

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Labu kuning (*Cucurbita moschata* D.) merupakan salah satu komoditas pertanian yang mempunyai kandungan nutrisi yang cukup lengkap di antaranya yaitu 6,6 g karbohidrat, 1,1 g protein, 0,3 g lemak, 45 mg kalsium, 64 mg fosfor, 1,4 mg besi, A 180 IU vitamin, 0,08 mg vitamin B, air 9,1 g, 5,2 vitamin C (Hedrasty, 2011). Menurut Inggar (2012), dalam labu kuning mengandung beta karoten yang ditunjukkan oleh warna kuning cerah pada labu yang merupakan salah satu pigmen karotenoid, di antaranya beta karoten. Beta karoten di dalam tubuh diubah menjadi vitamin A yang dapat dimanfaatkan untuk pertumbuhan, pemeliharaan jaringan tubuh, dan penglihatan, reproduksi, perkembangan janin, serta untuk mengurangi resiko kanker dan hati (Keller, 2001).

Padi pandan wangi (*Oryza sativa* L. var. *aromatica*) adalah salah satu komoditas tanaman padi yang memiliki kualitas unggul. Menurut data pemerintah Kabupaten Cianjur (2009), varietas padi lokal pandan wangi Cianjur telah dibudidayakan oleh petani sejak tahun 1960-an, beras pandan wangi memiliki beberapa keunggulan, diantaranya kepulenannya, aroma daun pandan yang membuat rasa menjadi lebih enak (Asih dan Syamsiah, 2019). Keunggulan yang dimiliki membuat keberadaan beras pandan wangi dipasaran cukup diminati masyarakat. Beras pandan wangi yang ditambahkan diharapkan membuat produk yang dihasilkan memiliki aroma wangi pandan dan dapat meningkatkan kualitas bubur instan.

Bubur instan adalah bubur yang memiliki komponen penyusun bubur yang bersifat instan. Bubur merupakan makanan dengan tekstur yang lunak sehingga mudah untuk dicerna. Bubur dapat dibuat dari beras, kacang hijau, beras merah, ataupun dari beberapa campuran penyusun (Panggabean, 2004). Bubur instan dapat diperoleh dengan melakukan instanisasi terlebih dahulu pada komponen penyusun bubur. Instanisasi dapat dilakukan dengan memasak biji-bijian komponen penyusun yang telah berbentuk tepung menjadi adonan kental, kemudian adonan tersebut dikeringkan dengan menggunakan pengering, hasil pengeringan dihancurkan sehingga menghasilkan tepung yang berukuran 60 mesh. Bahan tepung yang diperoleh telah bersifat instan dan dikemas menjadi tepung instan (Panggabean, 2004).

Pengeringan adalah salah satu aspek penting dalam pengolahan makanan dan merupakan teknik umum dalam pengawetan makanan untuk menghasilkan bentuk baru produk (Mechlouch *et al.*, 2012). Metode pengeringan yang sering dipakai pada industri makanan secara konvensional adalah pengeringan metode oven menggunakan udara panas (Zhou *et al.*, 2011).

Pangan fungsional adalah pangan olahan yang mengandung satu atau lebih komponen pangan yang berdasarkan kajian ilmiah mempunyai fungsi fisiologis tertentu di luar fungsi dasarnya, terbukti tidak membahayakan dan bermanfaat bagi kesehatan (Anonim, 2016). Menurut Kazeem dan Davies (2016), pangan fungsional adalah makanan dan minuman yang mampu mencegah, melindungi atau mengobati suatu penyakit dan juga memiliki nilai gizi yang baik. Salah satu inovasi pangan fungsional yaitu bubur instan berbasis tepung beras pandan wangi

dengan penambahan labu kuning yang mengandung senyawa antioksidan serta senyawa lain yang baik untuk kesehatan tubuh.

Labu kuning yang sudah dibelah menjadi mudah rusak atau cepat membusuk sehingga harus segera diolah (Gardjito, 2006). Salah satu upaya untuk memperpanjang masa simpan dan mendukung pengembangan pangan fungsional, labu kuning diolah menjadi bubur instan berbasis tepung beras pandan wangi dengan perbandingan 25:75 %, 50:50 %, 75:25 %.

## **B. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Menghasilkan bubur instan campuran labu kuning dan tepung beras pandan wangi dengan sifat fisik, kimia yang memenuhi syarat dan disukai panelis.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh rasio labu kuning dan tepung beras pandan wangi serta suhu pengeringan terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan panelis.
- b. Menentukan rasio labu kuning dan tepung beras pandan wangi serta suhu pengeringan yang tepat, sehingga dihasilkan bubur instan dengan sifat fisik, kimia yang memenuhi syarat dan disukai oleh paneliti.

