

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Kukis salah satu jenis kue kering yang digemari oleh semua kalangan masyarakat. Kukis terbuat dari adonan lunak, mengandung lemak tinggi, bentuk kecil, memiliki rasa manis, serta bertekstur kurang padat dan renyah (Fathonah *et al.*, 2020). Kukis diolah dengan dioven dan tidak digoreng hal ini menjadikan kukis produk olahan yang lebih sehat. Kukis akan lebih memiliki nilai fungsional apabila bahan dalam pembuatannya mengandung bahan yang baik untuk tubuh. Tidak hanya dikonsumsi sebagai cemilan namun termasuk yang memberikan efek positif bagi tubuh. Bahan utama pembuatan kukis adalah tepung terigu, namun kandungan gluten dan karbohidrat dalam tepung terigu cukup tinggi sehingga tidak baik bagi kesehatan jika dikonsumsi berlebihan dapat meningkatkan lemak perut dan memicu peradangan (Shinta & Lestari, 2023). Berdasarkan kondisi tingkat kekerasan adonan produk kukis dibedakan menjadi 2 golongan besar yaitu, adonan keras (*hard dough*) dan adonan lunak (*soft dough*). Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai fungsional kukis adalah dengan memanfaatkan bahan lokal, contohnya menggunakan bahan lokal seperti buah labu kabocha. Setiap 100 gram labu kabocha segar terdapat sekitar 85-170 kkal, 85-91,2 gram air, 0,8-2,0 gram protein, 0,1-0,5 gram lemak, 3,3-11 gram karbohidrat (Direktori Gizi, Depkes RI. 2000).

Labu kuning merupakan komoditas segar mempunyai sifat yang mudah rusak akibat kesalahan penanganan setelah panen. Mengolah labu kuning menjadi tepung memiliki keunggulan seperti daya tahan lebih lama, kemudahan penggunaan, peningkatan nilai ekonomis dan peningkatan kualitas serta kemampuan untuk digunakan dalam berbagai jenis makanan (Abraham et

al, 2014). Beberapa jenis labu kuning yang tumbuh di Indonesia yaitu, Labu parang, labu madu (*butternut*), dan labu kabocha. Pengolahan labu menjadi tepung labu diharapkan dapat meningkatkan daya tahan labu. Tepung labu dapat digunakan sebagai bahan substitusi terigu atau bahan tambahan dalam pembuatan berbagai jenis makanan. Pemanfaatan labu saat ini sebatas pengolahan pangan tradisional seperti dodol, kolak, kue basah, manisan, sup, pudding, dan makanan lain dengan umur simpan singkat dan distribusi terbatas (Rahmawati et al. 2014). Perbandingan kandungan gizi dalam 100 gram tepung labu parang, kabocha dan butternut berturut-turut memiliki kadar air 14,18%; 11,02% dan 13,28%, kadar abu 8,05%; 10,0% dan 8,88%, kadar lemak 4,51%; 1,58% dan 1,55%, kadar protein 11,56%; 14,74% dan 7,32%, kadar karbohidrat 61,71%; 62,62% dan 68,97% serta nilai energi 333,64 Kal; 323,61 Kal dan 319,12 Kal. Penggunaan labu kabocha dalam pembuatan *chewy* kukis disebabkan kandungan nutrisi yang terdapat dalam labu kabocha, kadar abu 10,0% , rendah lemak yaitu 1,58%, kandungan karbohidrat 62,62%, pigmen yang berwarna kuning-oranye mengandung betakaroten yang merupakan prekursor vitamin A (Mardiah, Fitrilia T, Widowati S, 2020). Kukis yang mengandung antioksidan dapat bermanfaat bagi kesehatan tubuh yang berperan dalam melawan radikal bebas, sehingga dapat mencegah proses penuaan dan penyakit degeneratif. Aktivitas antoksioksidan labu kabocha adalah 81,95% RSA.

Berdasarkan dari latar belakang tersebut maka akan dikembangkan *chewy* kukis yang memiliki tekstur lembut untuk semua kalangan. Mustinda (2016) menyebutkan bahwa terdapat kukis dengan jenis *soft* kukis yang memiliki tekstur lembut dan cocok untuk konsumen yang mengalami kesulitan mengunyah. Ini menjadikan produk akhir bukan hanya enak tetapi juga bergizi. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi sifat fisikokimia dan organoleptik dari *chewy* kukis tersebut. Pembuatan *chewy* kukis dengan penambahan tepung

labu kabocha memiliki tujuan untuk menciptakan produk kukis yang tinggi serat, rendah lemak dan dapat disukai konsumen dalam segi organoleptik.

1.2 Rumusan masalah

1. Bagaimana pengaruh variasi konsentrasi tepung labu kabocha terhadap sifat fisik *chewy* kukis?
2. Bagaimana pengaruh variasi konsentrasi tepung labu kabocha terhadap sifat kimia *chewy* kukis?
3. Bagaimana pengaruh variasi konsentrasi tepung labu kabocha terhadap sifat organoleptik *chewy* kukis?

1.3 Batasan masalah

1. Labu kabocha yang digunakan dalam pembuatan *chewy* kukis adalah buah labu kabocha yang berasal dari Pasar Giwangan Yogyakarta.
2. Bahan-bahan tambahan yang digunakan tepung terigu merek Pita Merah, *palm sugar* merek Hainan, *butter* merek Anchor, *baking powder* merek koepou-koepou.
3. Uji kadar abu dan kadar air menggunakan metode Gravimetri, uji kadar protein menggunakan metode Kjeldahl, uji kadar karbohidrat menggunakan metode *difference*, uji kadar lemak menggunakan metode Soxhlet, uji aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH. Rancangan penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan.
4. Variasi konsentrasi tepung labu kabocha yang ditambahkan pada *chewy* kukis yaitu 0%, 25%, 50%, 75%, dan 100%.

1.4 Tujuan penelitian

1. Mengetahui pengaruh variasi konsentrasi tepung labu kabocha terhadap sifat fisik *chewy* kukis.

2. Mengetahui pengaruh variasi konsentrasi tepung labu kabocha terhadap sifat kimia *chewy* kukis.
3. Mengetahui pengaruh variasi konsentrasi tepung labu kabocha terhadap sifat organoleptik *chewy* kukis.

1.5 Manfaat penelitian

Manfaat penelitian adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan nilai guna komoditi labu kabocha sebagai komoditi lokal yang dimanfaatkan dalam pembuatan *chewy* kukis sehingga ketergantungan akan impor tepung terigu dapat dikurangi.
2. Memberikan pengetahuan tentang pengolahan pangan (*chewy* kukis) dengan menggunakan bahan dasar tepung labu kabocha.