

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Flakes merupakan makanan sarapan siap saji yang berbentuk lembaran tipis, serta biasanya dikonsumsi dengan penambahan susu sebagai menu sarapan. Produk ini dapat diolah dengan teknologi sederhana, waktu yang singkat dan cepat dalam penyajian. Selain karena kepraktisannya, *flakes* juga dapat dijadikan sebagai salah satu penganekaragaman konsumsi pangan agar masyarakat tidak terlalu bergantung pada beras sebagai bahan pokok. *Flakes* yang saat ini beredar di pasaran terbuat dari sereal, yaitu gandum yang dikenal dengan *wheat* atau *oat flakes* dan jagung yang dikenal dengan *corn flakes* (Tribelhorn, 1991).

Gandum (*Triticum* spp.) adalah tanaman sereal dari suku padi-padian yang kaya akan karbohidrat dan serat. Gandum memiliki kandungan karbohidrat yang tidak jauh berbeda jika dibanding dengan komoditas sereal lain seperti sorgum, jagung dan beras, sedangkan kandungan proteinnya lebih tinggi dari sorgum, jagung dan beras.. Salah satu upaya untuk memenuhi kecukupan gandum di Indonesia ini adalah dengan meningkatkan produktivitas gandum dan pembudidayaan gandum. Di daerah Sumatera Barat tepatnya di Kabupaten Solok, pada tahun 2011 yang lalu telah dilakukan pembudidayaan tanaman gandum sebagai upaya memenuhi kecukupan gandum sebagai bahan dasar pangan, gandum yang dibudidayakan itu adalah gandum dengan varietas SA₁ yang berasal dari negara Slovakia (Andri, 2015).

Labu kuning merupakan salah satu bahan pangan yang kandungan gizinya cukup lengkap yaitu betakaroten, protein, karbohidrat, serat, beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, besi, dan vitamin (Gardjito, 2005). Melihat kandungan gizinya tersebut dan harganya yang relatif murah, maka labu kuning ini merupakan sumber gizi yang sangat potensial untuk dikembangkan sebagai alternatif pangan masyarakat.

Penambahan tepung labu kuning pada *flakes* dilakukan agar komponen yang bermanfaat pada labu kuning dapat dijadikan sebagai nilai tambah pada produk *flakes*. Selain karena buah labu kuning banyak mengandung karbohidrat, protein, dan serat, juga sebagai sumber betakaroten. Kandungan betakaroten labu kuning yaitu sebesar 180 SI atau sekitar 1000 sampai 1300 IU/ 100 g bahan (Gardjito,

2005). Penambahan tepung labu kuning dalam pembuatan *flakes* makanan selain karena kandungan gizinya cukup lengkap, memberi aroma yang khas, juga sebagai salah satu alternatif dari usaha penganeekaragaman hasil labu kuning dan untuk meningkatkan nilai ekonomisnya.

Ramadhani (2012) telah melakukan penelitian tentang analisis proximat, antioksidan, dan kesukaan *flakes* makanan dari bahan dasar tepung jagung (*Zea mays*, L.) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata* Durch) dengan perbandingan tepung labu kuning dengan tepung jagung 50:50%, 60:40%, 70:30%. Hasil organoleptik pada penelitian tersebut menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai produk *flakes* dengan formula kedua baik dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna.

Berdasarkan hal di atas, maka penulis melakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Karakteristik *Flakes* Gandum (*Triticum spp.*) Alahan Panjang**”

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap karakteristik produk yang dihasilkan.
2. Mengetahui tingkat penerimaan panelis secara organoleptik terhadap produk yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat :

1. Bermanfaat dalam meningkatkan nilai guna labu kuning dan gandum lokal.
2. Memberikan variasi makanan dari tepung gandum dengan penambahan tepung labu kuning untuk meningkatkan nilai gizi dan cita rasa produk.

1.4 Hipotesis

H_0 : Penambahan tepung labu kuning tidak berpengaruh terhadap karakteristik produk yang dihasilkan.

H_1 : Penambahan tepung labu kuning berpengaruh terhadap karakteristik produk yang dihasilkan.

