

# BAB I : PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Salah satu permasalahan gizi di Indonesia yaitu masalah kekurangan vitamin A. Sebanyak 0,9% secara nasional penduduk umur 6 tahun keatas mengalami penurunan penglihatan.<sup>1</sup> Kurangnya vitamin A disebabkan oleh dua faktor yaitu faktor langsung dan faktor tidak langsung. Faktor langsung berasal dari konsumsi vitamin A dalam sehari-hari tidak mencukupi kebutuhan tubuh dalam jangka waktu lama. Kekurangan Vitamin A atau provitamin A dapat menyebabkan kebutaan atau xeroftemia, mengurangi daya tahan tubuh sehingga mudah terserang infeksi yang dapat menimbulkan kematian.<sup>2</sup> Kebutuhan vitamin A bisa didapat dari buah dan sayur. Konsumsi buah dan sayur juga akan terkait dengan pemenuhan kebutuhan vitamin dan serat.<sup>3</sup> Serat didalam tubuh sangat diperlukan dan berperan penting untuk menyeimbangkan kesehatan tubuh.

Jumlah serat makanan yang diperlukan oleh setiap orang agar dapat tercukupi kebutuhan tubuh rata-rata sekitar 25-30 gram per hari.<sup>4</sup> Jumlah serat makanan yang cukup dan tersedia didalam tubuh dapat menghindari difertikula, dan mencegah penyakit lanjutan yang mengikuti setelah terjadi infeksi difertikula seperti pengeroposan dinding usus besar, wasir, kanker usus, tumor, dan penyakit infeksi. Pencegahan secara dini dapat dilakukan dengan satu cara yang yaitu mencukupi jumlah serat makanan yang dibutuhkan tu dengan mengonsumsi buah-buahan dan sayuran.<sup>5</sup> Buah dan sayuran pangan lokal yang kaya dengan kandungan vitamin A atau provitamin A yaitu pepaya,

ubi jalar kuning, dan labu kuning.<sup>6</sup> Kandungan beta-karoten dan serat yang paling tinggi yaitu labu kuning.<sup>6</sup> Sebagai buah dan sayuran, labu kuning mempunyai kandungan gizi yang rendah karbohidrat namun kaya serat, vitamin, mineral terutama beta-karoten yang tinggi.<sup>7</sup>

Labu kuning merupakan buah yang berukuran besar dan warnanya bervariasi, buah muda berwarna hijau sedangkan buah yang lebih tua warnanya kuning pucat. Warna kuning pada buah labu kuning disebabkan oleh kandungan senyawa karotenoid, khususnya beta karoten yang mencapai kandungan senyawa karotenoid labu kuning.<sup>3</sup> Kandungan gizi labu kuning segar yaitu energi 51 kkal, protein 1,7 gram, lemak 0,5 gram, karbohidrat 10,0 gram, serat 2,7 gram, dan beta-karoten 1,18 gram.<sup>8,9</sup>

Beberapa peneliti telah berupaya dalam pemanfaatan labu kuning diantaranya dari penelitian Efendi diketahui bahwa semakin bertambah jumlah suplementasi labu kuning maka semakin tinggi juga kadar beta-karoten yang ada didalam es krim suplementasi labu kuning.<sup>10</sup> Pada penelitian Bardiaty diketahui bahwa donat yang disubsitisi dengan labu kuning memiliki daya terima yang baik dan kandungan beta-karotennya tinggi dibanding donat komersial.<sup>11</sup> Pada penelitian Febriani diketahui bahwa semakin besar substitusi tepung labu kuning, semakin luas area kromatogramnya, semakin besar kandungan beta-karotennya pada produk flakes substitusi tepung labu kuning.<sup>12</sup> Dan pada penelitian Dhiyas diketahui bahwa adanya peningkatan yang bermakna pada serat pangan yang disubsitisi dengan labu kuning jenis L50M40 sebesar 8,35%.<sup>13</sup>

Sumatera Barat mempunyai keanekaragaman olahan masakan jajanan tradisional unggulan dan salah satunya yaitu karak kaliang. Karak kaliang merupakan olahan masakan jajanan tradisional yang terbuat dari bahan utama tepung ubi kayu kemudian ditambahkan bumbu seperti garam dan kunyit kemudian dicetak dan dibentuk seperti angka delapan.<sup>14</sup>

Penelitian Ukrita diketahui bahwa dari 14 usaha industri rumah tangga produk olahan pangan di Payakumbuh, 11 diantaranya memproduksi makanan jajanan tradisional karak kaliang.<sup>15</sup> Penelitian Gustadina diketahui bahwa terjadi peningkatan serat pada karak kaliang yang disubsitusi dengan bekatul.<sup>16</sup>

