

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia memiliki beragam tanaman yang pemanfaatannya masih kurang maksimal, sedangkan produksi terhadap tanaman tersebut tergolong tinggi dan hanya bagian tertentu dari tanaman tersebut yang diminati. Tanaman yang kurang dimanfaatkan sering digunakan untuk makanan dan kegunaan lain dalam skala besar dan di beberapa negara masih sangat umum terutama di kalangan petani kecil atau marginal di daerah pedesaan. Mereka memiliki banyak nilai gizi yang tinggi serta sering menjadi sumber penting vitamin dan protein (San CC. 2019).

Beraneka ragam bahan pangan lokal Indonesia yang mempunyai potensi dan komponen bioaktif yang baik, namun masih banyak yang belum dimanfaatkan secara optimum seperti halnya pada komoditas labu kuning. Labu kuning termasuk dalam komunitas pangan yang pemanfaatannya masih terbatas (Fitriyah, A. T., & Baharuddin. 2017).

Di Indonesia sendiri Labu kuning atau biasa juga disebut *Cucurbita Moschata* sebagai nama latinya, telah tersebar luas di Pulau Jawa dan merupakan salah satu spesies dari labu kuning yang banyak dibudidayakan di setiap wilayah di Indonesia. Terdapat beberapa jenis dan varietas labu, bervariasi bentuk dan warna kulitnya, beberapa labu berwarna hijau muda, hijau tua, putih, coklat, merah, abu-abu, kuning, dan oranye (Dar et al, Sofi et al & Rafiq et al. 2017).

Labu kuning memiliki kandungan yang kaya akan kalsium dan magnesium, dimana kedua mineral ini sangat baik untuk pertumbuhan dan kesehatan tulang, serta vitamin A yang terdapat pada labu kuning dapat melindungi kesehatan mata. Berdasarkan kandungan gizi dan manfaat kesehatan, labu kuning merupakan pangan lokal yang sangat potensial untuk dikembangkan sebagai alternatif bahan baku atau substitusi baku pada berbagai produk olahan pangan. Oleh karena itu untuk meningkatkan nilai tambah labu kuning dan mendukung upaya pemerintah dalam penganekaragaman pangan dapat dilakukan dengan mengolah buah labu kuning menjadi berbagai macam produk olahan pangan (Millati et al, Udiantoro et al & Wahdah et al, 2020).

Walaupun labu kuning memiliki banyak manfaat, akan tetapi masyarakat Indonesia belum memanfaatkan labu kuning secara optimal. Dapat dilihat dari rendahnya tingkat konsumsi terhadap labu kuning tersebut (Manurung et al, Seveline et al & Taufik et al. 2021). Tidak Hanya pemanfaatannya yang masih kurang optimal, di Indonesia sendiri labu kuning juga masih jarang ditemukan sebagai hidangan penutup secara umum. Adapun pengolahan yang biasanya dilakukan adalah pengolahan labu kuning yang masih sederhana, seperti untuk pembuatan kolak, puding, asinan, dan makanan lainnya yang distribusinya terbatas (Rahmawati et al, Susilo et al & Yulianingsih et al. 2014).

## **B. Tujuan**

Melalui pembuatan rancangan buku resep ini diharapkan dapat memperkenalkan pembuatan hidangan penutup dengan bahan dasar labu kuning yang lebih bervariasi sehingga buku resep ini dapat dijadikan media bagi

masyarakat Indonesia untuk dapat memaksimalkan olahan labu kuning di Indonesia. Dengan meningkatkan kreasi olahan labu kuning, diharapkan pengolahannya dapat mengimbangi jumlah produksi labu kuning yang tinggi, serta minat terhadap labu kuning juga akan lebih meningkat dipasaran Indonesia. Selain itu rancangan buku resep ini juga ditujukan kepada para ibu-ibu rumah tangga untuk dapat berkreasi lebih luas lagi dalam mengolah labu kuning, sehingga dengan mengkreasikan olahan labu kuning serta diharap dapat menjadi salah satu peluang bisnis sehingga dapat membantu pendapatan para ibu-ibu.

