

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Labu Siam (*Sechium edule (Jacq.) Sw.*) merupakan salah satu tanaman dan komoditi pangan Indonesia yang berpotensi untuk dijadikan bahan utama dalam pengembangan produk dan memiliki daun berbentuk mirip segitiga serta permukaannya berbulu (Dewanto, 2019). Buah labu Siam ini berwarna hijau pucat, berkulit tipis, mempunyai beberapa alur vertikal di permukaan kulitnya serta daging buahnya berwarna putih pucat serta membungkus bakal biji dan teksturnya berada di antara kentang dan mentimun. Aroma dari labu Siam sendiri pun tidak menyengat atau memiliki bau yang mengganggu (Kurniawan, 2021).

Banyak yang menganggap bahwa buah labu Siam tidak bergizi, padahal dibalik itu labu Siam mengandung banyak manfaat (Kementrian Kesehatan RI, 2017). Labu Siam memiliki kadar flavonoid yang tinggi dan senyawanya berperan di bidang kesehatan dan sangat dianjurkan untuk dikonsumsi (Sakung *et al.*, 2020). Selain itu, labu Siam memiliki kandungan air dan serat yang tinggi serta terdapat vitamin B, C, K, kandungan folat yang baik untuk wanita hamil, dapat menjaga kolesterol, mengatasi anemia, mengontrol tekanan darah tinggi, menjaga berat badan, menangkal radikal bebas juga kanker (Harismi, 2019). Labu Siam sendiri juga dikenal memiliki kandungan sumber pektin dan serat pangan yang baik, yang digunakan sebagai pengganti lemak (Suhendy, 2020). Pektin merupakan

komponen serat yang terdapat pada dinding sel tumbuhan. Pektin dapat larut dalam air dan membentuk cairan kental (Nurmalasari, 2019). Labu Siam yang memiliki pektin sebesar 6,7% yang mampu membantu proses pembentukan gel (Manggarani *et al.*, 2019). Jumlah pektin yang ideal untuk pembentukan gel sebesar 0,75% hingga 1,5% (Rianto *et al.*, 2017). Berdasarkan penelitian yang diteliti oleh Walidah, penggunaan pektin dalam selai menunjukkan hasil lebih disukai panelis dikarenakan menghasilkan tekstur yang kokoh, elastis dan lebih lembut (Walidah, 2018). Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa dengan penambahan pektin, dapat mempengaruhi tekstur (Aldi *et al.*, 2018).

Berdasarkan data yang diberikan BPS dan Dinas Pertanian Kabupaten Bandung, labu Siam merupakan salah satu komoditas hortikultura yang belakangan menjadi andalan sektor pertanian, dikarenakan harga labu Siam dapat menjanjikan dan masih dapat bertahan (Ma, 2021). Produksi labu Siam di Indonesia mengalami peningkatan dari tahun 2018 ke tahun 2020 yaitu sebesar 454.001 ton menjadi sebesar 511.014 ton. Walaupun tahun 2019 mengalami penurunan menjadi sebesar 407.963 ton, namun meningkat kembali di tahun 2020 (Badan Pusat Statistik, 2020).

Tetapi, labu Siam memiliki masa simpan yang cepat dan ketersediaan yang cukup melimpah menyebabkan perlu adanya pengembangan produk berbasis labu Siam (Sakung *et al.*, 2020). Meski secara teknis labu Siam adalah buah, namun umumnya masyarakat Indonesia sering menggunakannya sebagai sayuran dalam masakan

(Kurniawan, 2021). Contohnya seperti sayur asam, sayur lodeh dan juga tumis labu Siam (Idris & Triastuti, 2021). Untuk menjadi olahan produk lain, labu Siam masih kurang. Sehingga perlu dilakukan pengolahan produk agar dapat meningkatkan nilai ekonomis seperti menjadikan camilan (Rahman, 2018).

