

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Tanaman labu kuning (*Cucurbita moschata* Duch) termasuk dalam famili Cucurbitaceae. Tanaman tersebut merupakan tanaman tahunan yang bersifat menjalar dengan perantaraan alat pemegang yang berbentuk pipih. Tumbuh di dataran rendah dan dataran tinggi (0 m-1500 m dpl). (Suwanto, 2015)

Potensi pemanfaatan kuning belum maksimal, Data Badan Pusat Statistik dalam Fatdhilah (dalam Nuralizah, 2016) menunjukkan hasil rata-rata 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.

Menurut Gardjito (dalam Ranonto, 2015), kadar beta karoten daging buah labu kuning segar adalah 19,9 mg/100 g. Kandungan gizinya yang cukup lengkap ini, maka labu kuning dapat menjadi sumber gizi yang sangat potensial dan harganya pun terjangkau sehingga dapat dikembangkan sebagai alternatif pangan masyarakat.

Labu kuning atau waluh (*Cucurbita moschata* Duch) merupakan jenis tanaman sayuran, tetapi dapat dimanfaatkan untuk berbagai jenis makanan, seperti: roti, dodol, keripik, kolak, manisan dan sebagainya yang memilikikandungan gizi yang cukup lengkap yakni karbohidrat, protein, beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, besi, serta vitamin yaitu Vitamin B dan C dan serat. Warna kuning atau oranye daging buahnya pertanda kandungan karotenoidnya sangat tinggi. (Ranonto, 2015)

Untuk menambah nilai ekonomis dari labu kuning secara optimal, bisa digunakan sebagai salah satu upaya pemanfaatan labu kuning, dan penganekaragaman makanan dari labu kuning menurut Suprpti (dalam Zusnaini, 2010) penulis ingin membuat olahan roll cake dengan penambahan labu kuning yang dikukus, roll cake merupakan sejenis cake yang dibuat dari telur, terigu, gula, dicetak di loyang agak pipih sehingga menghasilkan

lembaran cake tipis yang dioles bahan isian kemudian digulung. Keistimewaan Roll cake terletak pada tampilannya yang unik, tekstur lembut, rasa lezat, dan isian/olesan variatif. Pada umumnya roll cake dibuat dengan bahan dasar tepung terigu berprotein rendah (Artaty, 2015)

Uraian diatas mendorong peneliti untuk mengangkat dalam bentuk proposal skripsi dengan judul **“Pengaruh Penambahan Labu Kuning Kukus Pada Pembuatan Roll Cake Ditinjau Dari Uji Organoleptik ”**

#### **B. Batasan Masalah**

Karena pemanfaatan labu kuning kukus untuk mengetahui pengaruh penambahan jumlah labu kuning kukus masih belum maksimal, maka penulis ingin membuat olahan dari roll cake yang ditambahkan dengan labu kuning kukus untuk meningkatkan nilai ekonomi dan mutu roll cake.

#### **C. Rumusan Masalah**

Apakah pengaruh penambahan jumlah labu kuning kukus pada pembuatan roll cake ditinjau dari uji organoleptik ?

#### **D. Tujuan Penelitian**

Mengetahui pengaruh penambahan labu kuning kukus pada pembuatan roll cake dengan proporsi original, 10%, 20% dan 30% ditinjau dari uji organoleptik.

#### **E. Manfaat**

Menambah wawasan, pengetahuan dan nilai jual tentang pengaruh penambahan labu kuning kukus pada pembuatan roll cake dengan proporsi original, 10%, 20% dan 30% .