Hasil observasi yang telah dilakukan selama 3 hari pada tanggal 2 oktober 2021 - 4 oktober 2021 diketahui bahwa karak kaliang banyak diminati masyarakat, ini terlihat dari 38 diantara 50 orang atau sebanyak 76% orang yang berbelanja di Usaha Sanjai Rina dan Usaha Sanjai 3Saudara membeli karak kaliang untuk dikonsumsi pribadi, sebagai oleh-oleh, untuk dijual kembali didalam atau luar provinsi ataupun dikirim untuk keluarga di perantauan. Hasil penjualan yaitu sebesar 25 kg hingga 55 kg per hari dari masing-masing pelaku usaha. Makanan jajanan tradisional karak kaliang tinggi energi 422 kkal dan lemak 10,8 g sementara kandungan serat, vitamin dan mineral sangat sedikit.<sup>6</sup> Sehingga peneliti mensubsitusikan tepung labu kuning untuk memperkaya kandungan beta-karoten dan serat pada karak kaliang. Berdasarkan hal tersebut, peneliti tertarik melakukan penelitian terkait ***Pengembangan Produk Karak Kaliang Substitusi Tepung Labu Kuning Sebagai Makanan Jajanan Tradisional Sumber Vitamin A.***

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti ingin mengetahui bagaimanakah kandungan beta-karoten karak kaliang subsitisi tepung labu kuning sebagai makanan jajanan tradisional.

## 1.3 Tujuan Penelitian

**1.3.1 Tujuan Umum :** untuk mengetahui kandungan beta-karoten karak kaliang subsitisi tepung labu kuning sebagai makanan jajanan tradisional.

### 1.3.2 Tujuan Khusus

1.3.2.1 Diketuinya kandungan proksimat pada karak kaliang subsitisi tepung labu kuning.

1.3.2.2 Diketuinya kandungan beta-karoten, serat pada karak kaliang subsitisi tepung labu kuning.

1.3.2.3 Diketuinya daya terima pada karak kaliang subsitisi tepung labu kuning.

1.3.2.4 Diketuinya formula terbaik karak kaliang subsitisi tepung labu kuning.



## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Bagi Peneliti**

Dapat menambah pengetahuan dan keterampilan peneliti dalam menerapkan ilmu teknologi pangan untuk dapat menghasilkan suatu inovasi baru dalam hal pangan dan gizi yang berkualitas dan aman, serta dapat diterima oleh masyarakat

### **1.4.2 Bagi Institusi**

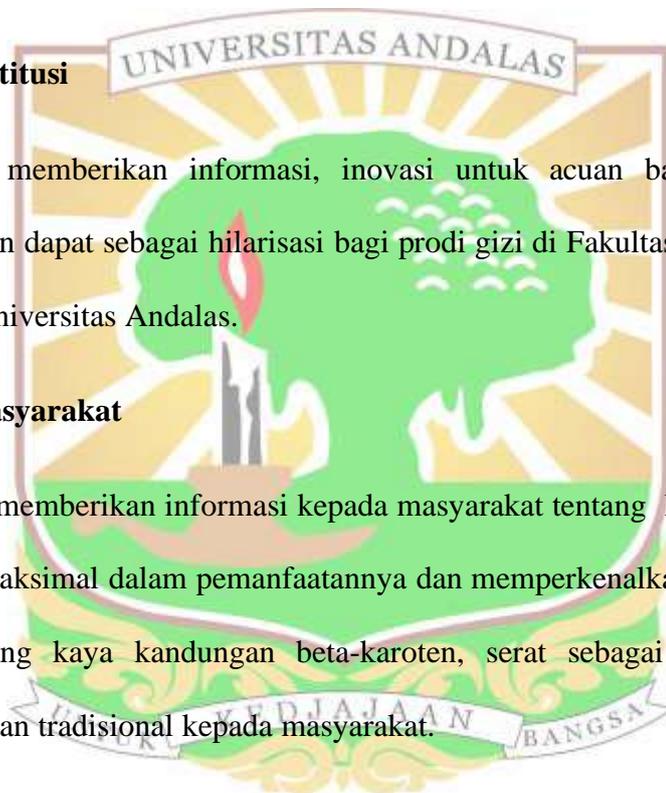
Dapat memberikan informasi, inovasi untuk acuan bagi peneliti selanjutnya dan dapat sebagai halarisasi bagi prodi gizi di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas.

### **1.4.3 Bagi Masyarakat**

Dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang labu kuning yang belum maksimal dalam pemanfaatannya dan memperkenalkan makanan tradisional yang kaya kandungan beta-karoten, serat sebagai penunjang makanan jajanan tradisional kepada masyarakat.

## **1.5 Ruang Lingkup Penelitian**

Penelitian yang dilakukan oleh peneliti adalah penelitian eksperimen kepada produk karak kaliang yang disubsitusi tepung labu kuning untuk meningkatkan kandungan gizi lain terutama beta-karoten dan serat pada karak kaliang. Penelitian dilakukan dari bulan Oktober 2021 sampai dengan bulan Juni 2022.



Penelitian ini melalui beberapa tahap, yang pertama tahap pembuatan tepung labu kuning di laboratorium non ruminansia Fakultas Peternakan Universitas Andalas, yang kedua pembuatan adonan karak kaliang substitusi tepung labu kuning di laboratorium gizi penyelenggaraan makanan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas, dan yang ketiga melakukan uji organoleptik (hedonik dan mutu hedonik) sebanyak 30 panelis dengan kategori agak terlatih yang dilakukan di laboratorium gizi penyelenggaraan makanan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas, uji proksimat, serat dilakukan di laboratorium non ruminansia Fakultas Peternakan Universitas Andalas, uji beta karoten dilakukan di PT. Saraswanti.

