

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sejak tahun 2018, boba menjadi salah satu *topping* yang paling dicari dan digemari oleh masyarakat. Boba sendiri merupakan *topping* yang sering ditambahkan ke dalam minuman agar terasa lebih nikmat dan memiliki citra rasa yang kuat. Boba sangat cocok sebagai *topping* karena memiliki rasa yang khas dan unik, dan juga menjadi salah satu *topping* yang populer di masyarakat karena dapat membuat rasa minuman menjadi lebih nikmat. Peneliti memilih untuk membuat boba karena peneliti ingin menciptakan suatu inovasi baru dari produk yang sudah ada sebelumnya, serta karena adanya pasar yang besar dalam penjualan boba dengan jumlah peminat yang tidak sedikit.

Bubble tea ditemukan pada tahun 1986 pada saat pemilik rumah teh *The Hanlin Tea Room Tainan*, Tu Tsong-He, terinspirasi oleh boba tapioka putih yang dia lihat di pasar Ya Mu Liao. Lalu, dia membuat suatu inovasi dengan cara mengubah bola tapioka putih menjadi versi berwarna hitam, yang dicampur dengan the dan *brown sugar* (Jones, 2018).

Kata boba, pada awalnya berasal dari minuman yang dikocok sehingga membentuk suatu *bubble*, yang kemudian menjadi ide untuk membuat suatu *topping* konsumsi yang enak. Kebanyakan boba dibuat menggunakan gula aren agar menciptakan rasa manis yang pas untuk minuman yang sedang *trend* saat ini. Biasanya, para pembuat boba hanya membuat boba dari tepung tapioka dan gula aren tetapi tidak memiliki nutrisi apapun. Di sini peneliti ingin membuat boba dengan rasa yang tetap

khass, tetapi memakai campuran bahan yang kaya akan vitamin dan zat gizi lainnya. Karena itu, peneliti melakukan penelitian antara dua bahan yang sama - sama cocok untuk dijadikan bahan dasar boba yaitu, beberapa jenis umbi - umbian dan juga labu kuning. Setelah dibandingkan, umbi - umbian memiliki kandungan gizi yang sangat baik bagi tubuh, karena mengandung vitamin, karbohidrat, mineral, protein, zat besi, dan kalsium. Sedangkan labu kuning mengandung zat pati, kandungan air, vitamin, dan karbohidrat. Dari perbandingan yang dilakukan, peneliti pada akhirnya memilih labu kuning karena boba merupakan salah satu *topping* yang memiliki ciri khas bertekstur kenyal dan labu kuning sendiri memiliki zat pati yang akan meningkatkan daya ikat air sehingga membuat boba menjadi lebih kenyal. Oleh karena itu, peneliti memilih untuk menggunakan labu kuning sebagai bahan dasar dari boba yang akan dibuat, karena labu kuning memiliki banyak kandungan air dan juga zat pati di dalamnya (Zulaidah, 2012).

Selain itu, labu kuning merupakan buah yang berasal dari Amerika yang dibawa ke Indonesia pada abad ke-19. Labu kuning terdiri dari tiga jenis yakni, *Cucurbita Pepo*, *Cucurbita moschata*, dan *Cucurbita maxima*, labu yang sering dijumpai di supermarket maupun pasar adalah labu berjenis *Cucurbita moschata*, yaitu labu yang berbentuk besar, dan cenderung berbentuk lonjong serta memiliki rasa dari tawar hingga manis. Karakteristik labu kuning yang diperlukan agar produk boba yang dihasilkan dapat memenuhi ekspektasi konsumen yaitu, perlu memilih labu kuning yang bobotnya berat sekitar 2-3 kg atau pada saat diketuk labu tersebut berongga, yang berarti bahwa labu tersebut memiliki banyak kandungan air di dalamnya (Julius, 2018).

GAMBAR 1

Labu Kuning



Sumber: Alamendah (2010)

Menurut (Widyowati, 2007)

tanaman labu kuning tersebut banyak ditemukan di sekitar wilayah Indonesia.

