

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang menghasilkan berbagai komoditi pertanian. Salah satu hasil pertanian Indonesia adalah labu kuning. Labu kuning (*Cucurbita moschata*) atau yang juga dikenal sebagai labu parang memiliki banyak kelebihan dibandingkan dengan komoditas yang lain, seperti mempunyai aroma dan cita rasa yang khas dan kaya akan sumber vitamin A dan karbohidrat (Hatta & Sandalayuk, 2020). Menurut Hendrasty (2003), labu kuning memiliki kadar air 91,20%, karbohidrat 8,20%, protein 1,10%, lemak 0,35%, serat 2,90%, provitamin A, vitamin C, vitamin B dan mineral. Mengingat kandungan gizinya yang cukup lengkap, harganya yang relatif murah, dan pemanfaatannya yang masih minim, maka labu kuning ini merupakan sumber gizi yang sangat potensial untuk dikembangkan sebagai salah satu alternatif dalam pengembangan produk labu kuning (Miyasto, 2013).

Produksi labu kuning di Indonesia bersifat fluktuatif; setelah meningkat dari 369.846 ton (2010) menjadi 428.197 ton (2011), tercatat lonjakan signifikan pada 2021 sebesar 516.954 ton sebelum turun menjadi 461.804 ton pada 2022 (Farandy et al., 2023; Liem et al., 2020). Sedangkan konsumsi labu kuning di Indonesia masih sangat rendah, yakni kurang dari 5 kg per kapita per tahun. Tingginya produksi labu kuning di Indonesia tidak berimbang dengan pemanfaatan dari labu kuning tersebut. Menurut Rismaya et al. (2018), selama ini penggunaan labu kuning masih terbatas dalam pengolahan pangan tradisional seperti kolak, dodol, manisan atau bahkan hanya dikukus. Labu kuning belum banyak dimanfaatkan dalam produk pangan olahan.

Menurut (Maryanto & Wening, 2023) labu kuning segar mengandung 6,6 g karbohidrat per 100 g. Berdasarkan kandungan karbohidrat yang tinggi, maka labu kuning sangat berpotensi untuk diolah menjadi tepung. Pengolahan bahan pangan merupakan upaya alternatif yang bisa dilakukan dalam rangka meningkatkan nilai ekonomi serta menambah umur simpan dari suatu produk. Upaya untuk pemanfaatan labu kuning yang melimpah pada saat panen adalah dengan

pembuatan tepung labu kuning. Pembuatan tepung labu kuning memiliki keunggulan yaitu memiliki masa simpan yang panjang, mudah dikemas untuk tujuan pemasaran dan sebagai produk antara yang fleksibel untuk diolah menjadi berbagai produk siap santap.

Penambahan tepung labu kuning dalam berbagai produk pangan memiliki beberapa tujuan, diantaranya mengurangi penggunaan terigu dan meningkatkan pemanfaatan labu kuning, meningkatkan nilai gizi produk, dan menambah nilai fungsional suatu produk seperti betakaroten dan serat pangan. Terdapat penelitian mengenai substitusi tepung labu kuning pada produk pangan, penelitian yang dilakukan oleh Hatta & Sandalayuk (2020) yang meneliti kandungan karbohidrat dan protein *cookies* dengan penambahan tepung labu kuning bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi produk. Penelitian yang dilakukan oleh Rahmaniya Utami I et al. (2020) yang meneliti substitusi tepung labu kuning pada pembuatan *kastengel* bertujuan untuk mengurangi penggunaan terigu dan mengembangkan kegunaan tepung labu kuning. Dari beberapa penelitian tersebut menunjukkan bahwa terdapat banyak penelitian mengenai substitusi tepung labu kuning pada produk pangan. Menurut Rahmawati et al. (2014), tepung labu kuning saat ini mulai diteliti dan dimanfaatkan dalam pembuatan roti, *cookies*, dan dodol. Namun belum banyak penelitian dan penggunaan tepung labu kuning dalam pembuatan kue tradisional Indonesia.

Beberapa penelitian kue tradisional seperti penelitian yang dilakukan oleh Kinanti et al. (2024) menunjukkan bahwa penggunaan tepung labu kuning sebesar 5% menghasilkan kue apem panggang yang paling disukai oleh panelis. Selain itu penelitian yang dilakukan oleh Lestari (2015) menunjukkan bahwa penggunaan tepung labu kuning sebesar 7% pada pembuatan kue pukis memiliki hasil terbaik untuk warna, tekstur, aroma dan rasa dan menunjukkan adanya peningkatan nilai kesukaan panelis. Berdasarkan hasil dari beberapa penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa tepung labu kuning dapat digunakan pada pembuatan kue tradisional Indonesia yang menggunakan tepung terigu dan dapat digemari oleh masyarakat.

