**BAB I**

**PENDAHULUAN**

1. **Latar Belakang**

Labu kuning merupakan salah satu jenis labu yang cukup populer di Indonesia meski buah ini berasal dari Mexico Tengah dan menyebar ke Benua Amerika. Di Indonesia labu kuning memiliki nama yang cukup dikenal yaitu waluh, sedangkan secara ilmiah Labu kuning disebut *Cucurbita moschatadurch*( Widawati, 2000). Sebagai bahan pangan, labu kuning biasanya hanya diolah sebagai panganan kolak,

dodol atau direbus saja, padahal sesungguhnya labu kuning juga bisa di olah menjadi panganan penambah gizi keluarga. Di dunia boga, selain di kenal sebagai bahan pangan labu kuning juga bisa di manfaatkan sebagai pelengkap dekorasi, baik untuk penunjang tatanan sesuatu dekorasi buah atau bunga maupun digunakan sebagai wadah penghidang sajian, misalnya Sup, Es Buah dan sebagainya.(Widawati, 2000). Labu kuning memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap seperti karbohidrat, protein,vitamin A,B1 dan C. Karena kandungan gizinya yang lengkap ini, labu kuning dapat menjadi sumber gizi yang sangat potensial dan harganya pun terjangkau oleh masyarakat yang membutuhkannya.

Labu kuning memiliki potensi besar untuk dibudidayakan di Indonesia dan produksinya meningkat dari tahun ke tahun. Data produksi labu kuning tahun 2010 menunjukkan produksi labu kuning di Indonesia 369.846 ton. Labu kuning (*Cucurbita maxima*) memiliki potensi sebagai sumber provitamin A nabati berupa β-karoten. Kandungan provitamin A dalam labu kuning sebesar 767 μg/g bahan. Selain itu, labu kuning juga mengandung vitamin C, serat dan karbohidrat yang cukup tinggi (Gardjito, 2005). Salah satu buah yang mempunyai potensi untuk dikembangkan di Indonesia adalah labu kuning. Penyebaran labu kuning telah merata di Indonesia, hampir di semua kepulauan nusantara terdapat tanaman labu kuning. Cara penanaman dan pemeliharaannya pun mudah. Labu kuning dapat menjadi sumber pangan yang dapat diandalkan (Anonim, 2010).

Labu kuning atau waluh termasuk komoditas yang telah dikenal masyarakat namun pemanfaatannya masih sangat terbatas. Hal ini disebabkan karena masyarkat masih belum terlalu menyadari akan potensi dan kandungan gizi yang dimiliki buah tersebut. Secara umum labu kuning kaya akan kandungan vitamin A, vitamin C, mineral dan karbohidrat serta antioksidan yang bermanfaat sebagai anti kanker (Kamsiati, 2010). Selain itu kandungan serat labu kuning juga cukup tinggi sehingga sangat berguna untuk memperlancarkan pencernaan, menurunkan resiko kanker dan penyakit jantung koroner (Anonim 2009).

Labu kuning (Cucurbita moscata) memilik β–karoten atau provitamin A yang tinggi yaitu 180 SI/ g (Murdijaty-Gardijito dkk, 1989 dalam Anggrahemi dkk, 2006) sehingga mempunyai potensi untuk dimanfaatkan sebagai sumber β–karoten alami. Hal ini didukung dengan penyebaran buah labu kuning yang cukup merata di Indonesia, hamper semua kepulauan di nusantara dijumpai tanaman labu kuning. Data FAO juga menunjukkan produksi labu kuning sangat tinggi tahun 1999 produksinya mencapai 73.744 ton, dan pada tahun 2001 menjadi 96.667 ton (Anonim 2003 dalam Pahlevie, 2011).

Mengingat beberapa kelebihan yang dimilikinya dan harganya yang relative murah, labu kuning dapat dimanfaatkan sebagai bahan fortifikasi makanan yang baik. Untuk tujuan tersebut labu kuning diolah menjadi produk yang tahan lama disimpan seperti tepung. Tepung labu kuning merupakan salah satu alternative untuk mengatasi permasalahan gizi, khususnya kekurangan vitamin A seperti yang sudah dijelaskan diatas. Dengan kandungan gizi yang dimilikinya, terutama β–karoten (provitamin A) nya yang tinggi, tepung labukuning sangat baik untuk fortifikasi. Tepung labu kuning berpotensi 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).