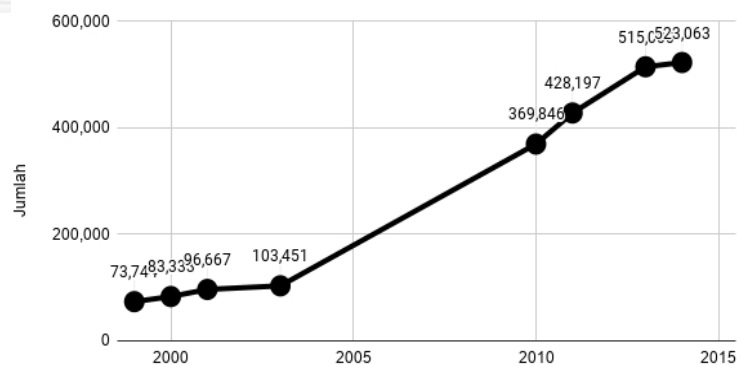
Menurut (Santoso, et.al. 2013)

jumlah produksi tahun 2010 yang tercatat dalam BPS mencapai 369,846 ton.

Labu kuning merupakan salah satu yang daya simpannya tahan lama, bahkan bisa bertahan dalam suhu ruangan selama kurang lebih enam bulan, tetapi karena volumenya yang besar, sehingga lebih mudah terjadi kerusakan pada saat distribusi, oleh karena itu perlu diolah menjadi suatu produk yang lebih tahan lama untuk disimpan.

TABEL 1
Jumlah Produksi Labu Kuning

Jumlah Produksi Labu Kuning



Sumber: Hasil Olahan Data 2020

Dapat dilihat pada diagram di atas, ditunjukkan bahwa jumlah produksi dari labu kuning terus meningkat dari tahun ke tahun. Diagram di atas

menunjukkan peningkatan jumlah produksi labu kuning dari tahun 1999 - 2015 yang terus mengalami peningkatan. Pada tahun 1999 jumlah produksi labu kuning mencapai 73,744 ton, pada tahun 2000 produksi labu kuning mencapai 83,333, pada tahun 2001 naik menjadi 96,667, pada tahun 2003 naik menjadi 103,451, pada tahun 2010 semakin naik menjadi 369,846 (Badan Pusat Statistik, 2014), pada tahun 2011 meningkat menjadi 428,197, pada tahun 2013 naik menjadi 515,000, dan pada tahun 2014 jumlah produksi labu kuning meningkat menjadi 523,063 (Santoso, et al., 2013).

Peneliti juga memilih labu kuning selain dilihat dari segi jumlah produksi yang banyak, peneliti juga melihat dari segi ekonomi. Harga dari labu kuning relatif murah yaitu 15.000 - 20.000 / buah untuk 2-3 kg labu kuning (Budidaya Labu Kuning, 2019).