Kue tradisional Indonesia sangat beragam dan memiliki ciri khasnya tersendiri dari setiap daerah. Kue tradisional biasanya dibuat dengan cita rasa yang

unik serta bentuk yang menarik. Contoh – contoh kue tradisional yang sering ditemui adalah kue cucur, kue apem, kue lumpur, kue kembang goyang, kue ape, kue serabi manis, dan lain-lain. Salah satu kue tradisional yang populer adalah kue serabi, yang merupakan salah satu kue tradisional khas Indonesia dengan kelezatan dan tampilan khasnya. Serabi telah ada di Indonesia sejak tahun 1900, kata serabi berasal dari bahasa Sunda yakni “Surabi” (Holinesti & Isnaini, 2020) Terdapat banyak macam serabi di Indonesia, seperti serabi Solo, serabi Jakarta, serabi Bandung, serabi Mataram, dan serabi modern (Syarifuddin et al., 2018). Kue serabi merupakan kue tradisional Indonesia yang dibuat dari tepung beras, tepung terigu, atau gabungan dari tepung beras dan tepung terigu yang berupa adonan cair dengan campuran bahan lain dengan proses pengolahan dipanggang dalam wajan besi atau tanah liat. Jenis serabi yang terkenal di Indonesia, yaitu serabi Bandung dan serabi Solo. Kedua serabi tersebut memiliki perbedaan, baik dari bahan hingga penyajiannya pun berbeda. Jika serabi Bandung menggunakan tepung terigu sedangkan serabi Solo menggunakan tepung beras (Holinesti & Isnaini, 2020). Kue serabi manis Bandung dipilih pada penelitian ini karena kue serabi manis Bandung cukup populer di kalangan masyarakat, tidak hanya di Bandung tapi kue serabi manis Bandung sudah banyak dijajakan di luar daerah Bandung. Terdapat dua jenis serabi Bandung yaitu, serabi manis dengan memakai saus kinca, lalu ada pula serabi asin yang menggunakan oncom yang telah dibumbui (Agatha et al., 2020).

Kue serabi manis Bandung memiliki karakteristik bagian atas yang berpori dan berserat, karakteristik tersebut dihasilkan dari proses pengembangan adonan kue serabi manis Bandung menggunakan ragi instan atau *instant dry yeast*. Bahan utama dalam pembuatan kue serabi manis Bandung adalah tepung terigu yang banyak mengandung karbohidrat yang berperan dalam pengembangan adonan kue serabi manis Bandung. Menurut Hatta & Sandalayuk (2020) tepung labu kuning memiliki kandungan karbohidrat sebesar 77,65%. Karena kandungan karbohidrat yang tinggi pada tepung labu kuning dapat digunakan pada kue serabi manis Bandung sehingga dapat membantu proses pengembangan adonan.

Tepung labu kuning digunakan dalam pembuatan kue serabi Bandung karena menurut (Hendrasty (2003) tepung labu kuning mampu membentuk

jaringan tiga dimensi yang kohesif dan elastis, dan akan sangat berfungsi pada pengembangan volume kue serabi dan produk makanan lain yang memerlukan pengembangan volume. Tepung labu kuning dapat membentuk adonan dengan konsistensi, kekenyalan, viskositas, maupun elastisitas yang baik, sehingga produk olahan yang dihasilkan akan berkualitas baik. Selain itu kandungan tepung labu kuning juga kaya akan karbohidrat sama seperti tepung terigu dan tepung beras, sehingga dapat berperan dalam pengembangan adonan kue serabi manis Bandung.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Alexander et al. (2014) yang meneliti sifat fisik dan organoleptik substitusi tepung labu kuning terhadap muffin menunjukkan bahwa substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning pada *muffin* memberikan pengaruh nyata terhadap sifat fisik meliputi kadar air, aw, volume pengembangan, *hardness*, *springiness*, *chewiness*, warna, dan sifat organoleptik meliputi rasa, tekstur (kelembutan) dan warna. Hal itu menunjukkan bahwa tepung labu kuning memiliki karakter yang berbeda dari terigu seperti kandungan gula, serat dan karotenoid yang lebih tinggi. Menurut (Asti & Latifah N, 2017) komponen - komponen tersebut dapat mempengaruhi kualitas fisik kue serabi manis Bandung yang meliputi kadar air, volume pengembangan, kelembutan, keseragaman pori, dan warna yang menjadi lebih kuning karena kandungan betakaroten. Kemudian sifat organoleptik yang meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur lembut, tekstur berpori dan tekstur berserat. Dengan demikian, penggunaan tepung labu kuning pada kue serabi manis Bandung dalam penelitian ini diduga dapat mempengaruhi kualitas fisik dan daya terima konsumen yang dihasilkan, sehingga diperlukan penelitian untuk mengetahui pengaruhnya terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen kue serabi manis Bandung.

