

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Labu kuning (*Cucurbita moschata* Durch) merupakan salah satu komoditas pertanian yang memiliki banyak kelebihan yaitu kaya akan vitamin A yang merupakan antioksidan untuk anti penuaan dan mencegah penyakit degeneratif (Gardjito, 2006). Labu kuning memiliki kandungan serat, vitamin dan karbohidrat yang tinggi. Selain itu, labu kuning juga mengandung 34 kalori, lemak 0,8 g, kalsium 45 mg, dan mineral 0,8 mg sehingga labu kuning sangat baik dikonsumsi (Hidayah, 2010). Labu kuning juga mengandung beta karoten sebesar 1569 $\mu\text{g/g}$ bahan. Keunggulan β -karoten, antara lain adalah dapat meningkatkan sistem imunitas, mencegah penyakit jantung dan kanker. Dikatakan sebagai rajanya β -karoten karena kandungan karotennya sangat tinggi, seperti *lutein*, *zeaxanthin*, dan *karoten*, yang memberi warna kuning pada labu kuning yang membantu melindungi tubuh dengan menetralkan molekul oksigen jahat yang disebut juga radikal bebas (Anonim, 2010).

Labu kuning termasuk komoditas pangan yang pemanfaatannya masih sangat terbatas. Masyarakat pada umumnya mengolah labu kuning hanya sebagai sayur dan kolak serta dijadikan sebagai pakan ternak. Hal ini disebabkan karena masyarakat masih belum menyadari potensi dan kandungan gizi labu kuning. Produksi labu kuning seluruh Indonesia berkisar antara 20-21 ton per hektar, sedangkan konsumsi

labu kuning di Indonesia masih sangat rendah, yakni kurang dari 5 kg per kapita per tahun (Fatdhilah, 2014).

Dengan tingkat produksi labu kuning yang tinggi namun daya konsumsi yang masih rendah, maka labu kuning dapat diolah menjadi bahan baku setengah jadi yaitu tepung untuk menambah nilai tambah pada labu kuning. Tepung labu kuning sendiri memiliki keunggulan dalam hal penyimpanan dan distribusi, daya simpan, dan aplikasi yang lebih luas dalam penggunaan labu kuning untuk pengolahan pangan. Pengolahan labu kuning menjadi tepung juga dapat memudahkan masyarakat dalam mengolah tepung labu kuning menjadi berbagai macam produk olahan sehingga dapat menambah daya konsumsi masyarakat.

Perbandingan kandungan gizi pada tepung labu kuning dan tepung terigu yaitu tepung labu kuning memiliki energi 328 kkal, karbohidrat 77,6 g, protein 5 g, lemak 0,5 g dan β -karoten 180 SI/g, sedangkan pada tepung terigu adalah energi 365 kkal, karbohidrat 77,3g, protein 8,9 g, lemak 1,3 g dan β -karoten 0 SI/g (Gardjito, 2006). Dilihat dari kandungan nilai gizi yang hampir sama dan nilai β -karoten pada tepung labu kuning yang lebih tinggi dari pada tepung terigu maka tepung labu kuning dapat menjadi alternatif untuk menggantikan tepung terigu. Kandungan gizi yang terdapat pada labu kuning juga dapat menjadi sumber gizi yang sangat potensial dan harganya pun terjangkau oleh masyarakat yang membutuhkannya.

Mengingat beberapa kelebihan yang dimiliki oleh labu kuning maka labu kuning dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi untuk mengurangi penggunaan tepung terigu. Tepung labu kuning akan lebih efisien digunakan untuk mengolah berbagai

produk makanan. Salah satu pemanfaatan tepung labu kuning dalam produksi panganolahan sebagai bahan substitusi tepung terigu adalah pada pembuatan bakso.

Bakso merupakan salah satu olahan daging secara tradisional yang digemari oleh semua lapisan masyarakat. Pada umumnya bakso terbuat dari daging sapi, namun sekarang bahan baku bakso sudah didiversifikasi dengan ikan, ayam, dan yang lainnya, sehingga bakso menjadi enak, kenyal, empuk, bergizi dan aman dikonsumsi. Ikan tuna sangat berpotensi untuk diolah menjadi bakso karena daging ikan tuna mengandung protein tinggi.

Substitusi tepung labu kuning pada pengolahan bakso ikan diharapkan dapat meningkatkan kandungan gizi dan sifat organoleptik bakso ikan. Sifat organoleptiknya meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur sehingga dapat menambah daya konsumsi masyarakat serta menjadi salah satu alternative pilihan/diversifikasi produk hasil pertanian dan perikanan bagi masyarakat

Berdasarkan uraian tersebut maka, sebuah upaya untuk menggabungkan tepung labu kuning dan ikan tuna sebagai salah satu bentuk penganekaragaman hasil olahan buah labu kuning maka penelitian ini penting dilakukan dibawah judul **“Uji Organoleptik Dan Kandungan Gizi Bakso Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) Dengan Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch)”**.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

- a) Bagaimana hasil uji organoleptik bakso ikan tuna (*Thunnus* sp.) dengan penambahan tepung labu kuning(*Cucurbita moschata* Durch)?

- b) Bagaimana kandungan gizi dari bakso ikan tuna (*Thunnus* sp.) dengan penambahan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata* Durch)?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuandari penelitian ini adalah :

- a) Untuk mengetahui hasil uji organoleptik bakso ikan tuna (*Thunnus* sp.) dengan penambahan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata* Durch)
- b) Untuk mengetahui kandungan gizi bakso ikan tuna (*Thunnus* sp.) dengan penambahan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata* Durch).

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai alternatif teknologi pengolahan labu kuning untuk meningkatkan daya konsumsi masyarakat.

1.5 Batasan Masalah

1. Labu yang digunakan adalah Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch)
2. Obyek penelitian yakni bakso ikan tuna (*Thunnus* sp.) dengan penambahan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata* Durch)
3. Parameter yang digunakan yakni kandungan protein, lemak dan organoleptik dengan penambahan tepung labu kuning