

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah negara kepulauan terbesar serta negara yang kaya akan sumber pangan terbesar di dunia (Gardjito *et al.*, 2013). Dengan keanekaragaman sumber pangan Indonesia mampu mencukupi kebutuhan pangan penduduknya, jika keanekaragaman pangan tersebut dikelola dengan baik secara optimal dan semestinya. Saat ini panganekaragaman dikenal juga dengan istilah diversifikasi.

Diversifikasi pangan sudah lama dilakukan oleh pemerintah sejak beberapa tahun lalu, hal tersebut dilakukan untuk meningkatkan keberagaman pangan yang dikonsumsi oleh masyarakat. Menurut Dewi dan Ginting, (2012), pemerintah telah mengadakan diversifikasi pangan sejak lama yaitu ketika Instruksi Presiden (Inpres) No. 14 Tahun 1974 tentang Perbaikan Menu Makanan Rakyat (PMMR). Tujuan dari petunjuk tersebut adalah untuk menggunakan pangan yang lebih luas dan meningkatkan mutu gizi pada semua jenis makanan rakyat, tanpa memandang kuantitas atau kualitasnya. Tujuan diversifikasi pangan adalah mendorong masyarakat umum untuk hidup secara berkelanjutan dan sesuai dengan potensi yang dimiliki, melaksanakan program diversifikasi pangan, dan mengurangi dampak negatif impor pangan terhadap keuntungan mereka. Cara yang dapat dilakukan yaitu dengan mengembangkan produk dengan bahan dasar pangan lokal. Ubi jalar kuning dan labu

kuning merupakan salah satu contoh bahan pangan yang dapat dikembangkan dalam penggunaannya.

Produk yang dapat dikembangkan untuk diversifikasi pangan cukup beragam, salah satunya adalah *cake*. Setiap kalangan atau lapisan masyarakat menyukai *cake*. *Cake* memiliki berbagai macam rasa dan berbagai variasi, selain itu *cake* juga dapat dipanggang maupun di kukus (Aquia, 2015). Tepung terigu merupakan bahan utama yang digunakan dalam pembuatan *cake*. Diketahui bahwa jumlah penggunaan tepung terigu terus meningkat setiap tahunnya. Biji gandum merupakan bahan dasar dari tepung terigu, sehingga pada tahun 2020 dapat ditotalkan bahwa Indonesia mengimpor 10,2 juta kg biji gandum (Badan Pusat Statistik (BPS), 2021). Karena hal tersebut ubi jalar kuning dan labu kuning dapat menjadi salah satu alternatif dalam pembuatan produk pangan salah satunya *cake*, sehingga dapat menekan penggunaan tepung terigu dengan menggunakan bahan lain.

Ubi jalar kuning merupakan salah satu pangan lokal yang harganya relatif murah, diketahui ubi jalar memiliki nilai jual seharga Rp 8.000 per kilo gram. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) Indonesia menghasilkan 2,2 juta ton ubi jalar kuning, dan untuk Sumatera Utara menghasilkan 122 ribu ton. Ubi jalar memiliki kandungan gizi yang cukup baik, namun kandungan tersebut belum diketahui oleh khalayak luas. Hal tersebut didukung oleh Rasmaniar *et al.*, (2017) mengutip dari Anggiariani dan Noor, (2004), mengatakan bahwa ubi jalar adalah salah satu pangan yang belum dimanfaatkan secara optimal, selain itu harganya relatif murah dan mudah diperoleh dimana pun. Ubi jalar merupakan salah satu bahan pangan penghasil

karbohidrat dan sumber energi (Muchlisah, 2018). Selain itu, diketahui berdasarkan Tabel Pangan Indonesia (TKPI) (Kemenkes RI, 2017) ubi jalar kuning memiliki kandungan beta karoten yang cukup tinggi yaitu 794 mcg. Menurut Rahmawati *et al.*, (2015), ubi jalar kuning mengandung zat gizi yang memberikan pengaruh positif pada kesehatan, selain itu memiliki potensi yang cukup baik serta cocok digunakan dalam program diversifikasi pangan.

Produksi labu kuning di Indonesia cukup tinggi, pada tahun 2011 menghasilkan 428 ribu ton dan meningkat menjadi 523 ribu ton pada tahun 2014 (Salauhiang *et al.*, 2019). Harga labu kuning di pasaran mulai dari Rp 18.000 per kilogram berdasarkan jenis dan ukuran. Labu kuning juga merupakan satu pangan lokal yang pemanfaatannya masih rendah, namun memiliki segudang manfaat dan kandungan gizi yang cukup baik (Gumolung, 2019). Menurut Hatta dan Sandalayuk, (2020), labu kuning adalah jenis tanaman yang memiliki daftar nutrisi yang sangat luas, termasuk protein, karbohidrat, serta beberapa mineral seperti kalium dan fosfor serta vitamin B, C, dan serat. Selain itu, ia memiliki jumlah vitamin A dan  $\beta$ -karoten yang signifikan, yang memiliki kandungan 180,00 SI (sekitar 1.000-1.300 IU/100 gram bahan). Kandungan gizi labu kuning tersebut menunjukkan potensi bahwa produk pangan dapat ditingkat kandungannya dengan penggunaan labu kuning. Sama halnya seperti ubi jalar kuning, labu kuning memiliki potensi yang cukup baik jika digunakan dalam program diversifikasi pangan.