Berdasarkan uraian dan hasil penelitian yang dibahas maka, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian pembuatan kue serabi manis Bandung dengan menggunakan tepung labu kuning. Penelitian ini dilakukan dengan membuat variasi formulasi bahan tepung, meliputi tepung terigu, tepung beras, dan tepung labu kuning dalam pembuatan kue serabi manis Bandung. Melalui kombinasi ketiga jenis tepung tersebut, penelitian ini berupaya untuk mengevaluasi proporsi yang ideal sehingga dapat menghasilkan kue serabi manis Bandung dengan kualitas yang optimal, yaitu kue serabi manis Bandung dengan pori – pori yang

baik, tekstur yang berserat, dan tekstur lembut. Peneliti juga ingin memahami bagaimana ketiga jenis tepung tersebut saling berinteraksi terhadap karakteristik adonan dan hasil akhir kue serabi manis Bandung, sehingga dapat memberikan kontribusi dalam diversifikasi dan pemberdayaan bahan baku untuk produk kue berbasis tepung local, khususnya tepung labu kuning. Untuk mengetahui kualitas fisik dan daya terima konsumen maka penelitian ini akan difokuskan pada uji kualitas fisik yang meliputi daya kembang dan baking loss, serta uji daya terima konsumen pada aspek warna, rasa manis, rasa labu kuning, aroma labu kuning, tekstur lembut, tekstur berpori, dan tekstur berserat.

### **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka dapat dikemukakan beberapa masalah yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut:

1. Masih kurangnya pemanfaatan tepung labu kuning sebagai alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan produk kue tradisional.
2. Belum tersedianya formula yang tepat untuk menghasilkan produk kue serabi manis Bandung berkualitas dengan tepung labu kuning.
3. Perlu penelitian tentang kualitas kue serabi manis Bandung yang dihasilkan dari tepung labu kuning.
4. Belum diketahui persentase penggunaan tepung labu kuning yang optimal untuk kue serabi manis Bandung.
5. Masih terbatasnya informasi mengenai kualitas fisik kue serabi manis Bandung berbahan tepung labu kuning.
6. Perlu dilakukan penelitian pengaruh tepung labu kuning terhadap daya terima konsumen kue serabi manis Bandung.
7. Belum adanya penggunaan tepung labu kuning pada formulasi tepung kue serabi manis Bandung terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen.
8. Belum diketahui pengaruh tepung labu kuning terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen kue serabi manis Bandung.

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi beberapa permasalahan di atas, maka penulis membatasi masalah yang akan diteliti yaitu pengaruh penggunaan tepung labu

kuning (*Cucurbita moschata*) pada formulasi kue serabi manis Bandung terhadap kualitas fisik meliputi aspek daya kembang dan *baking loss* serta daya terima konsumen meliputi aspek warna, rasa manis, rasa labu kuning, aroma labu kuning, kelembutan, tekstur berpori, dan tekstur berserat.

#### **1.4 Perumusan Masalah**

Berdasarkan pembatasan masalah di atas maka masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan: “Apakah terdapat pengaruh penggunaan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) pada formulasi kue serabi manis Bandung terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen?”

#### **1.5 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) pada formulasi kue serabi manis Bandung terhadap kualitas fisik pada aspek daya kembang dan *baking loss* serta daya terima konsumen meliputi aspek warna, rasa manis, rasa labu kuning, aroma labu kuning, kelembutan, tekstur berpori, dan tekstur berserat.

#### **1.6 Manfaat Penelitian**

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, diantaranya sebagai berikut :

1. Bagi Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta dapat dijadikan sebagai sumber referensi pembelajaran pada mata kuliah Kue Tradisional.
2. Bagi masyarakat, dapat mengetahui informasi mengenai pembuatan kue serabi manis Bandung dan juga formulasi penggunaan tepung labu kuning untuk mendapatkan kue serabi manis Bandung yang berkualitas.
3. Bagi peneliti, dapat menambah pengetahuan, pengalaman, dan pemahaman mengenai pembuatan kue serabi manis Bandung yang baik dan berkualitas.
4. Bagi pembaca, dapat menambah referensi terkait karakteristik kue serabi manis Bandung dengan penggunaan tepung labu kuning.