Di Indonesia, camilan adalah salah satu hal yang disukai masyarakat Indonesia (Lado, 2021). Terdapat berbagai jenis makanan yang beredar dan salah satunya adalah camilan (Rois, 2016). Camilan sendiri merupakan makanan yang biasa dikonsumsi di luar makanan utama (Agita *et al.*, 2018). Sama halnya dengan KBBI bahwa pengertian camilan adalah makanan yang dikonsumsi diantara dua waktu makan (KBBI, 2021). Camilan biasanya dinikmati ketika berkumpul bersama teman saat mengobrol, menonton, mengerjakan tugas, dan lain – lain (Lado, 2021). Camilan memang tidak termasuk makanan pokok. Tetapi, kita sering menjumpai orang lebih senang mengonsumsi camilan daripada makanan pokok. Alasannya karena camilan merupakan makanan yang mudah untuk di konsumsi daripada makanan pokok seperti nasi (Bambang, 2021). Seseorang yang sering menonton televisi akan lebih sering mengonsumsi camilan juga saat menonton televisi. Hal tersebut menunjukkan adanya beberapa faktor lain yang akan mempengaruhi frekuensi konsumsi camilan (Hess, 2016). Hal ini mendukung Jurnal Kesehatan Mulawarman (2020) yaitu terdapat 43,75% responden yang mengakui mengalami peningkatan mengonsumsi camilan selama masa Pandemi (Noviasty & Susant, 2020).

¹**Gambar 1**
Frekuensi Peningkatan Camilan Selama Pandemi

Peningkatan Frekuensi Cemilan		
Sama saja	15	23,44
rendah	21	32,81
Tinggi	28	43,75

Saat ini, penelitian dan penggunaan labu Siam untuk dijadikan camilan masih terbilang sedikit oleh karena itu penulis ingin melakukan penelitian lebih lanjut mengenai penggunaan olahan camilan dari labu Siam karena dari penelitian sebelumnya adanya suatu keberhasilan dalam penggunaan labu Siam sebagai bahan dasar pembuatan *cookies* yang diteliti oleh (Ruswindi *et al.*, 2020) yang berjudul Analisis Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Pada Biskuit Berbasis Labu Siam (*Sechium Edule*). Selain itu, penelitian sebelumnya yang diteliti oleh (Nurmalasari, 2019) yang berjudul Pemanfaatan Labu Siam dan Ubi Jalar Cilembu Sebagai Bahan Utama Dalam Pembuatan Selai juga menunjukkan keberhasilan dalam pembuatan selai. Dengan mengolah labu Siam, penulis ingin menciptakan inovasi dan cita rasa baru. Selain itu, tujuan dari penelitian yang dilakukan ini dikarenakan pada umumnya labu Siam dijadikan sayur dalam makanan dan ingin membuktikan dapat dijadikan sebagai bahan dasar camilan. Terdapat empat jenis camilan berbahan dasar labu Siam yang akan dijadikan sampel yaitu, Bolu Kukus Labu Siam, Dadar Gulung Labu Siam, Klepon Labu Siam, dan Puding Labu Siam. Keempat jenis camilan inilah yang akan dibahas lebih lanjut di bab selanjutnya.

B. Rumusan Masalah

Dalam melakukan penelitian ini, dibatasi dengan rumusan masalah penelitian sebagai berikut:

1. Apakah labu Siam dapat dijadikan bahan dasar dalam camilan?
2. Bagaimana pengaruh penggunaan labu Siam terhadap rasa, warna, tekstur dan aroma pada camilan?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang akan didapatkan berdasarkan rumusan masalah adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui apakah labu Siam dapat menjadi bahan dasar pembuatan camilan.
2. Untuk mengetahui rasa, warna, tekstur, dan aroma pada camilan dengan menggunakan labu Siam sebagai bahan dasar.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diberikan peneliti berdasarkan tujuan penelitian ini sebagai berikut:

1. Memberikan informasi dan pengetahuan mengenai penggunaan labu Siam dapat menjadi bahan dasar dalam camilan.
2. Memberikan dasar ilmu bagi peneliti selanjutnya.

E. Sistematika Penulisan

BAB I : Merupakan Pendahuluan yang mengemukakan latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II : Mengemukakan tentang paparan teoritis, hasil penelitian sebelumnya, hipotesis, dan rangkaian konseptual.

BAB III : Mengemukakan gambaran umum obyek penelitian, rancangan penelitian, metode penentuan sampel, metode pengumpulan data, pengukuran variabel, metode analisis data.

BAB IV : Mengemukakan tentang hasil penelitian dan pembahasan penelitian.

BAB V : Mengemukakan kesimpulan dari bab-bab terdahulu, saran-saran yang akan dikemukakan, serta rencana berkelanjutan penelitian.