

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Labu kuning (*Cucurbita moschata* Durch) merupakan salah satu hasil pertanian yang dikenal kaya akan karotenoid yang berfungsi sebagai antioksidan. Warna kuning pada labu menunjukkan adanya senyawa betakaroten atau provitamin A yang cukup tinggi, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan alternatif untuk menambah jumlah betakaroten harian yang dibutuhkan dalam tubuh (Usmiati, *et al.* 2005).

Produksi labu kuning di Indonesia mencapai 357.561 ton (Badan Pusat Statistika, 2014). Kandungan gizi dan tingginya antioksidan maka labu kuning dapat dimanfaatkan sebagai pangan fungsional yang berbasis produk pangan instan. Labu kuning dipilih sebagai bahan utama dalam pembuatan produk sup labu kuning instan dikarenakan labu kuning yang relatif awet dibanding dengan sayuran lainnya. Daya awet labu kuning bisa sampai 6 bulan atau lebih tergantung cara penyimpanannya, tetapi kendala pada pemanfaatan labu kuning ini adalah labu yang sudah dibelah harus cepat diolah karena sangat mudah rusak (Gardjito, 2006).

Sup instan merupakan produk makanan kering yang diolah dengan tambahan bahan pengental yang diizinkan. Secara umum bahan pengental yang digunakan adalah agar, gum dan maltodekstrin. Pada penelitian ini bahan pengental yang digunakan dalam pembuatan sup labu kuning instan adalah tepung maizena dengan formulasi (0, 2, 4, dan 6%) yang siap untuk dikonsumsi setelah diseduh atau dimasak dengan air mendidih sehingga menjadi larutan kental.

Pada pembuatan sup labu kuning dibutuhkan tahapan proses yaitu mulai dari proses pemilihan bahan utama (labu kuning), proses pemasakan, proses pengeringan dan proses penyajian. Dibutuhkan teknologi yang tepat untuk mengolah menjadi produk makanan instan. Penambahan bahan penstabil diharapkan mampu memberikan tekstur pada sup labu kuning instan. Fungsi penggunaan bahan penstabil pada sup labu kuning instan adalah untuk

menghasilkan tekstur yang lembut, tidak menggumpal, dan memberikan daya tahan pada sup dalam keadaan panas atau dingin (Fatdhilah, 2014).

Sebelum sup labu kuning instan dikembangkan, perlu adanya evaluasi terkait dengan daya terima masyarakat dan kandungan gizi pada produk makanan instan tersebut. Salah satu evaluasinya adalah membandingkan sup labu kuning instan tanpa tambahan tepung maizena dengan sup labu kuning instan yang sudah ditambah tepung maizena. Sup instan yang berbasis labu kuning ini merupakan salah satu alternatif produk pangan fungsional yang dapat memenuhi kepraktisan, keawetan dan memberikan kemudahan dalam penyajian. Proses pengolahan sup labu instan ini diharapkan tidak merusak kandungan gizi seperti antioksidan dan betakaroten selama proses pengolahan serta dapat memenuhi kandungan gizi yang cukup untuk tubuh. Oleh karena itu, dilakukan penelitian tentang pengaruh penambahan maizena terhadap kadar betakaroten, aktivitas antioksidan, dan organoleptik sup labu kuning instan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut maka dirumuskan bagaimana pengaruh penambahan maizena terhadap kadar betakaroten, aktivitas antioksidan dan organoleptik sup labu kuning instan?

C. Hipotesis

Ada pengaruh penambahan maizena terhadap kadar betakaroten, aktivitas antioksidan dan organoleptik sup labu kuning instan.

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh penambahan maizena terhadap kadar betakaroten, aktivitas antioksidan dan organoleptik sup labu kuning instan.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengukur dan menganalisis kadar betakaroten pada sup labu kuning instan dengan formulasi penambahan bahan penstabil tepung maizena.

- b. Mengukur dan menganalisis aktivitas antioksidan pada sup labu kuning instan dengan formulasi penambahan bahan penstabil tepung maizena.
- c. Menguji dan menganalisis organoleptik meliputi warna, aroma, rasa, tekstur pada sup labu kuning instan dengan formulasi penambahan bahan penstabil tepung maizena.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi tentang diversifikasi olahan sup labu kuning menjadi makanan instan dan mempertahankan kandungan gizi pada labu kuning, sehingga disukai oleh masyarakat.

2. Bagi Penulis

Menambah ilmu pengetahuan, wawasan, dan pengalaman dalam melakukan penelitian.

3. Bagi IPTEK

Sebagai sarana pendukung penelitian lebih lanjut dan pengembangan ilmu pengetahuan mengenai sup labu kuning instan.