

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia kaya akan sumber daya alam, termasuk di dalamnya kekayaan alam bahan pangan. Bahan pangan adalah salah satu kebutuhan sehari-hari masyarakat adalah pangan, adapun pengertian pangan menurut peraturan RI No.28 2004 segala sesuatu yang berasal sumber hayati dan air, baik yang di olah maupun yang tidak di olah, yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses persiapan, pengolahan dan pembuatan makanan dan minuman (Pertwi, M.I & Edy Yulianto.S, 2016).

Indonesia adalah negara yang memiliki berbagai macam kultur budaya dengan beberapa identitas nasional, termasuk spesialisasi daerah. Setiap negara memiliki budaya kuliner sendiri, yang berkontribusi pada ke khasan dan keragaman negara tersebut (Utami, 2018 dalam Wibowo G.A, 2023). Makanan adalah ruang budaya dan sosial dalam kehidupan sehari-hari yang sangat di pengaruhi peristiwa terkini. Di Indonesia memiliki banyak kuliner yang beragam, mencakup nusantara dan menempati tempat-tempat strategis. Makanan di Indonesia sangat khas dan memiliki citra rasa yang berbeda baik cara pengolahan dan penyajiannya, setiap provinsi memiliki makanan yang khas daerah masing-masing baik itu makanan berat, *snack*, makanan ringan atau minuman tradisional. Makanan tradisional sangat erat kaitannya dengan budaya dan semuanya terasa natural dalam penyajian dan penyajiannya. Setiap makanan tradisional memiliki citra filosofi tersendiri dibalik bahan dan cara pembuatannya (Krisnawati, 2020 dalam Wibowo G.A, 2023). Seperti halnya makanan yang ada di Indonesia yaitu di daerah Jawa Barat yang biasa di jual, di pasar tradisional yaitu makanan kolak candil.

Kolak candil adalah produk makanan yang cukup dikenal di masyarakat sebagai produk makanan yang biasa di konsumsi oleh masyarakat sebagai makanan penutup. Sedangkan kolak candil adalah suatu produk yang dapat di jual dan dipasarkan seperti pendapat Tjiptono (2008) dalam Pertwi,M.I & Endy Yulianto.S (2016) “bahan produk adalah segala sesuatu yang dapat di tawarkan produsen, untuk di perhatikan, di cari, di beli, di minta, di gunakan, dan di konsumsi pasar sebagai pemenuhan kebutuhan”, dengan demikian kolak candil adalah produk yang dapat di pasarkan untuk menjadi makanan khas nusantara untuk di nikmati sebagai menu sarapan atau camilan. Kolak candil merupakan jenis makanan tradisional yang cukup dikenal oleh masyarakat pada umumnya, dengan memiliki bentuk bulat

serta tekstur yang kenyal dan manis. Kolak candil dapat di hidangkan hangat-hangat saat cuaca dingin, biasanya kolak candil terbuat dari tepung ketan, ubi jalar, dan garam serta sebagai pemanis rasa bisa ditambahkan gula merah, santan, dan daun pandan sebagai pengharum. Pada umumnya kolak candil terbuat dari bahan utama ubi jalar, namun bisa di ganti dengan bahan pangan alami lainnya seperti labu madu.

Ubi jalar adalah jenis tanaman umbi-umbian yang tumbuh di daerah tropis dengan temperature panas dan udara yang lembab (Hasan, Yuniarti dan Kasmiruddin, 2019 dalam Isma dkk, 2023). Ubi Jalar diketahui mengandung betakarotena yang bermanfaat sebagai provitamin A dan anti oksidan (Christide et al. 2015 : Ayeloso et al. 2016 dalam Anung Putri dkk, 2020). Ubi jalar merupakan sumber karbohidrat yang dengan mudah dapat di produksi menjadi tepung yang mempunyai daya simpan tinggi serta dapat di manfaatkan pada produk olahan argo industri lainnya (Tamam et al. 2014 : Yuliana et al. 2014 : Yuliana et al : 2018). Ubi jalar kemudian dapat mensubsitisi terigu sebagai bahan dasar makanan atau *snack* (Anung Putri dkk, 2020).

