

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Asimilasi atau peleburan kebudayaan sering terjadi pada suatu masyarakat, termasuk dalam aspek makanan untuk perayaan hari raya. Pengaruh budaya kuliner Belanda yang terjalin lama di Indonesia melahirkan tradisi unik dalam masyarakat, yaitu kebiasaan menyajikan kue khas Belanda pada perayaan hari besar seperti Lebaran dan Natal (Anggraeni, 2019). Kue-kue khas Belanda misalnya, kue kastengel, nastar, dan *jan hagel cookies* yang awalnya bagian dari budaya kuliner Belanda kini menjadi suguhan di berbagai perayaan di Indonesia, namun popularitas *jan hagel cookies* mulai menurun dibandingkan kue lainnya dan tradisinya mulai terlupakan (Pitaloka, 2023). Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk menghidupkan kembali tradisi *jan hagel cookies* dengan inovasi yang dapat menambah nilai fungsional dan nilai ekonomisnya.

Cookies adalah jenis produk pangan yang populer di seluruh dunia dan digemari oleh berbagai kelompok masyarakat. Menurut Suhardjito (2006), *cookies* merupakan kudapan manis berukuran kecil yang dibuat dari bahan utama tepung terigu dan berbagai bahan lainnya. Adonan dipanggang untuk mencapai tekstur dan sifat tertentu. *Cookies* dikenal karena teksturnya yang renyah, rapuh, berwarna kuning kecokelatan, serta beraroma khas dan bercita rasa gurih, manis, dan lezat (Faridah et al., 2008).

Jan hagel cookies merupakan salah satu jenis kue kering khas asal Belanda yang sering dihidangkan pada perayaan Natal (Delcart, 2007). Kue ini memiliki ciri khas berbentuk persegi panjang dengan tekstur yang renyah dan aroma khas kayu manis yang kuat. Taburan kacang dan gula pasir di bagian atasnya menjadi salah satu karakteristik yang membedakan *jan hagel cookies* dengan kue kering lainnya. Bahan yang digunakan untuk membuat *jan hagel cookies* terdiri dari tepung terigu, mentega, gula, kayu manis, telur, dan *baking powder* yang dihiasi dengan irisan kacang dan gula pasir di atasnya (Broek, 2018).

Salah satu inovasi yang dapat dilakukan yaitu dengan memanfaatkan tepung labu kuning sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan *jan hagel cookies*. Substitusi tepung labu kuning dalam pembuatan *jan hagel cookies* tidak hanya bertujuan untuk menciptakan produk baru yang menarik serta meningkatkan nilai gizi

produk, tetapi juga sebagai langkah untuk mengurangi ketergantungan Indonesia terhadap tepung terigu. Indonesia tidak dapat memproduksi gandum karena kondisi iklim yang tidak sesuai, sehingga seluruh kebutuhan bahan baku pembuatan terigu dipenuhi melalui impor. Menurut data Badan Pusat Statistik, jumlah volume impor gandum Indonesia dalam tujuh tahun terakhir bergerak fluktuatif di angka 10-11 juta ton per tahun (Mae, 2024). Oleh karena itu, pemanfaatan labu kuning sebagai bahan baku substitusi sebagian tepung terigu dapat menjadi salah satu langkah strategis untuk mengurangi ketergantungan impor gandum sekaligus meningkatkan pemanfaatan pangan lokal.

Labu kuning termasuk jenis tanaman hortikultura yang merupakan keluarga *Cucurbitaceae* dengan nama ilmiah *Cucurbita moschata* Duchesne. Tanaman ini dikenal luas di berbagai negara, termasuk Indonesia, sebagai bahan pangan yang bernilai ekonomis dan kaya akan kandungan nutrisi. Berdasarkan data BPS tahun 2021 menunjukkan bahwa produksi labu kuning di Indonesia cukup tinggi dengan distribusi utama di Jawa sebesar 270.000 ton per tahun, di Sumatera sebesar 94.000 ton per tahun, dan di Bali sekitar 70.000 ton per tahun (Himawan et al., 2022). Labu kuning (*Cucurbita moschata* Duchesne) banyak tumbuh hampir di semua wilayah Indonesia karena pembibitan maupun perawatannya tidak sulit. Selain itu, tanaman labu kuning dapat beradaptasi dengan baik, sehingga mudah tumbuh baik di dataran rendah ataupun dataran tinggi.

Labu kuning memiliki sejumlah keunggulan dibandingkan komoditas pangan lainnya, seperti aroma dan rasa khas yang menjadi ciri utamanya. Selain itu, labu kuning merupakan sumber antioksidan (vitamin A) karena kandungan karoten cukup tinggi, serta mengandung berbagai zat gizi penting lainnya meliputi karbohidrat, protein, mineral, dan vitamin. Labu kuning juga kaya akan serat pangan yang berkontribusi dalam pemeliharaan kesehatan tubuh, terutama dengan mendukung fungsi sistem pencernaan (Purwanto et al., 2013).

