

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Labu kuning (*Cucuribita moshcata* D) merupakan komoditi lokal yang memiliki potensi tinggi sebagai penyedia mikronutrien  $\beta$ - karoten. Labu kuning mudah ditanam dan dipelihara. Disamping kandungan  $\beta$ - karoten yang cukup tinggi, buah labu kuning memiliki daya tahan yang kuat dan dapat disimpan dalam waktu yang lama tanpa mengurangi kualitasnya. Saat ini masyarakat hanya mengolah labu kuning menjadi tepung, kolak dan keripik itupun jarang dikonsumsi karena tidak banyak yang menyukainya dan juga tidak mengetahui fungsi makanan tersebut. Labu kuning atau waluh termasuk buah yang kaya akan vitamin A, B dan C, mineral serta karbohidrat. Daging buahnya dapat dimanfaatkan sebagai penangkal berbagai jenis kanker karena mengandung antioksidan (Hendrasty, 2003).

Labu kuning diolah untuk menciptakan keanekaragaman produk, maka dari itu penulis tertarik membuat variasi makanan dan menambah nilai fungsi dari labu kuning agar dikonsumsi oleh masyarakat banyak dengan menjadikannya selai. Selai merupakan salah satu produk semi basah yang biasa digunakan sebagai makanan pendamping roti. Menurut Desrosier (1988), selai merupakan produk hasil olahan yang dibuat dengan memasak bubur buah yang dicampur dengan gula. Selai dibuat dari campuran 45 bagian berat buah (bubur buah) dan 55 bagian berat gula, kemudian campuran ini dimasak hingga kental.

Pektin sangat diperlukan dalam pembuatan selai. Pektin mempunyai kemampuan membentuk gel yang sangat dipengaruhi oleh persentase komponen pembentukan gel seperti gula dan asam (Winarno, 2002). Kondisi optimum untuk pembentukan gel yaitu pektin 0,75-1,5%, gula 55-70% dan asam (pH 3,2-3,4) (Buckle, Edwards dan Wootton, 1985).

Gel pada selai biasanya terbentuk karena adanya reaksi dari pektin yang berasal dari buah dengan gula dan asam. Adapun masalah yang sering terjadi dalam proses pembuatan selai buah secara umum, antara lain jenis bahan baku, persentase gula, dan jumlah asam yang ditambahkan. Jika perbandingan bahan-

bahan tersebut kurang tepat, selai yang dihasilkan mutunya kurang baik seperti kurang cerah, tidak jernih dan terlalu kental (Fachruddin, 1997).

Gel yang terbentuk pada pembuatan selai disebabkan karena adanya pektin dari bahan baku buah-buahan dan pada pembuatannya perlu ditambahkan bahan pembentuk gel dari luar sehingga gel pada selai dapat terbentuk dengan sempurna. (Winarno, 2004). Salah satu bahan dari luar yang biasa digunakan dalam pembentukan gel adalah kolang-kaling.

