

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil bahan pangan dari sektor pertanian yang cukup besar, salah satunya adalah labu kuning. Labu kuning adalah hasil pertanian yang melimpah dan hampir seluruh daerah di Indonesia merata akan hasil dari labu kuning ini, data nasional juga membuktikan bahwa hasil produksi labu kuning meningkat dari tahun ke tahun. Produksi labu kuning tahun 2011 yaitu 333 ton, tahun 2012 yaitu 251 ton, tahun 2013 yaitu 515 ton, tahun 2014 yaitu 522 ton, tahun 2015 yaitu 530 ton (BPS 2015). Labu kuning mempunyai banyak kandungan gizi seperti protein, karbohidrat dan vitamin-vitamin. Kandungan dari labu kuning ini cukup lengkap karena itu dapat dimanfaatkan untuk banyak bahan produk olahan pangan yang cukup potensial dan harga untuk buah labu kuning tidak terlalu mahal sehingga masyarakat dapat memanfaatkannya. Kemajuan zaman seperti sekarang sudah banyak perkembangan teknologi pengolahan untuk pangan yang sudah canggih dan modern, dengan adanya perkembangan tersebut labu kuning dapat dimanfaatkan lebih luas lagi seperti untuk bahan olahan pangan roti, dodol, tepung, manisan, dan lain sebagainya (Sudarto 2000).

Labu kuning memiliki kandungan serat pangan yang cukup untuk kebutuhan tubuh manusia, dan labu kuning juga menghasilkan 29 kkal per 100 gram. Labu kuning banyak di olah menjadi berbagai olahan salah satunya adalah tepung, yang dapat menjadi alternatif peran tepung terigu dalam pembuatan berbagai produk makanan yang ada di Indonesia, karena pada tepung labu kuning juga mempunyai kandungan yang cukup sehingga mampu menjadi alternatif peran dari tepung terigu dalam proses pembuatan olahan pangan di industri makanan. Kandungan per 100 gram labu kuning adalah, karbohidrat, protein, serat pangan, vitamin A dan vitamin C , selain itu masih banyak lagi kandungan dari tepung labu kuning (Dhityas dan Rustanti 2016).

Pembuatan produk makanan di Indonesia masih banyak yang bergantung pada tepung terigu, tepung terigu di Indonesia banyak yang di impor karena di Indonesia sendiri tidak memiliki gandum sehingga mendatangkan tepung terigu. Data yang ada di BPS menunjukkan bahwa pada tahun 2013 mengimpor tepung terigu sebanyak 205.446 ton, data tersebut sudah turun dibandingkan dengan data dua tahun sebelumnya yaitu pada tahun 2012 sebanyak 479.682 ton dan pada tahun 2011 yaitu sebanyak 680.100 ton. (BPS, 2013).

Indonesia memiliki banyak hasil pangan yang dapat di olah menjadi alternatif tepung terigu yang nantinya akan mengurangi ketergantungan untuk mengimpor tepung terigu (Manurung *et.al* 2016).

Pengolahan tahu mempunyai hasil sampingan yaitu adalah ampas tahu, biasanya olahan sampingan ini langsung dibuang atau yang disebut sebagai limbah. Ampas tahu dapat diolah kembali dengan berbagai proses salah satunya adalah daur ulang atau akan di konversikan ke suatu produk yang bernilai ekonomis tinggi, dapat berguna dan bermanfaat. Masyarakat sekitar industri pengolahan tahu umumnya memanfaatkan ampas tahu hanya untuk pakan ternak dan juga bahan dasar pembuatan dari tempe gembus, dengan memanfaatkan yang kurang ini ampas tahu juga dapat diolah menjadi tepung. Pembuatan tepung ampas tahu melali proses yaitu pemerasan, pengukusan, pengeringan kemudian di giling sampai halus. Tepung ampas tahu ini juga dapat di campurkan atau di formulasikan pada pembuatan berbagai produk olahan pangan, salah satu produk yang dapat memanfaatkan tepung ampas tahu adalah dalam pembuatan kukis atau kue kering (Kaahoa *et al.* 2017).

Cokies atau kue keing adalah jenis makanan yang sering dijadikan cemilan atau makanan ringan yang banyak disukai oleh kalangan masyarakat luas yang baik dari balita atau anak kecil sampai kalangan orang dewasa. *Cokies* merupakan kue kering yang memiliki rasa manis, terbuat dari tepung terigu, gula, lemak dan telur yang kemudian akan dicampurkan menjadi satu. Adonan dari seluruh bahan dicetak dan diletakkan di atas loyang yang akan di olesi oleh margarin kemudian di panggang dalam oven sampai matang. Pembuatan *Cokies* menggunakan bahan utama yaitu tepung terigu yang memiliki kandungan gluten tinggi, Indonesia harus menyediakan alternatif dari hasil olahan yang ada di pangan lokal seperti tepung labu kuning dan ampas tahu yang memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai tepung pengganti terigu (Herawati *et al.* 2015).

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian kali ini adalah

1. Bagaimanakah pengaruh perbedaan formulasi tepung labu kuning dan tepung ampas tahu terhadap mutu sensoris produk?
2. Bagaimana pengaruh perbedaan formulasi tepung labu kuning dan tepung ampas tahu terhadap kandungan protein pada produk?
3. Bagaimana pengaruh perbedaan formulasi tepung labu kuning dan tepung ampas tahu terhadap kandungan serat pada produk?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui mutu sensoris produk *cookies* dengan perbedaan formulasi tepung labu kuning dan tepung ampas tahu
2. Mengetahui kadar protein pada *cookies* dengan perbedaan formulasi tepung labu kuning dengan penambahan tepung ampas tahu
3. Mengetahui kadar serat pada *cookies* dengan perbedaan formulasi tepung labu kuning dengan penambahan tepung ampas tahu

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Memberikan inovasi baru dalam pembuatan *cokies* dengan bahan baku tepung labu kuning dan tepung ampas tahu.
2. Memberikan informasi mengenai pemanfaatan potensi bahan pangan lokal sebagai pembuatan *cokies*.
3. Meningkatkan pemanfaatan limbah ampas tahu dalam industri makanan

