

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan produk olahan pangan dinegara Indonesia mengalami perubahan yang begitu cepat setiap tahunnya (Arvianti, 2019). Kebutuhan masyarakat yang beranekaragam mempengaruhi pola konsumsi pangan terutama masyarakat di daerah perkotaan cenderung mencari produk makanan cepat saji. Makanan cepat saji memiliki beberapa kelebihan yaitu lebih praktis, mudah dalam proses pengolahan serta mudah untuk ditemukan di pasaran yang sesuai dengan selera dan tingkat daya beli konsumen. Produk olahan pangan yang banyak dikonsumsi masyarakat yaitu mie, *pudding* dan roti. Menurut Fauziyah, (2018) salah satu jenis makanan cepat saji dari produk rerotian yang disukai dan banyak dikonsumsi adalah *muffin*.

Muffin adalah sejenis kue yang menyerupai roti berbentuk bulat dengan permukaan datar dibagian luar dan berpori di bagian dalamnya. *Muffin* memiliki bentuk yang hampir sama seperti *cupcake*, bedanya terletak pada permukaannya (Gunawan, 2021). Saat ini konsumsi *muffin* cukup digemari oleh masyarakat mulai dari kalangan anak-anak, remaja hingga orang dewasa karena memiliki cita rasa yang cukup baik dan dinilai praktis (Damayanti, 2018).

Bahan dasar dalam pembuatan *muffin* adalah pengembang adonan seperti *baking powder* dan terigu sebagai bahan utamanya. Penggunaan

terigu yang tinggi berdampak pada meningkatnya volume impor gandum di Indonesia. Pada tahun 2021, Indonesia mengimpor gandum mencapai 11,17 juta ton atau senilai Rp.50 Triliun, bahkan pada tahun sebelumnya mencapai 10,3 juta ton (BPS, 2021). Salah satu alternatif untuk mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap penggunaan terigu yaitu menggunakan *puree* labu kuning sebagai substitusi terigu.

Labu kuning menurut Panjaitan (2021) dikenal sebagai sumber provitamin A (beta-karoten) dengan kandungan provitamin A sebesar 1.569 μg . Betakaroten yang terdapat pada buah labu kuning ini berperan untuk kesehatan mata, kulit, antioksidan dan melindungi dari serangan kanker. Labu kuning dikenal kaya akan zat gizi karena memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi (10%), provitamin A (1.569 μg) dan komponen zat gizi lainnya (Direktorat Gizi Depkes, 2017).

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) adalah jenis tanaman hortikultura yang memiliki karakteristik merambat dan banyak dibudidayakan di Indonesia, sehingga keberadaannya cukup melimpah. Tingkat produksi labu kuning pada tahun 2011 tercatat sekitar 428.197 ton, sedangkan pada tahun 2014 mencapai 523.063 ton (BPS, 2014). Sayangnya, dari angka produksi labu yang tinggi tidak sesuai dengan pemanfaatannya yang optimal. Penggunaan labu kuning masih terbatas karena masyarakat belum mengetahui kandungan gizi dan manfaat dari labu kuning.

Upaya pemanfaatan labu kuning dapat dilakukan dengan mengolah buah labu kuning menjadi bentuk *puree* atau bubur. Penggunaan *puree*

labu kuning dilakukan untuk meningkatkan keanekaragaman pangan dan memberikan tingkat kekenyalan, kekentalan maupun kepadatan yang baik pada adonan, sehingga *muffin* yang dihasilkan memiliki kualitas baik. Penambahan *puree* labu kuning dapat dijadikan alternatif makanan sumber provitamin A (β -Karoten) yang memiliki nilai tambah bagi kebutuhan zat gizi pada remaja.

Substitusi *puree* labu kuning dalam pembuatan *muffin* dapat berpengaruh terhadap daya terima konsumen. Berdasarkan penelitian sebelumnya yang dilakukan Rismaya, dkk (2018) menunjukkan bahwa penggunaan bahan pangan yang kaya akan vitamin A atau provitamin A pada pembuatan *muffin* dapat diterima oleh konsumen baik dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur mendapat perbandingan 25% tepung labu kuning : 75% tepung terigu.

Oleh karena itu, untuk menghasilkan produk *muffin* dengan kandungan gizi, kualitas dan daya terima terbaik dengan memanfaatkan labu kuning maka perlu dilakukan penelitian tentang uji daya terima dan analisis kandungan gizi *muffin* substitusi *puree* labu kuning (*Cucurbita moschata*) tinggi provitamin A untuk remaja.

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Akibat dari kurangnya konsumsi vitamin A terhadap kesehatan mata pada remaja.

2. Kurangnya kesadaran masyarakat terkait pentingnya konsumsi vitamin A berdasarkan data hasil Riskesdas.
3. Kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai kandungan gizi pada labu kuning.
4. Kurangnya pengetahuan masyarakat dalam pengolahan labu kuning.
5. Pemanfaatan pangan lokal seperti labu kuning yang dapat diolah menjadi produk *bakery* khususnya *muffin*.

1.3 Pembatasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Olahan produk *bakery* yaitu *muffin* dibuat menggunakan *puree* dari buah labu kuning.
2. Kandungan gizi *muffin* substitusi *puree* labu kuning dibatasi pada kadar karbohidrat, protein, lemak, kadar air, kadar abu, serat kasar dan betakaroten.
3. Daya terima konsumen pada *muffin* substitusi 25%, 30% dan 35% *puree* labu kuning dibatasi pada nilai warna, rasa, aroma dan tekstur.
4. Subjek penelitian adalah siswa kelas XI (sebelas) SMA Dharma Pancasila berjumlah 25 orang.

1.4 Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana daya terima terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur pada *muffin* substitusi *puree* labu kuning dengan persentase 25%, 30% dan 35% ?

2. Bagaimana kandungan gizi *muffin* substitusi *puree* labu kuning yaitu karbohidrat, protein, lemak, kadar air, kadar abu, dan serat kasar ?
3. Bagaimana kandungan betakaroten pada *muffin* substitusi *puree* labu kuning ?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah, untuk:

1. Mengetahui daya terima terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur pada *muffin* substitusi *puree* labu kuning dengan persentase 25%, 30% dan 35%.
2. Menganalisis kandungan gizi *muffin* substitusi *puree* labu kuning yaitu karbohidrat, protein, lemak, kadar air, kadar abu, dan serat kasar.
3. Menganalisis kandungan betakaroten pada *muffin* substitusi *puree* labu kuning.

1.6 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini, antara lain:

1. Bagi Akademik
 - a. Menambah referensi cara pembuatan *muffin* dengan penambahan *puree* labu kuning.
 - b. Memberikan masukan proses pengembangan dan sebagai pembanding untuk penelitian sejenis lainnya.
2. Bagi Penulis

- a. Memberikan pengetahuan baru terkait penggunaan *puree* labu kuning sebagai penambahan dalam pembuatan produk *muffin*.
 - b. Memberikan pembelajaran dan pengalaman untuk meningkatkan penelitian lanjut.
3. Bagi Masyarakat
- a. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pangan lokal seperti buah labu kuning dapat dibuat menjadi *muffin* dengan kandungan gizi yang baik untuk kesehatan dan ekonomis.
 - b. Memberikan informasi kepada masyarakat bagaimana proses pembuatan *muffin* dengan penambahan *puree* labu kuning sehingga dapat dikembangkan menjadi kegiatan usaha rumah tangga.