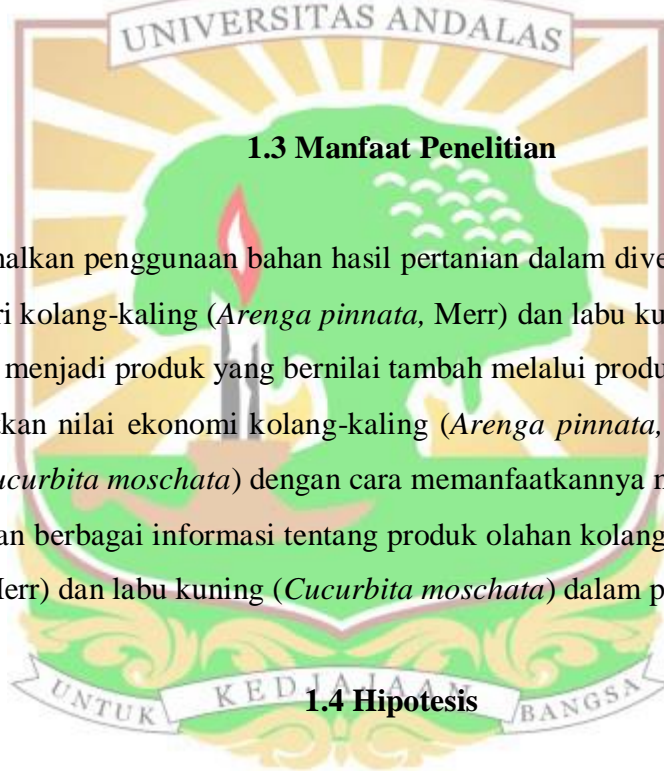
Kolang-kaling merupakan hasil olahan dari pohon aren. Kolang-kaling mengandung gizi yang bermanfaat bagi kesehatan, misalnya mineral seperti potasium, iron, kalsium yang bisa menyegarkan tubuh, serta memperlancar metabolisme tubuh. Selain itu kolang-kaling juga mengandung vitamin A, B dan C. Menurut Sunanto (1993) menyatakan bahwa kolang-kaling memiliki kandungan energi 27 kkal, protein 0,4 g, lemak 0,2 g, kalsium 91 mg, fosfor 243 mg, zat besi 0,5 mg, serat 1,6 g dan karbohidrat 6 g. Karbohidrat yang terdapat dalam kolang-kaling umumnya adalah galaktomanan. Galaktomanan termasuk kelompok polisakarida yang terdiri dari rantai monosa dan galaktosa. Galaktomanan merupakan polisakarida yang umumnya digunakan sebagai penggumpal dan bersifat sebagai hidrokoloid. Galaktomanan juga berfungsi sebagai pengental, stabilizer, emulsi, dan zat aditif pada berbagai industri makanan dan obat-obatan (Mikkonen, Maija, Peter, Chunlin, Hannu, Stefan, Bjarne, Kevin dan Madhvan, 2009).

Penulis telah melakukan penelitian pendahuluan untuk mendapatkan perbandingan yang tepat antara bubur labu kuning dengan bubur kolang-kaling dalam pembuatan selai. Penambahan bubur kolang-kaling pada taraf 10% menghasilkan selai yang mempunyai tekstur lunak dan sedikit berair, pada taraf 15% tekstur selai agak kental, pada taraf 20% selai yang dihasilkan kental dan sedikit kompak. Namun penambahan bubur kolang-kaling dalam pembuatan selai labu kuning belum diketahui pengaruhnya terhadap karakteristik dan sifat kimia dari selai labu kuning yang dihasilkan. Berdasarkan hal ini ditetapkan penambahan bubur kolang-kaling berturut-turut sebanyak 10%, 15%, 20%, 25% dan 30%.

Berdasarkan uraian di atas, penulis telah melaksanakan penelitian mengenai **“Pengaruh Penambahan Bubur Kolang-kaling (*Arenga pinnata*, Merr) Terhadap Karakteristik Mutu Selai Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) yang Dihasilkan”**.

## 1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk kolang-kaling (*Arenga pinnata*, Merr) terhadap karakteristik selai labu kuning.
2. Untuk mengetahui formulasi pembuatan selai labu kuning yang tepat dengan penambahan kolang-kaling yang disukai secara organoleptik.



## 1.3 Manfaat Penelitian

1. Memaksimalkan penggunaan bahan hasil pertanian dalam diversifikasi produk pangan dari kolang-kaling (*Arenga pinnata*, Merr) dan labu kuning (*Cucurbita moschata*) menjadi produk yang bernilai tambah melalui produk selai.
2. Meningkatkan nilai ekonomi kolang-kaling (*Arenga pinnata*, Merr) dan labu kuning (*Cucurbita moschata*) dengan cara memanfaatkannya menjadi selai.
3. Memberikan berbagai informasi tentang produk olahan kolang-kaling (*Arenga pinnata*, Merr) dan labu kuning (*Cucurbita moschata*) dalam pembuatan selai.

## 1.4 Hipotesis

$H_0$  = Penambahan bubuk kolang-kaling (*Arenga pinnata*, Merr) tidak berpengaruh terhadap karakteristik mutu pada selai labu kuning (*Cucurbita moschata*) yang dihasilkan.

$H_1$  = Penambahan bubuk kolang-kaling (*Arenga pinnata*, Merr) berpengaruh terhadap karakteristik mutu pada selai labu kuning (*Cucurbita moschata*) yang dihasilkan.