

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Labu kuning yang memiliki nama ilmiah *Cucurbita Moschata* dan di Indonesia produksi labu kuning pada tahun 2011 menurut Badan Pusat Statistik (BPS, 2012) mencapai 150.000 ton/tahun di Pulau Jawa, 6.100 ton/tahun di Pulau Sumatra, dan 1.200 ton/tahun di Pulau Bali (Sugitha dkk, 2015). Labu parang merupakan labu yang biasanya diolah menjadi tepung labu yang digunakan untuk menjadi bahan pengganti ataupun substitusi. Serat makanan yang terdapat pada labu kuning memiliki banyak manfaat untuk kesehatan manusia, yaitu dapat mencegah penyakit diabetes, obesitas, penyakit jantung koroner, kanker usus besar, divertikular dan konstipasi (Muchtadi 2001). Labu kuning memiliki kandungan gizi yang cukup besar. Labu kuning adalah bahan pangan yang kaya akan vitamin A, vitamin C, mineral, dan karbohidrat, sementara daging buahnya mengandung antioksidan yang bermanfaat sebagai anti kanker (Kamsiati, 2010). Labu kuning memiliki aroma khas dan warna kuning alami yang menarik sehingga diharapkan keunggulan dari tepung labu tersebut dapat meningkatkan cita rasa dan tekstur dari kue.

Negara Indonesia memiliki banyak makanan yang beragam cita rasanya dan teksturnya, tidak hanya meliputi makanan berat yang kaya dengan rempah namun makanan ringan pun banyak macamnya. Salah satu nya adalah Kue jajanan pasar. Kue jajanan pasar sering kali dibuat atau konsumsi dalam sehari – hari. Di Indonesia terdapat puluhan macam kue yang beragam rasa dan bentuknya. Salah satu kue yang sering dihidangkan di setiap rumah orang adalah kue bolu karena kue ini memiliki cita rasa manis dan teksturnya pun lembut sehingga mudah untuk dimakan oleh semua orang. Pemilihan kue bolu dalam penelitian ini karena dalam proses pembuatannya tidak membutuhkan waktu yang lama dan juga diharapkan untuk menjadi sangat bagus ketika ditambahkan tepung labu, dan bertujuan untuk menambah nilai gizi. Tidak hanya itu namun kue bolu memiliki rasa dan teksturnya yang enak, sangat mudah untuk dibuat dan tidak membutuhkan bahan – bahan mahal.

1.2 Rumusan Masalah

Untuk rumusan masalah yang akan dibahas dalam laporan ini adalah bagaimana pengaruh penambahan tepung labu kedalam Bolu kukus terhadap tekstur, rasa, warna, aroma dan kesukaan?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui pengaruh dari penambahan tepung labu kedalam bolu kukus terhadap tekstur, rasa, warna, aroma dan kesukaan dari uji sensoris.

1.4 Manfaat Penelitian

Terdapat beberapa manfaat yang akan dihasilkan dari penelitian ini yaitu:

- 1) Produsen : Agar mendapatkan produk yang sesuai dengan market
- 2) Konsumen : Mendapatkan produk yang penuh khasiat dan sesuai dengan Kegemaran