

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Labu kuning (*Cucurbita moschata*, Durh) merupakan tanaman semusim yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat di Indonesia dengan cara tumpang sari maupun ditanam disekitar pekarangan rumah. Menurut data FAO (*Food and Agricultural Organization*) produksi labu kuning di Indonesia pada tahun 2014, 2015 dan 2016 berturut-turut yaitu sebanyak 357.651 ton, 431.203 ton, dan 603.325 ton (Lampiran 1). Hal ini menunjukkan adanya peningkatan produksi labu di Indonesia, mengingat tanaman labu sangat mudah dibudidayakan sehingga populasi labu kuning menyebar di seluruh Indonesia.

Buah labu kuning terdiri dari kulit buah, daging buah, dan biji buah. Daging buah labu kuning di Indonesia banyak dimanfaatkan sebagai bahan untuk membuat hidangan seperti kolak, sup, *cake*, dan kue-kue basah lainnya (Alamendah, 2010). Biji labu kuning termasuk produk sampingan yang dihasilkan dari pengolahan industri pangan yang berbahan dasar labu kuning. Biji labu kuning mengandung asam lemak esensial, protein, karbohidrat, dan berbagai mineral lainnya (Brotodjojo, 2010). Kandungan gizi pada biji labu kuning yang terbilang cukup lengkap menjadikan biji labu kuning berpotensi menjadi sumber gizi.

Biji termasuk bagian pada buah labu kuning yang jarang dimanfaatkan dan cenderung menjadi limbah. Jumlah biji yang terdapat pada labu kuning dengan berat \pm 2 kilogram yaitu \pm 80 gram, sehingga membutuhkan penanganan agar biji labu kuning dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan, sekaligus meningkatkan nilai ekonomi dari biji labu kuning itu sendiri. Salah satu pengolahan yang dapat dilakukan pada biji labu kuning yaitu mengolahnya menjadi tepung. Menurut Winarno (2000), tepung merupakan salah satu bentuk alternatif produk pangan setengah jadi yang dianjurkan, karena umur simpan yang tahan lama, mudah dicampurkan, dibentuk, dan ditambahkan zat gizi serta lebih praktis dalam penggunaannya. Industri pengolahan labu kuning dapat memanfaatkan tepung biji labu kuning sebagai bahan dasar

maupun sebagai bahan tambahan untuk memproduksi produk pangan seperti kue kering, bolu, dan biskuit.

Permasalahan yang sering terjadi pada saat pengolahan bahan pangan yaitu mudah mengalami reaksi pencoklatan. Reaksi pencoklatan pada bahan pangan harus dicegah karena akan berpengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan. Cara pencegahan yang dapat dilakukan yaitu dengan melakukan perendaman dengan larutan natrium metabisulfit, karena natrium metabisulfit dapat menonaktifkan enzim, menghambat pertumbuhan mikroba dan mencegah oksidasi (Arogba, 1999 dalam Simanjuntak, 2014). Menurut slamet (2010), perlakuan pendahuluan berupa perendaman dalam larutan natrium metabisulfit dapat menghasilkan tepung dengan warna yang lebih baik (cerah), karena kandungan sulfit dapat menghambat terjadinya reaksi pencoklatan. Selain perendaman pada larutan natrium metabisulfit, perendaman pada suhu tertentu dapat menjadi salah satu alternatif untuk mencegah terjadinya penurunan gizi serta dapat mempertahankan warna dan cita rasa.

Tepung biji labu kuning yang dihasilkan apabila dijadikan sebagai bahan substisusi atau bahan dasar pada pembuatan olahan pangan, maka akan menambah nilai gizi pada produk yang akan dihasilkan. Sebelum tepung biji labu kuning diolah menjadi bahan pangan, perlu dilakukan analisis sifat fisikokimia dari tepung biji labu kuning. Berdasarkan penjelasan di atas, maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Studi Sifat Fisik dan kimia Tepung Biji Labu Kuning (*Cucurbita moschata*, Durch)”** UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

1.2 Tujuan

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh suhu dan konsentrasi natrium metabisulfit pada saat perendaman terhadap mutu fisik dan kimia dari tepung biji labu kuning (*Cucurbita moschata*, Durch),

1.3 Manfaat

Adapun manfaat dari dilakukannya penelitian ini yaitu memperoleh mutu fisik dan kimia dari tepung biji labu kuning (*Cucurbita moschata*, Durh) serta meningkatkan nilai ekonomis dari biji labu kuning.