Menurut Erwin (2004), kue bolu adalah kue yang dibuat dari tepung terigu, gula pasir, telur ayam, air dan emulsifier yang dicampur sampai mengembang yang diselesaikan dengan cara dikukus atau dipanggang. Ciri khas kue bolu seperti yang sudah dikenal selama ini menggunakan paper cup, berbentuk mangkuk dengan permukaan yang merekah dalam warna putih semburat warna lain di atasnya. Menurut Putri (2010), kualitas kue bolu kukus ditentukan dari rasa, tekstur, aroma dan tingkat pengembangan.

1. **Perumusan masalah**

Berdasarkan uraian pada latar belakang maka rumusan masalah penelitiannya, yaitu : Bagaimana sifat fisik,sifat Organoleptik yang ada pada kue bolu*( Cucurbita moschata).*

1. **Tujuan penelitian**
2. Umum :
3. Pemanfaatan tepung labu kuning dalam pembuatan kue bolu
4. Menghasilkan kue bolu dengan menambahkan tepung labu kuning dengan sifat fisik, sifat organoleptik, dan tingkat penerimaan yang paling baik
5. Khusus :
6. Diketahuinya sifat fisik kue bolu dengan variasi penambahan tepung labu kuning.
7. Diketahuinya sifat organoleptik bolu kukus dengan variasi penambahan tepung labu kuning.
8. Diketahuinya tingkat penerimaan bolu kukus dengan variasi penambahan tepung labu kuning.
9. **Ruang Lingkup Penelitian**

Ruang lingkup pada penilitan ini adalah bidang teknologi pangan dan gizi terapan (formulasi pangan/modifikasi resep)

1. **Manfaat Penelitian**
2. Teoritis

Manfaat teoritis yang diharapkan adalah memperkaya ilmu pengetahuan khususnya pemanfaatan labu kuning dalam pembuatan bolu kukus. Hasil penelitian ini dapat digunakan untuk referensi atau literatur mengenai variasi penambahan tepung labu kuning pada produk bolu.

1. Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan informasi bagi masyarakat tentang produk makananbolu kukus dengan penambahan tepung labu kuning.

Menyampaikan informasi kepada masyarakat bahwa labu kuning merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki nilai gizi yang cukup baik dan menambah nilai ekonominya jika dibuat produk olahan misalnya kue bolu.

1. **Keaslian penelitian**

Penelitian tentang pemanfaatan tepung labu kuning *(Cucurbita moschatadurch)* sebagai bahan pembuatan kue Bolu. Dilakukan karena belum ada penelitian serupa yang dilakukan. Beberapa penelitian sebelumnya memiliki kemiripan diantaranya :

1. Ahmad Igfar (2012). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit**.** Peneliti tersebut merupakan salah satu mahasisiwa dari Universitas Hasanudin Makassar. Hasil dari penelitian tersebut bahwa ada pengaruh terhadap pencampuran Tepung Labu Kuning pada pembuatan Biskuit dilihat dari sifat fisik,organoleptik, serta karakteristik Biskuit yang dihasilkan ditinjau dari kadar air dan kadar abu . Perbedaan penelitian saya dengan penelitian tersebut adalah pada pemamfaatan tepung Labu kuning pada pembuatan kue bolu.
2. Lydia Ninan Lestario|Maria Susilowati, Dan Yohanes Martono . Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch) Sebagai Bahan Fortifikasi Mie Basah.Peneliti ini merupakan mahasiswa dari Universitas Kristen Satya Wacana,Jl.Diponegoro 52-60 Salatiga. Kemiripan dari penelitian tersebut adalah dengan memaanfaatkan bahan pangan, khusunya Tepung Labu Kuning. Namun perbedaannya adalah penelitian ini menggunakan fortifikasi nya dengan mie basah sedangkan saya memakai atau menggukan pada kue bolu.