

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia kaya akan sumber daya alam termasuk tanaman berkhasiat, selain sebagai sumber makanan juga bisa menjadi sumber obat-obatan. Seiring dengan berkembangnya informasi dan teknologi tentang hidup sehat membuat pola pikir masyarakat mengenai kesadaran hidup sehat mulai dari konsumsi pangan juga semakin bergeser (Darawati dkk., 2016). Masyarakat tidak saja menginginkan makanan yang mempunyai komposisi gizi yang baik serta penampakan dan cita rasa yang menarik, tetapi memiliki fungsi fisiologis tertentu bagi tubuh. Makanan yang memiliki fungsi demikian dikenal sebagai pangan fungsional (Abbas, 2020).

Salah satu bahan yang berpotensi dikembangkan menjadi pangan fungsional adalah penggunaan tepung ubi kayu termodifikasi atau mocaf dan tepung labu kuning. Mocaf merupakan salah satu tepung lokal yang dapat mengganti fungsi sebagian tepung terigu dalam adonan. Kandungan serat dalam tepung mocaf lebih tinggi dari pada kandungan dalam tepung terigu yaitu sebanyak 3,4 gram (Salim, 2007). Tepung mocaf memiliki kandungan serat terlarut lebih tinggi dari pada tepung geplek, kandungan mineral (kalsium) lebih tinggi dibandingkan dengan tepung gandum, dan komposisi kimia pati dan seratnya lebih tinggi disbanding dengan tepung terigu. Tepung terigu dan tepung mocaf memiliki kandungan gluten dan pati yang memiliki fungsi dalam proses pembentukan kerangka adonan, sehingga tepung mocaf memiliki peluang sebagai pengganti tepung terigu dengan persentase tertentu (Tala, 2009).

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) selain mengandung serat pangan juga memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi. Kandungan serat pangan yang ada pada labu kuning sebesar 12,1 % (Dhiyas dan Rustanti, 2016). Mengingat kelebihan yang dimiliki labu kuning, maka labu kuning dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi. Untuk tujuan tersebut, labu kuning diolah menjadi produk olahan yang tahan lama seperti tepung. Substitusi tepung labu kuning maksimal 30%, karena penggunaan lebih tinggi akan mengakibatkan tekstur olahan lembek atau berair dan rasanya agak

langu. (Sutardi, 2009).

Salah satu produk pangan yang dapat disubstitusi dengan tepung labu kuning yaitu donat. Substitusi tepung labu kuning pada produk donat bertujuan untuk upaya diversifikasi pemanfaatan labu kuning dan meningkatkan nilai gizi donat seperti serat pangan dan betakaroten. Substitusi tepung mocaf dan tepung labu kuning dapat meningkatkan kandungan nilai gizi sehingga dapat dihasilkan donat yang bergizi baik.

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan oleh Budoyono (2014) dan Rismaya (2018), mengenai substitusi tepung labu kuning pada muffin. Batas maksimum penambahan tepung labu kuning yang masih memiliki karakteristik muffin mendekati muffin kontrol. Semakin tinggi konsentrasi penambahan tepung labu kuning pada muffin menyebabkan penurunan volume pengembangan dan tekstur muffin semakin padat. Untuk itu perlu dilakukan penelitian substitusi tepung mocaf dan tepung labu kuning sehingga didapat formulasi terbaik pada pembuatan donat.

Berdasarkan uraian tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai **“PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF DENGAN TEPUNG LABU KUNING PADA PEMBUATAN DONAT”**

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui formulasi dan penerimaan panelis secara organoleptik terhadap aplikasi substitusi tepung labu kuning dan tepung mocaf pada donat.
2. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung mocaf dengan tepung labu kuning terhadap kandungan kadar air, kadar lemak, dan daya kembang dari pada donat.
3. Mengetahui analisis *Break Even Point* (BEP) pada pembuatan donat.

1.3 Manfaat Penelitian

Diharapkan dari penelitian ini dapat diketahui formulasi terbaik dari substitusi tepung mocaf dan tepung labu kuning yang mampu menghasilkan pangan fungsional dengan kandungan nilai gizi tertinggi.