I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Labu kuning memiliki potensi besar untuk dibudidayakan di Indonesia. Labu kuning bisa tumbuh diberbagai jenis tanah dan suhu lingkungan, sehingga banyak masyarakat yang melakukan budidaya labu kuning. Menurut Garjito *et al*. (2005), produksi labu kuning tahun 2000 di Indonesia sebesar 369.846 ton. Labu kuning tersebut memiliki potensi sebagai sumber provitamin A nabati berupa betakaroten sebesar 769 µg/g bahan. Disamping itu, labu kuning juga mengandung vitamin C, serat, dan karbohidrat yang cukup tinggi.

Labu kuning merupakan jenis tanaman serumpun dengan tanaman melon, blewah, semangka, dan timun. Selain itu, labu kuning termasuk tanaman tumpang sari. Labu kuning dapat dimanfaatkan untuk berbagai jenis olahan yang bisa langsung dikonsumsi, bahkan bisa juga dijadikan sebagai bahan tambahan berbagai jenis kue, dan olahan lainnya. Kandungan gizi dari labu kuning yang cukup lengkap dan harganya yang terjangkau oleh masyarakat sehingga sangat potensial untuk dijadikan sebagai sumber gizi.

Sebagai salah satu produk pertanian yang memiliki umur simpan yang lumayan lama tetapi juga bisa mengalami pembusukan karena terlalu lama tersimpan. Dalam pemasaran sering dilakukan dalam bentuk olahan makanan langsung saji seperti kolak, sayuran, keripik, dan lain sebagainya. Olahan makanan seperti di atas mempunyai daya simpan yang rendah sehingga dibutuhkan suatu inovasi untuk menyimpan dalam waktu yang lama. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan mengolah labu kuning menjadi tepung.

Untuk mendapatkan variasi dalam pengolahan dari labu kuning serta mengatasi permasalahan produksi yang melimpah pada musimnya, sehingga buah labu kuning terbuang percuma bahkan bisa membusuk karena sudah lama tersimpan karena tidak diolah. Tepung dari labu kuning ini bisa dijadikan bahan tambah maupun bahan utama untuk pembuatan kue maupun olahan lainnya. Berdasarkan permasalahan di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **“ Studi Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning *(Cucurbita moschata*, Durch) ’’**.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menguji karakteristik tepung labu kuning *(Cucurbita moschata*, Durch).

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah dapat meningkatkan nilai tambah dan diversifikasi produk labu kuning, serta memperoleh karakteristik tepung labu kuning.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA