

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang sangat kaya akan budaya, jenis makanan, dan hasil laut. Berbagai macam biji-bijian, umbi-umbian, sayur, dan buah-buahan mudah didapat di berbagai daerah di Indonesia sehingga memiliki potensi yang besar dalam pengembangan diversifikasi produk pangan lokal (Hariyadi, 2013).

Pangan lokal yang berpotensi untuk dikembangkan adalah labu kuning yang dapat diolah menjadi tepung. Tepung labu kuning tersebut dapat digunakan sebagai bahan substitusi dalam tepung tapioka pada pembuatan cookies. Selama ini, pemanfaatan labu kuning di Nusa Tenggara Timur, khususnya di Kabupaten Kupang, masih tergolong rendah, di mana sebagian besar labu kuning hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak. Padahal, labu kuning memiliki kandungan gizi dan komposisi kimia yang baik serta bermanfaat bagi kesehatan tubuh seperti vitamin A, vitamin B, vitamin C, β -karoten, serat, vitamin K, tiamin, *riboflavin*, dan sejumlah mineral penting, antara lain kalium, magnesium, selenium, serta zat besi (Rasyid et al., 2020). Sejumlah penelitian menunjukkan bahwa labu kuning bermanfaat bagi kesehatan, antara lain dalam mencegah penyakit jantung, stroke, migrain, demam, diare, serta gangguan ginjal (Subaktilah et al., 2021). Oleh karena itu, pemanfaatan tepung labu kuning sebagai bahan substitusi tepung tapioka dalam pembuatan snack atau cookies menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan nilai guna dan diversifikasi produk pangan lokal.

Cookies merupakan salah satu jenis snack yang dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan, mulai dari anak-anak, remaja, dewasa, hingga orang tua. Pada umumnya, cookies dibuat menggunakan bahan dasar tepung terigu. Namun, untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu, pembuatan cookies dapat dikembangkan dengan memanfaatkan bahan-bahan pangan lokal, seperti tepung labu kuning dan tepung tapioka (tepung ubi kayu).

Tepung tapioka merupakan salah satu jenis tepung yang mudah diperoleh karena bahan bakunya melimpah di Indonesia, demikian pula dengan di Kabupaten Kupang, ubi kayu merupakan komoditas pangan lokal yang mudah tumbuh dan tersedia hampir sepanjang tahun, tumbuhnya tidak sulit dan tepung ubi kayu dapat

dimanfaatkan menjadi tepung dalam pembuatan cookies dengan bahan substitusi adalah tepung labu kuning, oleh karena itu, tepung labu kuning dapat digunakan sebagai bahan substitusi atau campuran bersama tepung tapioka dalam pembuatan cookies.

Substitusi adalah menggantikan sebagian bahan baku dengan bahan lain yang memiliki fungsi yang sama atau serupa (Winarno, 2002). Dalam pembuatan cake substitusi terbaik tepung jagung adalah 20% dan 75% tepung terigu (Budiarti et al, 2017), sedangkan perlakuan terbaik substitusi dalam pembuatan cookies adalah pada perbandingan 25% tepung jagung dan 75% tepung terigu dengan penilaian organoleptik sangat disukai penulis (Budiarti et al, 2017). Menurut (FDA, 2020) substitusi dapat dilakukan dengan mempertimbangkan beberapa faktor, seperti: keamanan pangan, kesamaan fungsi, karakteristik bahan baku, dari latar belakang ini maka penulis ini melakukan penelitian substitusi tepung labu dalam tepung tapioka dalam pembuatan cookies dengan tujuan dapat meningkatkan nilai gizi pada cookies tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, masalah yang akan dikaji pada penelitian ini adalah “Seberapa besar tingkat substitusi tepung labu kuning pada tepung ubi kayu untuk menghasilkan cookies”

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung labu kuning pada tepung tapioka dalam menghasilkan cookies
2. Untuk mengetahui perlakuan substitusi terbaik yang menghasilkan cookies dengan karakteristik fisik dan organoleptik yang paling baik.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti
Untuk menambah wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian.
2. Bagi Masyarakat
Sebagai sumber informasi bagi masyarakat yang memiliki kepentingan atau home industri bagi yang ingin membuka usaha.