Sebelum mengolah labu kuning tersebut menjadi *topping* boba tentunya penelitian perlu dilakukan. Tujuan pembuatan bola kanji dari labu ini adalah untuk membuat sesuatu yang baru di mata publik sekaligus aman untuk dikonsumsi. Penelitian ini dilakukan agar boba yang akan dibuat bisa memperoleh hasil yang terbaik, dan juga agar konsumen dapat mempercayai produk yang dibuat sepenuhnya, karena boba labu kuning telah melalui proses yang signifikan. Motivasi diadakannya penelitian ini juga karena peneliti ingin membuktikan kepada konsumen bahwa produk yang dibuat mengandung bahan - bahan yang sehat dikonsumsi untuk semua jenis umur. Dalam penelitian ini peneliti memberikan judul “Pengembangan Boba Dengan Bahan Dasar Labu Kuning” judul yang dipilih tentunya berdasarkan apa yang akan diteliti yaitu, dari boba yang sudah ada lalu dikembangkan menggunakan bahan yang masih jarang dipakai, yaitu labu kuning.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah boba berbahan dasar labu kuning disukai panelis dari segi rasa?
2. Apakah boba berbahan dasar labu kuning disukai panelis dari segi warna?
3. Apakah boba berbahan dasar labu kuning disukai panelis dari segi aroma?
4. Apakah boba berbahan dasar labu kuning disukai panelis dari segi tekstur?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang dilakukan adalah untuk mengembangkan pengetahuan peneliti mengenai pengembangan boba dari labu kuning dan juga apakah boba yang dibuat dapat diterima dengan baik oleh masyarakat. Dengan adanya penelitian, maka peneliti bisa mengetahui bagaimana warna, rasa, aroma, dan tekstur boba setelah proses pengolahan. Peneliti juga dapat mengetahui boba dengan warna, rasa, aroma, dan tekstur seperti apa yang digemari oleh konsumen saat ini sehingga dapat memproduksi boba tersebut dengan sebaik mungkin. Disini peneliti melakukan penelitian apakah labu kuning cocok untuk dijadikan bahan dasar dari pembuatan boba. Oleh karena itu, peneliti melakukan uji organoleptik untuk mengetahui warna, rasa, aroma, dan tekstur dari boba yang akan peneliti buat. Uji organoleptik dilakukan agar peneliti dapat mengetahui hal apa saja yang berbeda dari boba yang sudah ditambahkan labu kuning dengan bahan boba pada umumnya, dari sini peneliti dapat membuat perbandingan sebelum dan

sesudah.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian yang telah dilakukan adalah untuk memperluas pengetahuan peneliti serta pembaca mengenai boba dan labu kuning, sehingga mampu membuat produk yang terjamin kualitasnya, dan juga dapat mengetahui karakteristik labu kuning seperti apa yang cocok untuk dijadikan bahan dasar boba nantinya. Dengan dilakukannya penelitian maka dapat diketahui secara langsung bagaimana proses pengolahan boba berbahan dasar labu kuning dan membuat suatu inovasi yang belum pernah dibuat sebelumnya. Penelitian juga dapat bermanfaat pada saat boba akan diproduksi dan dijual kepada konsumen, karena peneliti sendiri yang menemukan inovasi tersebut telah memastikan bahwa produk tersebut aman untuk disalurkan kepada konsumen.

E. Sistematika Penulisan

Adapun, tugas akhir ini tersusun atas lima bab yang memiliki sistematika sebagai berikut:

Bab satu menjabarkan tentang pendahuluan dari tugas akhir, yang terdiri dari beberapa sub bab yang menerangkan latar belakang masalah, rumusan dari masalah yang berupa pertanyaan penelitian, tujuan, manfaat, dan serta sistematika dari penulisan penelitian.

Bab dua menjabarkan mengenai tinjauan pustaka yang memuat tentang penelitian sebelumnya mengenai olahan-olahan apa sajakah yang pernah dibuat dengan bahan dasar labu kuning, dan serta penelitian

terhadap perubahan apa yang akan terjadi pada boba jika ditambahkan suatu bahan tertentu dalam pengolahannya. Dalam bab ini pula dibahas perumusan hipotesis dari penelitian yang dilakukan dan kerangka konseptualnya.

Bab tiga, memiliki isi yang mencakup metode yang digunakan dalam penelitian yang dilaksanakan. Bab ini terdiri dari beberapa sub bab yang menjelaskan gambaran umum dari penelitian terhadap bahan dasar labu kuning, rancangan yang disusun untuk penelitian tersebut, metode yang digunakan untuk penentuan sampel, instrumen pengumpulan data dan serta metode analisis data.

Bab keempat menjabarkan mengenai hasil analisis serta pembahasan dari penelitian yang telah dilakukan. Adapun sub bab hasil menjelaskan hal- hal apa saja yang dihasilkan dari penelitian yang telah dilakukan pada olahan boba dari labu kuning, yang akan dijabarkan dengan grafik maupun tabel.

Bab lima memuat kesimpulan dari penelitian yang telah disusun serta saran-saran yang ada berkaitan dengan pengolahan labu kuning.