

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara agraris memiliki potensi mengembangkan sumber bahan pangan diantara adalah labu kuning (*Cucurbita moschata*). Tanaman labu kuning biasanya dibudiyakan oleh masyarakat sebagai tanaman sekunder ketika menjelang musim kemarau. Didaerah pedesaan labu kuning biasanya ditanam secara tumpang sari dengan tanaman lain seperti padi, jagung dan umbi-umbian. Produksi benih unggul hanya diambil bagian biji, sedangkan bagian daging buah labu kuning dibiarkan begitu saja disawah, setelah pemisahan biji (sebagai limbah) atau terkadang digunakan sebagai pakan ternak. Limbah daging buah labu kuning tidak dimanfaatkan lebih lanjut oleh petani. Daging buah labu kuning termasuk bahan hasil pertanian yang pemanfaatannya masih sangat terbatas. Masyarakat tidak banyak yang mengetahui kandungan gizi labu kuning, dan belum banyak pengetahuan mengenai teknologi pengolahan labu kuning. Labu kuning sangat berpotensi sebagai sumber makanan bergizi. Buahnya memiliki beberapa komponen nutrisi antara lain polisakarida, protein, asam amino, esensial, karotenoid, dan mineral (Fokou, 2004; El-Azizet *al*, 2011; Valenzuela *et al.*, 2011). Kandungan gizi pada labu kuning dapat dijadikan makanan alternatif pengganti beras sehingga jika dioptimalkan akan mampu mengulangi krisis pangan. Labu kuning merupakan sumber bahan pangan yang sangat potensial karena kandungan gizinya yang cukup lengkap dan harganya terjangkau oleh masyarakat. Komposisi utama dari labu kuning adalah karbohidrat dan air. Karbohidrat dari labu kuning dapat mencapai 70% dalam pembuatan *pure* labu kuning (Gardjito, 2006).

Masyarakat di Nusa Tenggara Timur (NTT) umumnya mengkonsumsi produk local seperti tepung labu kuning, tepung ubi jalar dan tepung umbi kayu sebagai makanan pokok meskipun saat ini ada kecenderungan sebagian penduduk telah mengkonsumsi beras. Produk lokal sebagai bahan utama dalam proses

pengembangan produk pangan merupakan salah satu keberadaannya melimpah di Indonesia. Salah satu penyebabnya adalah keterbatasan pengetahuan masyarakat akan manfaat komoditas pangan tersebut, baik dari aspek gizi maupun aspek kesehatan. Labu kuning (*Cucurbita moschata*) termasuk dalam komoditas pangan lokal yang bermanfaatnya masih sangat terbatas. Labu kuning merupakan salah satu komoditas pertanian yang mengandung β -karoten tinggi, provitamin A dalam labu kuning sebesar 767 $\mu\text{g/g}$ bahan, karbohidrat, protein, beberapa mineral, seperti kalsium, fosfor, besi, serta vitamin B dan C bermanfaat sebagai antidiabetes, antitumor, antihipertensi, antiradang, dan antibakteri (Ali, 2003; Gardjito, 2005; Hidayah, 2010; Yadav, 2010). (Kamsiati, 2010).

Selain mengandung karbohidrat, labu kuning juga kaya akan kandungan vitamin, terutama vitamin A dan C yang merupakan antioksidan yang bermanfaat untuk kesehatan. Labu kuning merupakan bahan pangan yang kaya serat pangan terutama pectin, senyawa bioaktif, β -karoten, vitamin A, tocopherol, vitamin lain termasuk B6, K, C, *thiamine*, dan *riboflavin* serta beberapa jenis mineral (K, P, Mg, Fe dan Se). Kandungan serat pangan yang tinggi dalam bentuk pektin dapat mengontrol level serum insulin, menurunkan tingkat gula darah, meningkatkan toleransi glukosa dan memberikan proteksi terhadap berbagai penyakit seperti diabetes, penyakit kardiovaskuler, konstipasi serta kanker usus besar (Adams *et al.*, 2001). Labu kuning di kota Kupang di daerah kabupaten kota Kupang belum dimanfaatkan secara baik padahal kandungan nutrisi dalam buah labu kuning sangat baik. Salah satunya diolah menjadi kue lumpur.

Kue Lumpur merupakan kue basah yang biasanya berbentuk bulat pipih, berwarna kekuningan, rasanya manis dan gurih serta mempunyai tekstur yang lembut yang diolah diproses pemanggangan. Kue Lumpur adalah sejenis snack berbahan dasar tepung terigu untuk meningkatkan nilai gizi dari kue lumpur dapat digunakan tepung labu kuning yang di substitusikan ke dalam tepung terigu. Substitusi merupakan penggantian sebagian tepung terigu (Tihan, 2014). Tepung labu kuning merupakan tepung dengan butiran halus, tepung berwarna putih kekuningan, berbau khas labu kuning.

Selama ini, belum ada peneliti tentang kue lumpur oleh karena itu peneliti ingin mensubstitusikan berapa banyak tepung labu yang di substitusikan ke tepung terigu untuk menghasilkan kue lumpur yang disukai.

Berdasarkan Latar Belakang diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul’’ **Substitusi Tepung Labu Kuning Dalam Pembuatan Kue Lumpur’’**

1.1 Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan Latar Belakang diatas dapat dirumuskan masalah: Dalam penelitian ini adalah labu kuning yang memiliki kandungan gizi yang baik terhadap harga yang masih rendah. oleh karena itu buah labu dapat diproses menjadi tepung dan dari tepung dapat diproses menjadi produk kue yang memiliki rasanya yang enak.

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah

1. Untuk mengetahui beberapa banyak substitusi tepung labu kuning pada tepung terigu dalam pembuatan kue lumpur.
2. Untuk Mengetahui salah satu perlakuan substitusi tepung labu kuning yang menghasilkan kue lumpur terbaik.

1.3 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai pengembangan ilmu pengetahuan khususnya dibidang teknologi hasil pertanian dan sebagai bahan informasi bagi masyarakat dalam pembuatan kue lumpur.