

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Labu madu termasuk dalam sekelompok tanaman tahunan yang mengandung nutrisi dan mendukung kesehatan. Selain itu, rasa manis dan tekstur dagingnya yang lembut membuat varietas labu ini populer dikalangan masyarakat, beberapa hasil penelitian menunjukkan bahwa labu madu diidentifikasi mengandung serat (Nurjanah, 2020), labu madu juga mengandung zat bioaktif yang berfungsi sebagai pangan fungsional yang dapat memberikan manfaat bagi kesehatan berupa carotenoids, phenolic acid, flavanoid, mineral, vitamin, thianin, asam pantotenat, dan serat (Kulczynski dan mischalowska, 2019). Kandungan yang kaya akan betakaroten menghasilkan warna kuning yang akan menjadi sumber utama vitamin A (Das dan Banerjee, 2015). Antioksidan adalah zat yang dapat melindungi terhadap radikal bebas dan Reactive Oxygen Species (ROS) (Kusbandari dan susanti, 2017)

Ketersediaan bahan pangan di Indonesia semakin meningkat sehingga berpotensi menimbulkan perubahan keanekaragaman pangan yang berupa substitusi dan kombinasi pada industri baking, karena tinggi nya potensi bahan baku pangan lokal sebagai pengganti tepung terigu (Hardiman, 2011). Sehubungan dari permasalahan tersebut, diperlukan upaya peningkatan nilai tambah pangan olahan berupa produk labu madu dengan pengaruh subsitusi tepung terigu terhadap kualitas muffin dari puree labu madu.

Labu madu dapat diolah dalam bentuk tepung ataupun puree yang ditambahkan pada produk pangan. Pengolahan yang tidak sesuai dapat menghilangkan sebagian kandungan gizi pada labu. Salah satu proses pengolahan yang dapat dilakukan untuk mengurangi hilangnya kandungan gizi pada labu yaitu dalam bentuk puree. Penggunaan puree dapat mempengaruhi kualitas tekstur produk (Ghifarie & Rahmawati, 2022). Labu madu saat ini lebih banyak diolah menjadi tepung, sehingga diperlukan cara pengolahan yang berbeda untuk menghasilkan produk pangan dengan nilai gizi yang cukup tinggi. Salah satu cara yang dapat dilakukan dengan mengolah labu adalah menjadi puree dan ditambahkan pada

produk. Keunggulan dari puree labu dibandingkan tepung labu 1 adalah proses pengolahannya yang lebih cepat dan kandungan gizinya tidak banyak yang hilang saat proses pengolahan (Putra et al., 2021). Puree labu dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan keanekaragaman pangan dan mengurangi ketergantungan penggunaan terigu sehingga nantinya dapat meningkatkan nilai gizi terutama kandungan beta karotennya, sensoris pada tekstur dan warna, serta ekonomis dari produk.

Saat ini mengkonsumsi muffin cukup disukai oleh masyarakat mulai dari anak-anak, remaja hingga orang dewasa karena muffin ini memiliki rasa yang cukup baik dan dinilai praktis (Damayati et al., 2018). Perbedaan cupcake dengan muffin diantara nya cupcake adalah kue mungil yang dirancang untuk memanjakan lidah dengan kelembutan dan rasa manis yang berlimpah dengan frosting berwarna-warni dan taburan yang menggoda, cupcake adalah selebritas di pesta ulang tahun atau acara spesial. Sebaliknya, muffin lebih dianggap sebagai camilan sehat atau sarapan yang bergizi dengan bahan-bahan seperti gandum, buah-buahan, dan kacang-kacangan.

Bahan dasar pembuatan muffin adalah pengembang adonan seperti baking powder dan tepung terigu sebagai bahan utamanya. Penggunaan terigu yang tinggi dapat memberikan dampak dengan meningkatnya volume impor gandum di Indonesia. Salah satu cara untuk mengurangi penggunaan pada tepung dalam pembuatan muffin dengan bahan lokal yang tinggi yaitu menggunakan puree labu madu sebagai substitusi tepung terigu.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan Astasari (2016) menunjukkan bahwa penggunaan puree 50% menggantikan tepung terigu yang menghasilkan muffin dengan karakteristik terbaik. Menurut hasil penelitian yang dilakukan Nu'man.,(2023) menunjukkan bahwa penggunaan puree labu 35% adalah perlakuan terbaik yang diminati panelis.

Pengaruh substitusi tepung terigu dengan puree labu madu yang kaya akan kandungan betakaroten yang tinggi dan kandungan gizinya yang jauh lebih tinggi dari labu yang biasanya, diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah labu madu melalui

pengolahan labu madu dan pengembangan beberapa produk turunan hasil olahan labu madu.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan puree labu madu terhadap kualitas muffin
2. Mengetahui perlakuan terbaik substitusi tepung terigu dengan puree labu madu terhadap kualitas muffin

1.3 Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah :

1. Substitusi tepung terigu dengan puree labu madu akan berpengaruh terhadap kualitas muffin
2. Substitusi tepung terigu dengan puree labu madu yang tepat akan menghasilkan muffin yang baik.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan manfaat dan informasi mengenai pemanfaatan tentang labu madu pada masyarakat, untuk mengurangi ketergantungan akan penggunaan tepung terigu dan dapat menambah nilai ekonomis pada labu madu. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan informasi yang bermanfaat bagi para pembaca.