

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masyarakat saat ini lebih menyukai berbagai macam kue, dan brownies adalah salah satu pilihan yang paling sering digunakan dan mudah didapat. Popularitas brownies di Indonesia ditunjukkan dengan ketersediaannya yang luas di toko-toko kue tertentu dan semakin banyak variasi yang dibuat untuk makanan ini (Artika, 2021).

Ada dua jenis brownies yang paling populer, yaitu brownies yang dipanggang dan dikukus. Biasanya, tidak ada yang berbeda satu sama lain. Perbedaannya terletak pada kandungan airnya. Karena mengandung lebih banyak air daripada brownies yang dimasak, brownies kukus memiliki umur simpan yang lebih rendah. Brownies sangat disukai oleh para penggemarnya, brownies hadir dalam berbagai rasa dan variasi termasuk brownies ubi ungu, brownies nangka, dan brownies teh hijau (Arina et al., 2021).

Labu kuning atau yang secara ilmiah disebut Cucurbita Moschata merupakan jenis tanaman yang cukup umum ditemukan di seluruh Indonesia. Produk makanan yang kurang dimanfaatkan adalah labu kuning. Hal ini disebabkan oleh kurangnya informasi mengenai labu kuning, yang menyebabkan seseorang kehilangan minat untuk memakannya. Labu yang tidak dimanfaatkan dengan baik saat panen akan menghasilkan kelebihan yang menurunkan harga pasar.

Di antara banyak vitamin dan mineral yang dikandung labu adalah beta-karoten, vitamin B1, vitamin C, kalsium, fosfor, zat besi, kalium, dan garam. Sekitar 100 gram labu kuning akan memberikan 29.030 IU vitamin A, 23 mg

vitamin C, 66 mg magnesium, 113 mg kalsium, 118 mg fosfor, 1,8 mg zat besi, 9 mg natrium, dan 1,89 mg kalium. Labu sebagian besar membantu sistem kekebalan tubuh untuk diperkuat. Betakaroten labu membantu menangkal masalah jantung. Konsentrasi vitamin B1, C, dan serat mempengaruhi pencegahan stroke dan penyakit jantung. Di antara berbagai manfaat labu kuning termasuk kemampuannya untuk menyembuhkan gangguan seperti demam, sakit kepala, diare, dan penyakit ginjal serta menurunkan peradangan (Mardhiah, 2020).

Karena Indonesia sebagian besar merupakan negara agraris, sebagian besar penduduknya bergantung pada produk pertanian. Proses pembangunan di Indonesia mendorong perluasan industri agro-bisnis yang menggunakan bahan baku pertanian, terutama singkong (*Manihot esculenta* Crantz). Selain industri makanan, tekstil, dan kertas serta penyediaan energi alternatif terbarukan, singkong dapat diubah menjadi produk yang fleksibel untuk berbagai keperluan. Komponen dasar yang digunakan secara luas dalam seni kuliner adalah tepung singkong merpati, sebuah metode pengolahan (Asnawi, 2013).

Banyak daerah di Indonesia yang mengandalkan singkong sebagai makanan pokok; singkong juga dapat digiling menjadi tepung tapioka. Singkong lebih banyak dikonsumsi dalam jumlah besar. Mengingat kebutuhan singkong yang besar di Indonesia, pemerintah bersedia mengimpor barang-barang yang berbahan dasar tanaman tersebut. BPS melaporkan bahwa Indonesia membeli 375.590 ton tepung singkong pada tahun 2018, dengan nilai keseluruhan sebesar US\$ 185,6 juta (Ardharsyah, 2019)

Dibuat dari tanaman singkong, tapioka adalah sebuah polisakarida. Karena kandungan amilopektinnya yang tinggi, tepung tapioka semakin banyak digunakan

di perusahaan-perusahaan makanan sebagai bahan pengikat dan aditif. Tekstur kental dan polimer-seperti brownies-dihasilkan darinya. Benda-benda ini memiliki konsistensi yang halus dan larut dalam air (Lestari, 2013).

B. Rumusan Masalah

Untuk mengetahui daya terima dan karakteristik kandungan gizi makro brownies labu kuning (*Cucurbita moschata*) dengan penambahan tepung tapioka

C. Tujuan Penelitian

1. Umum

Untuk mengetahui apakah penambahan tepung tapioka dapat meningkatkan kandungan zat gizi makro pada brownies labu kuning (*Cucurbita moschata*)