Kandungan gizi yang dari ubi jalar kuning dan labu kuning hampir sama atau tidak jauh berbeda. Berdasarkan TKPI (Kemenkes RI, 2017), ubi jalar kuning

mengandung beta karoten yang cukup tinggi yaitu 794 mcg dan karoten total sebanyak 4.948 mcg. Sedangkan labu kuning mengandung beta karoten sebanyak 1.569 mcg dan kalium sebanyak 220 mcg. Ketiga zat gizi tersebut memiliki manfaatnya tersendiri untuk kesehatan, seperti kalium untuk lansia menekan kadar natrium didalam tubuh serta tekanan darah tinggi. Beta karoten adalah antioksidan yang memiliki aktivitas yang mirip dengan vitamin A, sehingga ketika didalam tubuh diubah menjadi vitamin A. Hal tersebut adalah salah satu manfaat beta karoten yang sangat penting dan dibutuhkan untuk kesehatan mata anak-anak.

Berdasarkan pemaparan dan data-data yang sudah dijabarkan, diketahui pangan lokal Indonesia memiliki kandungan dan potensi dalam bidang pangan contohnya ubi jalar kuning dan labu kuning. Kedua bahan tersebut dapat diolah secara langsung serta dapat diolah menjadi tepung terlebih dahulu. Oleh sebab itu penulis ingin melakukan penelitian tentang analisis kandungan zat gizi dan daya terima *cake* substitusi tepung ubi jalar kuning dan labu kuning sebagai diversifikasi pangan lokal.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan, maka dapat dilakukan identifikasi masalah sebagai berikut :

1. Impor biji gandum di Indonesia meningkat setiap tahunnya dengan total 10,2 juta ton pada tahun 2020.
2. Kurangnya wawasan masyarakat terkait ubi jalar kuning, dan labu kuning.
3. Kurangnya pemanfaatan masyarakat dalam pengolahan ubi kuning, dan labu kuning.

4. Kandungan gizi dari labu kuning, dan ubi jalar kuning belum banyak diketahui oleh masyarakat.
5. Sulit menemukan pangan olahan yang terbuat dari ubi jalar kuning dan labu kuning.
6. Sulit menemukan *cake* dengan bahan tepung ubi jalar kuning dan labu kuning.

### 1.3 Pembatasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Kandungan gizi *cake* substitusi tepung ubi jalar kuning, dan labu kuning dibatasi pada kadar karbohidrat, kadar protein, kadar lemak, kadar abu, kadar kalium dan kadar beta karoten.
2. Daya terima *cake* substitusi *puree* ubi jalar kuning dan labu kuning dengan persentase 20 persen, 30 persen, dan 40 persen dibatasi pada nilai aroma, rasa, tekstur dan warna.
3. Objek penelitian dibatasi pada *puree* ubi jalar kuning dan labu kuning.

### 1.4 Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana daya terima terhadap aroma, rasa, tekstur serta warna pada *cake* substitusi *puree* ubi jalar kuning dan labu kuning ?
2. Bagaimana kandungan zat gizi makro yaitu karbohidrat, protein, dan lemak *cake* substitusi *puree* ubi jalar kuning dan labu kuning ?

3. Bagaimana kandungan zat gizi mikro yaitu kalium, beta karoten dan kadar abu pada *cake* substitusi *puree* ubi jalar kuning dan labu kuning ?

### 1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini antara lain :

1. Mengetahui daya terima terhadap aroma, rasa, tekstur serta warna pada *cake* substitusi *puree* ubi jalar kuning dan labu kuning.
2. Mengetahui kandungan zat gizi makro yaitu karbohidrat, protein, dan lemak *cake* substitusi *puree* ubi jalar kuning dan labu kuning.
3. Mengetahui kandungan zat gizi mikro yaitu kalium, beta karoten dan kadar abu pada *cake* substitusi *puree* ubi jalar kuning dan labu kuning.

### 1.6 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang sudah dijelaskan, diharapkan dari hasil dari penelitian ini dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

#### 1.6.1 Bagi Akademik

1. Referensi untuk proses pengembangan penelitian yang sejenis untuk kedepannya.
2. Referensi dalam pembuatan *cake* dengan *puree* ubi jalar kuning dan labu kuning.

#### 1.6.2 Bagi Penulis

1. Menambah pengetahuan baru dalam pembuatan *cake* dengan menggunakan bahan pangan lokal seperti *puree* ubi jalar kuning dan labu kuning.
2. Sebagai referensi untuk penelitian lanjutan.

### 1.6.3 Bagi Masyarakat

1. Menambah wawasan masyarakat mengenai pemanfaatan bahan pangan lokal seperti ubi kuning, dan labu kuning dapat dijadikan sebagai bahan pangan utama dalam membuat *cake* atau cemilan alternatif lainnya.
2. Menambah pengetahuan masyarakat mengenai kandungan gizi yang terkandung di dalam ubi jalar kuning dan labu kuning.
3. Memberikan inovasi produk baru dengan bahan dasar *puree* ubi jalar kuning, dan labu kuning.

