

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk merupakan produk makanan kering populer yang telah lama dikenal masyarakat Indonesia. Menurut Tofan (2008), kerupuk adalah salah satu produk pangan yang terbuat dari terigu dicampur dengan bahan tambahan makanan dan dilakukan penggorengan menggunakan minyak sebelum disajikan. Salah satu jenis kerupuk adalah kerupuk pangsit tanpa isian yang umumnya berwarna kuning kecoklatan, berbentuk persegi atau segitiga. Kandungan gizi dalam 100 g kerupuk pangsit polos adalah lemak 3,21 g, protein 3,3 g, karbohidrat 20,22 g, sodium 428 mg dan kalium 62 mg (Fatsecret Indonesia, 2018).

Bahan utama dalam pembuatan kerupuk pangsit pada umumnya adalah tepung terigu, namun jenis tepung ini memiliki kandungan gizi yang kurang lengkap dimana kandungan zat gizi tepung terigu per 100 gram berupa karbohidrat sebanyak 77,2 gram, protein sebanyak 8,9 gram, lemak sebanyak 1 gram, kalsium sebanyak 22 mg serta tidak mengandung vitamin (Persatuan Ahli Gizi Indonesia, 2005). Tepung terigu adalah bahan pangan yang setiap tahunnya cenderung meningkat kebutuhannya. Data Aptindo (2014), menunjukkan bahwa kebutuhan tepung terigu di Indonesia rata-rata mengalami pertumbuhan minimal 5% setiap tahunnya. Oleh karena itu, perlu ada suatu upaya dari bahan lokal untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dalam pembuatan produk pangan. Salah satu jenis bahan lokal yang berpotensi untuk diolah menjadi tepung adalah labu kuning.

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) merupakan buah suku labu-labuan (*Cucurbitaceae*) penghasil buah berukuran besar yang tahan lama jika masih dalam kondisi utuh dan biasanya berwarna kuning atau jingga (Iqfar:2012). Menurut Gardjito (2006), kadar beta karoten daging buah labu kuning segar adalah 19,9 mg/100 g. Betakaroten merupakan zat kimia alami yang terdapat dalam buah-buahan dan sayuran yang berwarna merah, kuning, orange, ungu dan hijau tua. Betakaroten di dalam tubuh akan diubah menjadi vitamin A yang bermanfaat untuk pertumbuhan,

pemeliharaan jaringan tubuh dan penglihatan, reproduksi, perkembangan janin serta untuk mengurangi terjadinya resiko penyakit kanker dan hati (Keller, 2001 dalam Usmiati, 2005).

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) dimanfaatkan untuk berbagai jenis makanan seperti: roti, dodol, keripik, kolak, manisan dan sebagainya. Menurut PERSAGI (2005) dalam Kristiani (2016), dimana 100 gram labu kuning mengandung energi 29 kkal, air 91,20 gram, protein 1,10 gram, lemak 0,30 gram, karbohidrat 6,60 gram, kalsium 45 mg, fosfor 64 mg, besi 1,40 mg, vitamin A 54,05 RE, vitamin B1 0,08 mg, vitamin C 52 mg. Kandungan serat yang terdapat dalam buah labu kuning segar sebesar 1,10% (Purba 2008 dalam Kristiani, 2016). Salah satu cara pemanfaatan labu kuning agar dapat tahan lama dengan cara labu diolah menjadi tepung labu kuning dan selanjutnya akan disubstitusikan pada penggunaan tepung terigu.

Penelitian yang melibatkan pengaruh perlakuan perbandingan tepung terigu dan tepung labu kuning ini telah dilakukan pada pembuatan *Eggroll*, dimana menurut Fanny Intan Cahyaningtyas dan Basito (2014), menyatakan bahwa uji organoleptik *Eggroll* berdasarkan keseluruhan parameter, panelis lebih menyukai *Eggroll* yang dihasilkan dengan perlakuan konsentrasi tepung labu kuning 50% dengan tingkat kesukaan panelis 4,71. Panelis menyukai perlakuan 50% tepung labu kuning karena warna *Eggroll* kuning kecoklatan, aromanya enak, rasa khas labu kuning nya tidak kuat dan tekstur renyah.

Tepung labu kuning mengandung karbohidrat 77,65 %, protein 5,04 %, lemak 0,08%, air 11,14% dan abu 5,89% (Sinaga, 2010). Dengan adanya kandungan β -karoten (provitamin A) yang tinggi pada tepung labu kuning, kerupuk pangsit di rasa perlu untuk diperkaya kandungan gizinya dan sekaligus memberikan warna kuning.

Berdasarkan uraian tersebut maka dilakukan penelitian mengenai substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning dalam pembuatan kerupuk pangsit. Penelitian ini berjudul **“Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning (*CucurbitaMoschata*) Terhadap Karakteristik Kerupuk Pangsit Goreng”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning terhadap karakteristik kerupuk pangsit yang dihasilkan.
2. Mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning terhadap tingkat penerimaan panelis berdasarkan uji organoleptik kerupuk pangsit yang dihasilkan.
3. Mengetahui analisis *Break Even Point (BEP)* pada kerupuk pangsit.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk mengembangkan potensi labu kuning menjadi produk olahan makanan serta meningkatkan daya saing dan nilai ekonomis dari labu kuning tersebut.