagian kulit dan bijinya, setelah itu dipotong menjadi bagian atau irisan-irisan tipis selanjutnya dikeringkan, jika sudah kering dilanjutkan dengan proses penghancuran atau penepungan dan melalui proses pengayakan untuk menghasilkan bubuk tepung yang halus.

Menurut (Setyorini & Trisnawati, 2020), tepung labu kuning kaya akan gizi sehingga lebih unggul dibandingkan dengan tepung terigu dan tepung beras, dimana setiap 100 gram labu kuning mengandung serat pangan sebesar 12,1%, vitamin A sebesar 180 SI, vitamin C sebesar 52 mg, serta kandungan lain berupa vitamin E dan mineral kalium. Labu kuning mengandung β -karoten yang berfungsi sebagai antioksidan, dimana pada setiap 100 gram labu kuning terkandung β -karoten sebesar 6,9 mg, sedangkan pada tepung labu kuning terkandung β -karoten sebesar 7,29 mg per 100 gram (Anindya, 2016). Di sisi lain (Hartati, 2015) mengatakan di dalam tepung labu kuning terkandung 77,65% karbohidrat, 0,08% lemak, 5,04% protein, 11,14% air, dan 5,98% abu. Lebih lanjut (If'all et al., 2018) mengatakan labu kuning merupakan pangan yang mengandung pati sebesar 31,83%. Pati merupakan komponen penting di dalam tepung, air akan terikat oleh pati ketika terjadi gelatinisasi dan akan hilang ketika pemanggangan, sehingga menyebabkan adonan berubah menjadi renyah pada produk panggang (William, 2001) diacu dalam (Asmaraningtyas, 2014).

Pemanfaatan tepung labu kuning saat ini sudah mulai dikembangkan di antaranya ialah pada penelitian oleh (Widyatantie, 2017) yang meneliti mengenai pengaruh substitusi tepung labu kuning pada pembuatan *muffin* terhadap daya terima konsumen dan menghasilkan kesimpulan bahwa persentase substitusi tepung labu kuning yang paling disukai dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur ialah

sebesar 20%. Kemudian penelitian oleh (Ramadhani et al., 2023) yaitu substitusi tepung labu kuning pada pembuatan kue putu bambu merekomendasikan substitusi tepung labu kuning sebanyak 20 gram dalam pembuatan kue putu bambu. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa tepung labu kuning dapat disubstitusikan dengan tepung terigu dalam pembuatan kue.

Berdasarkan uraian tersebut peneliti ingin mengembangkan lagi pemanfaatan tepung labu kuning dalam suatu produk melalui *almond crispy*, mengingat potensi labu kuning dari segi kandungan gizi serta ketersediaannya di Indonesia. Pemilihan *almond crispy* juga sebagai upaya meningkatkan potensi cita rasa pangan lokal melalui produk yang populer di masyarakat. Oleh sebab itu dilakukan penelitian dengan tujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan tepung labu kuning (*cucurbita moschata*) terhadap kualitas fisik dan daya terima *almond crispy*.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, penulis mengidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan *almond crispy*?
2. Bagaimana proses pembuatan tepung labu kuning?
3. Apakah tepung labu kuning dapat digunakan sebagai bahan pembuatan *almond crispy*?
4. Apakah terdapat pengaruh penggunaan persentase tepung labu kuning terhadap kualitas sensoris *almond crispy*?
5. Apakah terdapat pengaruh penggunaan persentase tepung labu kuning terhadap daya terima *almond crispy*?
6. Apa sajakah yang termasuk aspek penilaian daya terima *almond crispy*?
7. Apakah terdapat pengaruh penggunaan persentase tepung labu kuning terhadap kualitas fisik *almond crispy*?

1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan beberapa permasalahan yang telah diidentifikasi, penulis membatasi masalah pada pengaruh penggunaan persentase tepung labu kuning (*cucurbita moschata*) terhadap kualitas fisik dan daya terima *almond crispy*.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah, maka perumusan masalah pada penelitian ini ialah apakah terdapat pengaruh penggunaan persentase tepung labu kuning (*cucurbita moschata*) terhadap kualitas fisik dan daya terima *almond crispy*?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini ialah untuk menganalisis pengaruh penggunaan persentase tepung labu kuning (*cucurbita moschata*) terhadap kualitas fisik dan daya terima *almond crispy*.

1.6. Kegunaan Penelitian

Diharapkan hasil dari penelitian ini dapat memiliki kegunaan sebagai berikut:

1. Menambah pengetahuan mengenai *almond crispy* labu kuning.
2. Menjadi kontribusi positif pada mata kuliah kue kontinental, khususnya pada materi kue kering
3. Mengoptimalkan pemanfaatan labu kuning sebagai bahan dasar dalam pengolahan makanan
4. Menjadi sumber informasi mengenai formula yang tepat pada pembuatan *almond crispy* dengan substitusi tepung labu kuning
5. Dapat menjadi informasi tentang pengaruh penggunaan tepung labu kuning (*cucurbita moschata*) terhadap kualitas fisik dan daya terima *almond crispy*