

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Arai pinang merupakan makanan tradisional di Sumatera Barat yang dikenal dengan nama kue ladu atau kue arai pinang (Syahril, 2021). Kue arai pinang bersifat kering dan renyah ini dibuat dengan menggunakan tepung beras. Keunikan dari kue tradisional ini adalah cetakannya yang menggunakan bunga pohon pinang, itulah mengapa kue ini diberi nama arai pinang. Kue arai pinang memiliki rasa yang gurih serta warna yang dihasilkan dari proses pembuatan dan pengolahan kue arai pinang kurang bervariasi. Agar lebih diminati oleh masyarakat maka kue arai pinang perlu dimodifikasi dari segi warna, rasa ataupun bentuknya (Saputri, 2018).

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) adalah salah satu bahan pangan yang memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap yaitu terdiri dari betakaroten, protein, karbohidrat, serat, beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, besi dan vitamin (Gardjito, 2005). Kandungan karoten pada labu kuning menurut Persatuan Ahli Gizi Indonesia (2009) adalah sebanyak 1569 mg/100g. Beta karoten sangat diperlukan oleh tubuh untuk mencegah kekurangan vitamin A (KVA). Melihat ketersediaan labu kuning di Indonesia yang cukup tinggi serta kaya akan kandungan gizi dengan harga yang terjangkau sedangkan pemanfaatan yang terbatas, labu kuning sangat potensial untuk dikembangkan sebagai produk pangan olahan berbasis pangan lokal.

Penambahan tepung labu kuning pada kue arai pinang dilakukan agar komponen yang bermanfaat pada labu kuning dapat dijadikan sebagai nilai tambah pada produk kue arai pinang. Penambahan tepung labu kuning dalam pembuatan kue arai pinang selain karena kandungan gizi yang cukup lengkap, juga dapat memberikan aroma, rasa, dan warna yang khas dan sebagai salah satu alternatif dari usaha penganekaragaman hasil labu kuning untuk meningkatkan nilai ekonomisnya.

Penambahan tepung labu kuning terhadap kue arai pinang merupakan salah satu bentuk diversifikasi pangan. Sumaryanto (2009) menyatakan bahwa diversifikasi pangan merupakan cara yang efektif untuk mengurangi resiko produksi akibat

perubahan iklim dan memberikan peluang untuk mendukung perkembangan industri pengolahan berbasis sumber daya lokal. Berkaitan dengan hal ini, diversifikasi pangan menjadi salah satu cara dalam mewujudkan ketahanan pangan. Peranan diversifikasi pangan dalam aspek makro dapat dijadikan sebagai instrumen kebijakan dalam mengurangi ketergantungan pada beras sehingga diharapkan mampu meningkatkan ketahanan pangan nasional serta dapat dijadikan sebagai instrumen peningkatan produktifitas kerja melalui perbaikan gizi masyarakat.

Berdasarkan pra penelitian yang telah dilakukan oleh penulis pada perbandingan tepung labu kuning maka didapatkan hasil bahwa perbandingan 3% tepung labu kuning (dihitung berdasarkan berat tepung beras) menghasilkan ladu arai pinang dengan warna kuning muda. Pada perbandingan tepung labu kuning sebanyak 5% menghasilkan arai pinang dengan warna yang kuning serta rasa yang gurih. Perbandingan tepung labu kuning sebanyak 7% menghasilkan arai pinang dengan warna yang kuning kecoklatan serta rasa gurih dan rasam manis yang khas dari labu kuning. Perbandingan tepung labu kuning sebanyak 10% menghasilkan arai pinang dengan warna kuning yang lebih kecoklatan, rasa yang manis dari labu kuning semakin kuat, dan tekstur arai pinang yang masih rapuh. Maka dari hasil pra penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa tingkat perbandingan ladu arai pinang dengan tepung beras memberi pengaruh terhadap karakteristik warna, rasa, aroma dan tekstur dari ladu arai pinang yang dihasilkan.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis telah melakukan penelitian mengenai pengaruh perbandingan tepung labu kuning pada pembuatan kue arai pinang dengan judul penelitian **“Pengaruh Rasio Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Karakteristik Kue arai pinang”**

1.2 Tujuan Penelitian

Dari perumusan masalah tersebut, maka penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui pengaruh tingkat perbandingan tepung labu kuning dan tepung beras terhadap karakteristik kue arai pinang
2. Mengetahui tingkat perbandingan terbaik berdasarkan karakteristik kimia pada kue arai pinang.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat antara lain :

1. Memberikan informasi mengenai pengaruh perbandingan terbaik tepung labu kuning terhadap karakteristik kue arai pinang
2. Memberikan informasi tentang pengaruh tepung labu kuning terhadap sifat kimia dan sensoris kue arai pinang.

1.4 Hipotesis Penelitian

H₀ : Perbandingan tepung labu kuning tidak berpengaruh terhadap karakteristik kue arai pinang.

H₁ : Perbandingan tepung labu kuning berpengaruh terhadap karakteristik kue arai pinang.

