

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Labu

Labu kuning yang memiliki nama ilmiah *Cucurbita Moschata* yang termasuk ke dalam keluarga *Cucurbitaceae*, tumbuhan ini mempunyai bunga berwarna kuning berbentuk lonceng dan buah berwarna kuning – hijau tua berbentuk bulat. Tumbuhan ini berasal dari Amerika Tengah dan Amerika Selatan yang memiliki iklim tropis dan menyebar luas ke seluruh daerah tropis salah satunya adalah Negara Indonesia. Labu kuning memiliki kemampuan untuk beradaptasi yang tinggi sehingga dapat tumbuh dimana saja seperti dataran rendah maupun tinggi, dan dapat tumbuh baik pada daerah yang kering dengan curah hujan yang sedang pada 1000 – 3000 meter diatas permukaan laut (Purba, 2008).

Terdapat tiga macam labu yang terdapat di Indonesia yaitu, Labu parang, Labu kabocha dan *Butternut squash*. Namun yang digunakan untuk diolah menjadi tepung untuk pembuatan kue ataupun roti adalah labu parang. Labu parang ini berukuran besar berbentuk bulat dan pipih dan beratnya mencapai 4-5 kg per buah. Memiliki kulit keras, dan ada yang berwarna hijau, kecokelatan dan jingga. Daging buahnya tebal, berwarna kuning jingga dan memiliki rasa yang manis namun memiliki tekstur yang keras namun ini menandakan bahwa labu tersebut memiliki kualitas yang baik.

Labu kuning ini merupakan salah satu tumbuhan sumber pangan yang dapat dicerna dengan mudah karena memiliki kandungan gizi yang tinggi dan memiliki serat yang halus. Sumber pangan ini memiliki beberapa nutrisi dan senyawa bioaktif yaitu, pektin, fenolat, flavonoid, vitamin (A, B1, B2, B3, C dan E), asam amino, karbohidrat dan mineral (kalsium, fosfor, besi, natrium, kalium, tembaga dan seng).

Tabel 2.1 Kandungan gizi labu kuning per 100 gram

Kandungan zat gizi	Jumlah	Satuan
Energi	51,00	Kkal
Protein	1,70	g
Lemak	0,50	g
Karbohidrat	10,00	g
Serat	2,70	g
Kalsium	40,00	mg
Fosfor	180,00	mg
Besi	0,70	mg
Kalium	220,00	mg
Seng	1,50	mg
Betakaroten	1569,00	µm
Vitamin B1	0,08	mg
Vitamin C	52,00	mg
Air	86,60	g

Sumber: DKBM (2005)

Maka dari itu labu kuning memiliki banyak manfaat baik dalam tubuh seperti, menurunkan berat badan, mempertajam penglihatan, memperbaiki kulit, mencegah kanker, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, memelihara kesehatan jantung, memelihara kesehatan dan fungsi otak, meningkatkan kualitas tidur, menurunkan tekanan darah, mengontrol kadar gula darah dan memperlancar pencernaan.

2.2 Tepung labu kuning

Bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan tepung adalah, labu kuning dengan berat kurang lebih 4 kg, asam sitrat 12 gram, dan air 4 liter. Berikut adalah proses dari pembuatan tepung labu kuning:

- 1). Mengupas labu kuning dan membuang bagian yang tidak diperlukan seperti, biji, kulit dan hati.

- 2). Labu kuning direndam dalam larutan asam sitrat selama 30 menit.
- 3). Labu kuning dikeringkan di bawah sinar matahari selama 2 hingga 3 hari.
- 4). Labu kuning yang sudah kering di giling dengan alat penggilingan tepung.
- 5). Diayak dengan ayakan 60 mesh sehingga lebih halus.

Tabel 2.2 Kandungan gizi tepung labu kuning per 100 gr

Kandungan zat gizi	Jumlah	Satuan
Air	12,01	g
Protein	7,83	g
Abu	8,56	g
Karbohidrat	70	g
Lemak	1,05	g
Pektin	0.09	%bk
B-Karoten	180,00	mg/g
Vitamin A	-	IU

Sumber: Usmiati et al (2005)

Dapat dilihat data di atas bahwa tepung labu kuning memiliki kadar lemak yang rendah sehingga cocok untuk digunakan sebagai diet rendah lemak dan mengandung banyak beta karoten yang berfungsi sebagai anti oksidan. Tepung labu kuning menjadi pilihan dalam pembuatan produk olahan karena dapat disimpan untuk jangka waktu yang lama dan dengan mudah diolah menjadi bahan pangan formulasi, tepung komposit sebagai pengayaan bahan fungsional, dan bahan pewarna alami (Nurjanah, Setiawan and Roosita, 2020).

2.3 Bolu Kukus

Salah satu makanan tradisional Indonesia yang sangat digemari oleh semua kalangan masyarakat adalah kue bolu karena kesederhanaannya kue ini yang membuat semua orang pasti suka dan tidak bosan. Bahan utama yang digunakan untuk pembuatan bolu yaitu tepung terigu sehingga tepung yang berasal dari buah – buahan jarang dimanfaatkan. Bolu kukus merupakan bolu yang dimasak dengan metode dikukus, dengan menggunakan bahan-bahan seperti telur, gula yang dikocok hingga mengembang, ditambahkan tepung dan bahan lainnya (Anggraini, 2014). Kue bolu yang biasa diolah menggunakan pewarna makanan untuk menghasilkan warna

yang cantik sehingga dengan metode ini dapat memikat konsumen untuk membeli. Salah satu cara untuk mencegah penggunaan pewarna makanan pada pengolahan kue bolu yaitu dengan menggunakan tepung labu kuning sebagai pewarna alami yang didapatkan dari warna asli buah labu kuning, sekaligus dapat memanfaatkan tepung labu kuning karena memiliki potensi sebagai pendamping terigu dalam berbagai produk olahan pangan sehingga produk olahan yang ditambah dengan tepung labu kuning mempunyai warna dan rasa yang menarik (Kamsiati, 2010).

2.4 Uji Organoleptik

Untuk mengetahui hasil yang terbaik dari suatu produk agar dapat diterima oleh konsumen diperlukan untuk melakukan uji organoleptik yang bertujuan untuk mengukur, menilai atau menguji dengan menggunakan alat indera manusia, yaitu mata, hidung, mulut, dan ujung jari tangan. Uji organoleptik juga disebut pengukuran subjektif karena didasarkan dengan respon subjektif manusia sebagai alat ukur (Soekarto, 1990). Uji organoleptik memiliki beberapa metode, salah satunya adalah uji hedonik, dalam uji ini panelis diminta mengungkapkan tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau ketidaksukaan, sekaligus tingkatannya. Tingkat kesukaan itu disebut skala hedonik, contohnya sangat tidak suka, tidak suka, biasa, suka dan sangat suka (Rahayu, 1998). Penelitian ini bertujuan untuk melakukan analisis organoleptik berdasar-kan kesukaan pada substitusi tepung labu kuning pada bolu dan apa yang lebih prospektif untuk dikembangkan berdasarkan persentase tepung labu yang dimasukkan.