Produksi labu kuning yang melimpah di Indonesia belum didukung dengan penanganan pascapanen yang optimal. Meskipun labu kuning memiliki masa simpan yang relatif panjang, ukurannya yang besar dan sifatnya yang mudah rusak selama proses distribusi menjadi tantangan tersendiri, sehingga diperlukan pengolahan lanjutan yang dapat memperpanjang masa simpan dan meningkatkan kepraktisannya,

yaitu dengan mengolahnya menjadi tepung. Tepung labu kuning ialah tepung yang memiliki bentuk butiran halus, dapat lolos ayakan 60 mesh dengan warna putih kekuningan, memiliki bau alami labu kuning serta kadar air yang terkandung di dalamnya sekitar 13% (Hendrasty, 2003). Tepung labu kuning diperoleh dari hasil pengolahan buah labu kuning segar melalui beberapa tahapan, seperti pengupasan, pemotongan, pengeringan, dan penepungan. Proses ini tidak hanya memperpanjang masa simpan labu kuning, tetapi juga meningkatkan kepraktisan penggunaan dalam berbagai aplikasi pangan. Tepung labu kuning memiliki tekstur halus dengan warna kuning khas, yang mencerminkan kandungan beta-karoten di dalamnya. Selain itu, tepung ini juga memberikan warna, aroma, dan rasa alami yang dapat memperkaya produk pangan.

Tepung labu kuning telah banyak dimanfaatkan dalam berbagai penelitian, antara lain sebagai bahan substitusi dalam pembuatan produk *bakery*, seperti roti, *cookies*, dan *cake*. Penelitian yang dilakukan oleh (Utami & Prasetyawati, 2020) menunjukkan bahwa substitusi tepung labu kuning sebesar 20% menghasilkan *cookies* kastengel dengan nilai suka tertinggi pada aspek aroma, tekstur, dan rasa. Selain itu, penelitian yang dilakukan oleh (Putri et al., 2023) menunjukkan formula *almond crispy* dengan substitusi tepung labu kuning yang paling disukai ialah sebesar 40%. Hal ini menunjukkan bahwa tepung labu kuning berpotensi digunakan sebagai bahan substitusi sebagian tepung terigu dalam pembuatan produk *cookies*.

Berdasarkan uraian yang telah disampaikan, peneliti ingin mengembangkan pemanfaatan tepung labu kuning dalam produk *jan hagel cookies*. Meskipun sudah banyak penelitian mengenai pemanfaatan tepung labu kuning sebagai substitusi tepung terigu pada beberapa produk *cookies*, seperti kastengel dan *almond crispy*, namun hingga saat ini penelitian tentang pemanfaatan tepung labu kuning pada produk *jan hagel cookies* masih sangat terbatas. Oleh karena itu, substitusi tepung labu kuning pada *jan hagel cookies* penting dilakukan sebagai upaya inovasi produk untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu, meningkatkan nilai gizi produk, sekaligus melestarikan keberadaan *jan hagel cookies* sebagai bagian dari tradisi kuliner Indonesia. Adapun penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap mutu sensoris dan kualitas fisik *jan hagel cookies*.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan pembahasan pada latar belakang, dapat diidentifikasi sejumlah permasalahan sebagai berikut:

1. Popularitas *jan hagel cookies* yang mulai menurun.
2. Perlu dilakukan inovasi untuk memberikan nilai tambah produk *jan hagel cookies*.
3. Ketergantungan terhadap tepung terigu dan impor gandum yang tinggi.
4. Potensi labu kuning yang belum dimanfaatkan secara optimal.
5. Terbatasnya penelitian tentang substitusi tepung labu kuning pada pembuatan *jan hagel cookies*.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan hasil identifikasi masalah, pembatasan penelitian ditetapkan pada pengaruh substitusi tepung labu kuning (*Cucurbita moschata Duchesne*) terhadap mutu sensoris dan kualitas fisik *jan hagel cookies*.

1.4 Perumusan masalah

Berdasarkan pembatasan masalah yang telah ditetapkan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini ialah apakah terdapat pengaruh substitusi tepung labu kuning (*Cucurbita moschata Duchesne*) terhadap mutu sensoris dan kualitas fisik *jan hagel cookies*?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung labu kuning (*Cucurbita moschata Duchesne*) terhadap mutu sensoris dan kualitas fisik *jan hagel cookies*.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memiliki kebermanfaatan sebagai berikut:

1. Menjadi kontribusi positif untuk mata kuliah Pengolahan Kue Kontinental
2. Menambah wawasan dan informasi baru tentang Kue Kontinental, yaitu *jan hagel cookies*.

3. Menambah wawasan ilmu pengetahuan tentang labu kuning dan tepung labu kuning.
4. Menambah inovasi baru pada pengolahan *jan hagel cookies* dengan substitusi tepung labu kuning.
5. Meningkatkan pemanfaatan labu kuning dalam berbagai produk pangan.

