

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Tanaman labu kuning adalah jenis tanaman sayuran yang menjalar, dari *famili Cucurbita Moschata*, serumpun dengan tanaman melon, blewah, semangka, dan timun. Indonesia merupakan daerah penghasil labu kuning yang memiliki potensi pengembangan cukup besar. Dalam bahasa Inggris labu kuning dikenal sebagai *pumpkin*. Total produksi labu kuning menunjukkan peningkatan dari tahun ke tahun yaitu 428.197 ton (2011) dan meningkat 523.063 ton (2014) (Salauhiang *et al.*, 2019).

Labu kuning mengandung karbohidrat yang tinggi, mineral (Ca, Fe, dan Na), dan vitamin (A dan C). Vitamin A yang terkandung dalam 100 g labu kuning adalah 29,03 IU. Kandungan vitamin C pada labu kuning berkisar antara 0,97 hingga 6,00 mg/100g. Labu kuning juga merupakan sumber serat pangan, senyawa fenol, dan karotenoid (α dan β). β -karoten berperan sebagai senyawa antioksidan dan anti inflamatori. Senyawa β -karoten yang terkandung dalam labu kuning menyebabkan daging buahnya berwarna kuning sampai *orange*, dan dapat menggantikan penggunaan pewarna dalam pengolahan pangan. Kandungan β -karoten pada buah labu kuning yaitu 11,2 mg/100 g). Labu kuning biasanya diolah sebagai produk dodol, sayur atau kolak dan menjadi tepung (Syafutri *et al.*, 2022).

Labu kuning dapat dijadikan beragam olahan yang dapat menarik minat masyarakat untuk mengkonsumsinya dimana tidak hanya dapat mengenyangkan namun juga dapat menyehatkan. Hal ini didukung kandungan gizinya yang cukup lengkap dan harganya yang relatif murah sehingga labu kuning dapat dijadikan sebagai alternatif pangan masyarakat. Kandungan gizi dalam olahan dari labu kuning sangat baik dikonsumsi oleh anak-anak maupun orang tua (Fitriyah & Baharuddin, 2016)

Penambahan labu kuning, dilakukan dengan berbagai pengolahan menjadi berbagai produk pangan, yang dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama. Dalam memberikan nilai tambah pada labu kuning yang bernilai jual, labu kuning dapat diolah menjadi makanan olahan yang lebih ekonomis dan kekinian. (Anggreani, 2023)

Produk pangan olahan labu kuning yang bisa dikembangkan adalah mi.

Selain mi, produk pangan olahan labu kuning lainnya adalah stik karena labu kuning sangat jarang dimanfaatkan oleh masyarakat dalam membuat olahan makanan. Salah satu bentuk produk olahan dari labu kuning adalah stik labu kuning. Stik merupakan salah satu produk dalam kategori makanan ringan simulasi. Stik sangat mudah dijumpa di pasar tradisional maupun *supermarket* karena harganya yang murah dan cocok untuk semua kalangan. Stik memiliki bentuk memanjang seukuran pensil yang mempunyai rasa gurih serta bertekstur renyah (Syafutri *et al.*, 2022).

Pengaruh penambahan labu kuning dalam pembuatan stik dapat memberikan peningkatan nilai gizi, rasa, tekstur, dan kelembaban pada hidangan tersebut. Pemanfaatan buah labu kuning sebagai tambahan bahan dasar pada pembuatan stik dengan alasan bahwa buah labu kuning banyak mengandung gizi terutama kalsium, vitamin dan protein dan sangat cocok untuk pertumbuhan dan perkembangan anak-anak (Sari, 2018)

Berdasarkan Penelitian Musyofa *et al.*, (2022) pada pembuatan stik berbahan buah naga didapatkan perlakuan terbaik yaitu 30% dengan suhu penggorengan 160⁰C, perlakuan tersebut berpengaruh nyata terhadap uji sensorik kandungan antioksidan, kadar air, kekerasan, kohesifitas.

Berdasarkan latar belakang diatas belum pernah dilakukan penelitian formulasi penambahan labu kuning dan tepung. Untuk itu penulis tertarik melakukan penelitian adalah **“PENGARUH PENAMBAHAN LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*) TERHADAP KARAKTERISTIK STIK YANG DIHASILKAN”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui formulasi penambahan labu kuning yang paling disukai panelis dalam pembuatan stik berdasarkan uji organoleptik.
2. Untuk mengetahui pengaruh penambahan labu kuning terhadap karakteristik fisik dan kimia stik.
3. Mengetahui *break even point* pembuatan stik dengan penambahan labu kuning.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat sebagai alternatif lain dari pengolahan labu kuning (menciptakan keanekaragaman) dan meningkatkan nilai tambah labu kuning.