2. Khusus

- a. Mengetahui daya terima dan karakteristik warna, brownies labu kuning dengan penambahan tepung tapioka.
- b. Mengetahui daya terima dan karakteristik tekstur, brownies labu kuning dengan penambahan tepung tapioka.
- c. Mengetahui daya terima dan karakteristik aroma, brownies labu kuning dengan penambahan tepung tapioka.
- d. Mengetahui daya terima dan karakteristik rasa, brownies labu kuning dengan penambahan tepung tapioka.
- e. Melakukan daya terima dan analisis nilai gizi makro pada brownies yang memiliki karakteristik terpilih paling disukai.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat akademik

- a. Penelitian ini menggunakan pengetahuan yang diperoleh di bangku kuliah
- b. Penelitian di masa depan diharapkan mengikuti standar ilmiah yang ditetapkan oleh penelitian ini

2. Manfaat bagi industri makanan memberikan informasi spesifik tentang proses pengolahan tepung tapioka dan labu kuning menjadi produk kelas atas yang menggugah selera dan tidak hanya memiliki nilai gizi.

3. Manfaat bagi masyarakat

Untuk memberikan pengetahuan yang paling komprehensif dan menyeluruh kepada masyarakat tentang tepung tapioka dan labu kuning

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1
Penelitian – penelitian serupa yang digunakan sebagai acuan

No	Judul Penelitian	Hasil	Persamaan	Perbedaan
1.	Penambahan Labu Kuning Cucurbita Moschata Terhadap Brownies Panggang, Aishwara Megha Dewi, (2023)	penambahan labu kuning (Cucurbita moschata) sebanyak 0%, 20%, 40%, dan 60%. Berdasarkan hasil penelitian brownies panggang dengan penambahan labu kuning (Cucurbita Moschata) disimpulkan bahwa penambahan labu kuning berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, kadar gula, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Hasil penelitian terbaik diperoleh pada perlakuan (penambahan labu kuning 40%) ditinjau dari kadar air 23,78%, kadar gula 12,21%, warna 3,96 (suka), aroma 4,36 (suka), tekstur 3,84 (suka), dan rasa 4,36 (suka).	Brownies ini sama-sama menggunakan labu kuning	Brownies ini tidak menggunakan penambahan tepung tapioka
2.	Brownies Bebas Gluten dari Tepung Tapioka dan Substitusi Tepung Bekatul dengan Variasi Lama Pemanggangan Diru Ahmad Suhendri1 , Yustina Wuri Wulandari1 , Yannie Asrie Widanti 1(2022)	Hasil penelitian menunjukkan bahwa rasio tepung tapioka - bekatul 50 gram dan tepung bekatul 50 gram dengan variasi lama pemanggangan sebesar 40 menit merupakan formulasi brownies yang terbaik karena memiliki karakteristik kimia dan sensoris yang diharapkan yaitu kadar air 19,17%, kadar abu 1,97%, kadar lemak 21,33%, kadar serat pangan 15,15%, kadar protein 5,29%, kadar karbohidrat 52,24%,	Brownies ini sama-sama menggunakan tepung tapioka	Brownies ini tidak menggunakan labu kuning

No	Judul Penelitian	Hasil	Persamaan	Perbedaan
3.	Pengaruh Perbandingan Modified Cassava Flour (Mocaf) dan Puree Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Karakteristik Brownies Kukus, I Gusti Agung Anggi Putri Arina , Putu Timur Ina, I Gusti Ayu Ekawati1	labu kuning menghasilkan brownies kukus dengan karakteristik terbaik yaitu: kadar air 34,49%, kadar abu 1,10%, β karoten 6,82 mg/100g, β -karoten bleaching 1,34 mg/ml, warna, tekstur, aroma, rasa dan penerimaan kesuluruhan disukai	Brownies ini menggunakan bahan yang sama yaitu labu kuning	Brownies ini tidak menggunakan penambahan tepung tapioka
4.	Pemanfaatan Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Brownies Panggang, Putri Kurniasari, 2019	Penggantian labu kuning dengan tepung terigu pada produk brownies panggang sebesar 60% dari 100 gr tepung terigu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa karakteristik produk pengembangan brownies panggang labu kuning lebih banyak disukai dibandingkan dengan produk acuan yang hanya menggunakan tepung terigu.	Brownies ini menggunakan bahan yang sama yaitu labu kuning	Brownies ini tidak menggunakan penambahan tepung tapioka
5.	Pengaruh Substitusi Labu Kuning (Cucurbita moschata L) terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning, Yani Subaktilah, Agung Wahyono , Silvia Oktavia Nur Yudiastuti , Qurrota A'yun Mahros	Hasil analisa proksimat menunjukkan bahwa brownies kukus dengan substitusi labu kuning sebanyak 20% yaitu masing-masing sebesar 29,43% kadar lemak, 8,65% kadar protein, dan 8,65% kadar karbohidrat.	Brownies ini menggunakan bahan yang sama yaitu labu kuning	Brownies ini tidak menggunakan penambahan tepung tapioka