

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki beragam makanan khas atau jajanan tradisional pada setiap daerahnya. Keanekaragaman pangan tradisional ini merupakan cerminan kekayaan budaya dan tradisi Nusantara. Salah satu jenis makanan yang digemari di Indonesia adalah jajanan tradisional daerah yang memiliki resep dan teknik-teknik memasak serta bahan yang berbeda sesuai tradisi pengolahan di beberapa daerah. Jajanan tradisional menurut Gardjito (2017) merupakan jenis kuliner yang proses pengolahannya dilakukan secara turun-temurun oleh masyarakat. Konsumsi cemilan atau jajanan di Indonesia saat ini cukup tinggi dan terus mengalami peningkatan. Berdasarkan data statistik konsumsi pangan tahun 2015 rata-rata peningkatan konsumsi cemilan atau jajanan di Indonesia pada tahun 2011-2015 sebesar 0,24%/tahun (Kementrian Pertanian RI, 2015). Salah satu jajanan tradisional khas dari Sumatera Barat dan digemari masyarakat adalah kue mangkok atau sering disebut juga kue *manguak*.

Kue mangkok atau kue *manguak* adalah kue tradisional sejenis kue basah yang terbuat dari tepung beras, tepung terigu, gula merah, tape singkong, ragi, dan air. Kue mangkok memiliki gizi yang berasal dari tepung beras, gizi yang terkandung dalam 100 g tepung beras berupa karbohidrat, gula, protein, air, mineral dan vitamin. Tepung beras mengandung energi sebesar 364 kkal, karbohidrat 80 g, protein 7 g, lemak 0,5 g, kalsium 5 mg, fosfor 140 mg, dan zat besi 0,8 mg (Direktorat Gizi, 2004). Walaupun memiliki kandungan gizi yang cukup tetapi kue mangkok dengan bahan baku tepung beras belum mengandung serat yang cukup, sedangkan kebutuhan serat yang diperlukan manusia sebanyak 30 g dalam sehari (Nainggola dan Adimunca, 2005). Oleh karena itu untuk mencukupi kebutuhan serat harian dan melengkapi kandungan gizi serta meningkatkan nilai fungsional kue mangkok diperlukan pencampuran dengan bahan pangan yang tinggi serat. Salah satu bahan pangan yang tinggi akan serat ialah tepung labu kuning.

Labu kuning merupakan salah satu hasil pertanian yang banyak dibudidayakan di Indonesia, menurut Badan Pusat Statistik (BPS, 2014) pada tahun 2011 produksi labu kuning yaitu 428.197 ton dan meningkat menjadi 523.063 ton pada tahun 2014. Pada umumnya masyarakat menyukai labu kuning karena mempunyai beberapa keunggulan yaitu mempunyai rasa sedikit manis, warna yang menarik, tahan lama, serta harga yang murah. Labu kuning merupakan bahan pangan yang kaya vitamin A dan C, mineral, serta karbohidrat. Pemanfaatan labu kuning saat ini sangatlah terbatas, sebab daging buah labu kuning biasanya digunakan untuk campuran kolak atau dijadikan bubur, daunnya berfungsi sebagai sayur, dan air buahnya berguna sebagai penawar racun binatang berbisa, sementara bijinya menjadi obat cacing pita, namun sejauh ini pemanfaatannya belum optimal (Gumolong dan Mamuja, 2018).

Berdasarkan hasil penelitian Gardjito (2006) menunjukkan bahwa dalam 100 g tepung labu kuning memiliki energi 328 kkal, karbohidrat 77,6 g, protein 5 g, lemak 0,5 g dan serat 21,41 g. Menurut Foschia, *et.al* (2013) dalam Rismaya (2018) tepung labu kuning dapat dikategorikan ke dalam pangan tinggi serat karena telah memenuhi persyaratan kategori bahan pangan tinggi serat minimal 6 gram dalam 100 gram bahan pangan. Kandungan karoten pada labu kuning menurut Persatuan Ahli Gizi Indonesia (2009) adalah 1569 mg/100g. Tepung labu kuning berpotensi sebagai pencampuran tepung beras dalam pembuatan kue mangkok karena tepung labu kuning dapat melengkapi kandungan gizi yang tidak ada pada tepung beras.

Penambahan aroma dan cita rasa pada kue mangkok bisa dilakukan dengan menambahkan *Cassiavera* atau bubuk kayu manis. Kayu manis merupakan salah satu rempah yang banyak digunakan dalam penambahan produk makanan. Komponennya terdiri dari sinamaldehyd, kandungan ini berperan sebagai pemberi aroma wangi yang khas dan banyak digunakan masyarakat sebagai penguat cita rasa, penetral rasa, penghilang bau dan dimanfaatkan sebagai bahan pengawet pada makanan ataupun minuman. Karena itu pada kue mangkok ditambahkan bubuk kayu manis sebanyak 2 g untuk menambah aroma dan cita rasa kue mangkok. *Cassiavera* juga merupakan rempah kaya akan antioksidan dibandingkan dengan

rempah rempah lainnya. Oleh karena itu, *cassiavera* dapat menghambat proses oksidasi serta dapat memperpanjang masa simpan (Halliwell, 2007).

Penelitian dengan memanfaatkan tepung labu kuning sebagai bahan baku telah banyak dilakukan, pada penelitian Rismaya, Syamsir dan Nurtama (2018) menunjukkan hasil formulasi 25% : 75% tepung labu kuning : tepung terigu pada *muffin* memiliki nilai tambah pada kandungan serat, dan pada penelitian Prastianto, Suter dan Nocianitri (2021) menunjukan hasil dari olahan kue tradisional khas bali yaitu *sumping* labu dengan pencampuran tepung beras dan tepung labu kuning dengan rasio 50:50 menghasilkan karakteristik *sumping* terbaik, yaitu menghasilkan kadar air 39,53%, kadar abu 2,57%, kadar protein 8,16%, kadar lemak 7,32%, kadar karbohidrat 42,29% dan kadar beta karoten 28,04%. Penelitian *brownies* kukus yang dilakukan Subaktilah, Wahyono, Yudiastuti dan Mahros (2021) didapatkan hasil substitusi tepung labu kuning pada *brownies* kukus dapat meningkatkan nilai gizinya. Semakin tinggi substitusi tepung labu kuning maka semakin tinggi kadar air, kadar abu, kadar karbohidrat *brownies* kukus. Hasil terbaik didapatkan pada substitusi tepung labu sebanyak 20%, yaitu dengan kadar lemak 29,43%, kadar protein 8,65% dan kadar lemak 8,65%. Berdasarkan uraian latar belakang diatas, telah dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Pencampuran Tepung Beras dengan Tepung Labu Kuning dan Penambahan Bubuk Kayu Manis Terhadap Karakteristik Kue Mangkok”**.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh pencampuran tepung beras dengan tepung labu kuning terhadap karakteristik (kimia, fisik dan sensori) kue mangkok.
2. Mengetahui perbandingan tepung beras dan tepung labu yang terbaik terhadap karakteristik kue mangkok.

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Meningkatkan kandungan gizi dari kue mangkok.
2. Meningkatkan keanekaragaman olahan produk dan nilai ekonomis labu kunling.

