

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Tanaman kelapa (*Cocos nucifera*) merupakan tanaman yang bermanfaat bagi kehidupan manusia. Hampir seluruh bagian dari pohon kelapa dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan. Daging buah kelapa merupakan satu bagian dari kelapa yang bisa diambil santannya untuk dijadikan minyak kelapa murni atau Virgin Coconut Oil (VCO) (Ngatemin *et al.*, 2013). Dalam proses pengolahan buah kelapa menjadi minyak kelapa akan ada hasil sampingan berupa blondo. Blondo tersebut diperoleh dari endapan santan kepala yang telah membentuk fraksi minyak.

Tingginya kandungan protein pada blondo memungkinkan untuk dimanfaatkan sebagai sumber protein. Beberapa penelitian yang telah dilakukan dengan memanfaatkan protein tepung blondo antara lain sebagai pengganti kacang kedelai dalam pembuatan kecap (Mu'awanah, 2006) dan sebagai pengganti sebagian tepung terigu dalam pembuatan biskuit (Suzana, 2006).

Produk olahan pangan lain yang bisa dibuat dari tepung blondo adalah *Cookies*. *Cookies* adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, renyah, dan penampang potong bertekstur kurang padat ketika dipatahkan (BSN, 2011). *Cookies* biasanya terbuat dari berbagai macam tepung. Tepung yang umum digunakan oleh masyarakat dalam pembuatan *cookies* adalah tepung terigu. Pada dasarnya, Indonesia memiliki sumber daya lain yang dapat menggantikan terigu sebagai bahan utama atau bahan baku dalam pemenuhan kebutuhan sehari-hari, seperti tepung labu kuning.

Labu kuning memiliki potensi besar untuk dibudidayakan di Indonesia dan produksinya meningkat dari tahun ke tahun. Data produksi labu kuning tahun 2010 menunjukkan produksi labu kuning di Indonesia 369.846 ton. Labu kuning (*Cucurbita maxima*) memiliki potensi sebagai sumber provitamin A nabati berupa  $\beta$ -karoten. Kandungan provitamin A dalam labu kuning sebesar 767  $\mu\text{g/g}$  bahan. Selain itu, labu kuning juga mengandung vitamin C, serat dan karbohidrat yang cukup tinggi (Gardjito, 2005).

Labu kuning juga kaya zat gizi, memiliki kandungan serat, vitamin dan karbohidrat yang tinggi. Selain itu, didalam labu kuning juga terkandung 34

kalori, lemak 0.8, 45 mg kalsium, dan mineral 0.8. Sehingga labu kuning sangat baik dikonsumsi oleh anak-anak maupun orang tua (Hidayah, 2010). Karena memiliki karbohidrat yang tinggi, maka labu kuning berpotensi untuk diolah menjadi tepung. Dengan mengubah labu kuning menjadi tepung, maka akan dapat dimanfaatkan dalam pembuatan *cookies*.

Tepung labu kuning dapat menjadi alternatif lain dalam pemenuhan kebutuhan bahan pangan tepung, sehingga dapat menekan tingginya permintaan terhadap terigu mengingat ketersediaan labu kuning di Indonesia cukup melimpah dan juga mudah didapat dimasyarakat. Proses pembuatan tepung labu kuning meliputi proses pengupasan dan pembuangan bagian yang tidak dibutuhkan, pencucian, pengecilan ukuran, pengeringan, penepungan, dan pengayakan.

Menurut Iriani (2011), semakin banyak penambahan tepung labu kuning dalam pembuatan *cake*, kadar karbohidratnya akan semakin tinggi, yang dapat mempengaruhi karakteristik *cake* terutama tekstur yang menjadi padat dan memiliki nilai kekerasan yang tinggi. Hal ini diduga karena tingginya kandungan karbohidrat tepung labu kuning yaitu sebesar 77,6%. Ilham (2019) mengatakan karakteristik mutu *cookies* berbahan baku blondo dan tepung MOCAF menghasilkan *cookies* dengan kadar karbohidrat berkisar antara 70,96 - 75,29%.

Dari hasil pra penelitian dalam pembuatan *cookies* berbasis tepung labu kuning dan tepung blondo diduga bahwa penggunaan blondo yang terlalu banyak dibanding tepung labu kuning akan mempengaruhi karakteristik *cookies* seperti warna, rasa, aroma, tekstur, dan kerenyahan. Penambahan tepung labu kuning yang terlalu sedikit dibanding blondo juga akan berpengaruh pada karakteristik *cookies* terutama tekstur akan menjadi lunak dan lembek. Untuk itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui berapa perbandingan terbaik antara tepung labu kuning dan tepung blondo sehingga diperoleh hasil *cookies* yang diterima panelis.

Berdasarkan uraian diatas, maka dilakukan penelitian tentang **“Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning Dan Blondo Terhadap Karakteristik Cookies”**

## 1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah: 1) Mengetahui pengaruh perbandingan tepung labu kuning dan blondo terhadap karakteristik mutu *cookies*. 2) Mengetahui perbandingan tepung labu kuning dan blondo yang terbaik dilihat dari uji organoleptik *cookies*.

## 1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian yang akan dilakukan adalah: 1) Meningkatkan nilai guna tepung labu kuning dan blondo sebagai bahan pangan lokal. 2) Menciptakan produk olahan tepung labu kuning dan blondo yang memiliki kandungan nilai gizi tinggi dan diterima oleh masyarakat.

## 1.4 Hipotesis

H<sub>0</sub> : Perbandingan tepung labu kuning dan blondo tidak berpengaruh nyata terhadap mutu karakteristik *cookies*

H<sub>1</sub> : Perbandingan tepung labu kuning dan blondo berpengaruh nyata terhadap mutu karakteristik *cookies*

