

# I.PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Pemerintah telah mencanangkan pola konsumsi makanan yang berimbang, bergizi dan beragam seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat dalam mewujudkan pola hidup sehat. Indonesia memiliki potensi sumber daya pertanian yang beraneka ragam. Sumber daya pertanian ini dapat dikembangkan dan membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui peningkatan mutu gizi makanan dengan pola konsumsi yang beragam. Tetapi potensi ini masih kurang dimanfaatkan oleh masyarakat. Untuk mengatasi masalah tersebut diperlukan upaya untuk menanggulangi ketergantungan terhadap bahan pangan impor dengan cara mencari alternatif bahan pangan lain yang dapat tumbuh berkembang di daratan Indonesia. Kegiatan tersebut dikenal dengan usaha diversifikasi pangan.

Salah satu sumber pangan yang digunakan adalah labu kuning. Labu kuning merupakan salah satu sumber karbohidrat yang cukup tinggi, dan mudah ditemukan di pasaran dengan harga yang relatif murah. Selain itu labu kuning merupakan salah satu bahan pangan yang kaya vitamin B, C, serat dan mineral (Hendrasty, 2000).

Labu kuning termasuk tanaman yang produktif, mudah tumbuh, dan tidak membutuhkan perawatan yang rumit. Jika pertumbuhannya baik, tanaman ini mampu menghasilkan 20-40 ton per hektar lahan. Ukuran panjang batang dapat mencapai 5-10 m dan tiap sulur dapat menghasilkan sekitar sepuluh buah waluh dengan bobot 10-20 kg/buah (Suprasti, 2005).

Labu kuning selama ini pemanfaatannya masih terbatas, biasanya labu kuning hanya dimanfaatkan menjadi kolak, dodol, manisan labu, dan campuran dalam sayuran. Sesuai dengan perkembangan teknologi labu kuning dapat diolah menjadi tepung substitusi tepung terigu atau tepung beras pada pembuatan roti, *cupcake*, kue kering dan mie.

Salah satu bentuk pemanfaatan labu kuning lainnya adalah dengan pembuatan bubur labu kuning yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan *cupcake*. Penggunaan bubur labu kuning dalam pembuatan *cupcake* lebih menguntungkan dibandingkan dengan penggunaan tepung labu kuning. Karena bubur labu kuning pengolahannya lebih mudah dibandingkan dengan pengolahan tepung dan waktu yang digunakan juga lebih singkat.

*Cupcake* merupakan salah satu jenis *cake* yang sangat populer diseluruh dunia saat ini. Rasanya yang enak dan tampilannya yang beraneka warna dan bentuk menjadikan jenis *cake* ini primadona cemilan yang disukai semua golongan baik anak-anak, remaja, dewasa sampai orang tua. *Cupcake* bisa dibuat dari berbagai jenis bahan pangan seperti ubi jalar, talas, singkong, kentang, wortel, pisang, dan lain-lain.

*Cupcake* merupakan salah satu produk pangan semi basah yang sangat rentan terhadap kerusakan apabila tidak disimpan dan dikemas dengan baik. Pengemasan sangat mempengaruhi kualitas umur simpan dari suatu produk. Lama penyimpanan yang diharapkan agar produk yang dihasilkan memiliki daya guna dan mutu yang sesuai dengan yang diharapkan disebut dengan masa kadaluarsa. Suatu produk pangan yang dihasilkan harus diketahui umur simpannya agar dapat diketahui tanggal kadaluarsanya sehingga produk pangan tersebut aman untuk dikonsumsi. Selama penyimpanan akan terjadi perubahan fisik dan kimia dari produk sehingga dapat menurunkan mutu dan cita rasa produk yang dihasilkan (Arpah, 2001).

Agar memiliki umur simpan yang lama maka makanan harus dikemas dengan baik. Dalam menentukan fungsi perlindungan kemasan, maka perlu dipertimbangkan pula aspek-aspek mutu produk yang akan dilindungi. Komposisi bahan yang akan dikemas menentukan jenis kemasan yang akan digunakan.

Penelitian pendahuluan substitusi tepung terigu dengan bubur labu kuning dalam pembuatan *cupcake* labu kuning telah penulis lakukan dengan tingkat substitusi 10%, 20%, 30%, dan 40%. Diperoleh hasil terbaik pada tingkat 10% dengan warna kuning kecokelatan, rasa labu kuning yang tidak begitu nyata dan tekstur yang masih renyah. Lain halnya, dengan substitusi bubur labu kuning 40%, dihasilkan *cupcake* dengan tekstur yang keras, warna kecokelatan dan penampakan yang kurang menarik. Penelitian selanjutnya penulis menetapkan tingkat substitusi bubur labu kuning dengan range 10%, yaitu 10%, 20%, 30%, dan 40%.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Karakteristik *Cupcake* Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Penentuan Umur Simpannya”**.

## 1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian yang akan dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh tingkat pencampuran bubuk labu kuning dengan tepung terigu terhadap karakteristik dan tingkat penerimaan panelis terhadap *cupcake* labu kuning yang dihasilkan.
2. Mengetahui umur simpan *cupcake* labu kuning

## 1.3 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kegunaan labu kuning dalam penganekaragaman produk olahan pangan.

## 1.4 Hipotesa Penelitian

- H<sub>0</sub>: Penambahan bubuk labu kuning dan tepung terigu tidak berpengaruh terhadap karakteristik mutu *cupcake* labu kuning (*Cucurbita moschata*) yang dihasilkan.
- H<sub>1</sub>: Penambahan bubuk labu kuning dan tepung terigu berpengaruh terhadap karakteristik mutu *cupcake* labu kuning (*Cucurbita moschata*) yang dihasilkan.