Labu madu merupakan tanaman yang tergolong dari salah satu jenis tanaman baru di Indonesia. Karakteristik ciri khas tanama labu madu adalah tumbuh menjalar, buah berbentuk bulat pipih lonjong atau panjang dengan banyak alur (15 – 30 alur). Panen tanaman labu madu dilakukan tanaman sudah berusia 85 – 90 hari dengan ciri-ciri tangkai buah bagian pangkai sudah berubah warna, yang semula hijau berubah menjadi warna coklat demikian juga buah terlihat berwarna coklat kilau (Anonim, 2019 dalam Aranti dan Suminar 2021). Labu madu berasal dari Amerika Utara dan Selatan sebelum kedatangan eropa dan di budidayakan oleh negara tersebut (Girsang, 2020). Buah labu madu adalah buah yang tergolong buah klimaterik yaitu kadar *etilen* dan aktivitas resepirasi meningkat tinggi ketika buah sudah memasuki fase pematangan buah. Labu madu juga termasuk kedalam golongan tanaman semusim holtikultural yang memiliki kandungan nutrisi yang baik untuk kesehatan, selain itu memiliki citra rasa yang khas yaitu manis dengan struktur daging lembut dan pulen menjadikan jenis labu madu ini banyak disukai konsumen (Ashari dkk, 2022).

Manfaat labu madu itu sendiri sangat banyak manfaatnya, dimana labu madu memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap diantaranya mengandung protein, karbohidrat, beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, besi, serta beberapa vitamin yaitu A, B dan C (Sudarto, 2000 dalam Ashari dkk, 2022). Manfaat labu madu yang banyak mengandung vitamin dan mineral dapat membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh, termasuk vitamin A, C, dan seng. Kandungan vitamin A yang tinggi dalam labu madu dapat membantu kesehatan mata, vitamin A itu sendiri sangat penting untuk kesehatan retina dan membantu mencegah berbagai masalah mata seperti rabun senja. Labu madu yang kaya akan

anti oksidan dapat membantu melawan radikal bebas, yang dapat merusak kulit, kandungan vitamin A dan vitamin C juga membantu meningkatkan produksi kolagen dalam tubuh. Menurut kutipan Nurjana et al (2020) dalam Ashari dkk (2022) labu madu juga mengandung serat. Bahwa labu madu mengandung serat yang dapat membantu mengontrol kadar gula darah dalam tubuh dan menurunkan resiko diabetes (Juanianti et al, 2017 dalam Ashari dkk, 2022). Labu madu mengandung senyawa anti oksidan yang disebut *Cucurbitacin*, yang memiliki efek anti kanker. Mengonsumsi labu madu dapat membantu menurunkan resiko beberapa jenis kanker seperti kanker payudara dan kanker prostat. Kandungan vitamin K dalam labu madu membantu menjaga kesehatan tulang, vitamin K di perlukan untuk pembentukan *osteoklsin*, protein yang penting untuk kesehatan tulang. Labu madu dapat menjaga kesehatan jantung karena di dalam labu madu mengandung *potasium*, yang di kenal dapat membantu menjaga tekanan darah normal dan memperkuat otot jantung yaitu dapat membantu mengurangi resiko penyakit jantung dan *stroke*.

Dengan demikian bahwa labu madu sangat banyak sekali manfaatnya bagi tubuh, oleh karena itu penulis mencoba untuk memanfaatkan labu madu sebagai pengganti ubi jalar dalam pembuatan makanan khas daerah yaitu kolak candil berbasis labu madu. Alasan penulis mengapa mengambil bahan pangan alam labu madu sebagai pengganti ubi jalar karena ada beberapa perbedaan kandungan yang terdapat pada labu madu dan ubi jalar yaitu, ubi jalar lebih banyak karbohidrat dari pada labu, labu madu mengandung lebih banyak serat dari pada ubi jalar, kandungan vitamin A lebih banyak pada ubi jalar dari pada labu madu, sementara labu madu lebih banyak mengandung vitamin C dari pada ubi jalar, dan ubi jalar banyak mengandung zat besi dari pada labu madu. Berdasarkan perbedaan tersebut maka labu madu lebih banyak mengandung serta dan vitamin C, sehingga labu madu sangat cocok sebagai bahan membuat makanan seperti putu ayu labu madu, *pudding* labu madu, dan *cake* labu madu.

Oleh sebab itu berdasarkan manfaat dan kegunaannya. Labu madu terhadap bahan pangan makanan maka penulis berkeinginan membuat sebuah produk makanan khas daerah yaitu kolak candil yang biasanya berbahan dasar ubi jalar dengan menggantikan bahan dasar alam lainnya yaitu labu madu. Untuk dijadikan variasi baru yang mengandung nilai serat dan vitamin C yang tinggi, yang bermanfaat bagi tubuh manusia dan dijadikan sebagai makanan tradisional yang memiliki cita rasa yang berbeda.

Maka berdasarkan paparan yang diuraikan oleh penulis sebagai acuan untuk melakukan penelitian terhadap bahan makanan yang bahan dasarnya labu madu, penulis mengambil topik penelitian dengan judul “Modifikasi Produk Kolak Candil Berbasis Labu Madu”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan dalam penelitian tentang inovasi produk biji salak berbasis labu madu, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi resep kolak candil menggunakan bahan labu madu?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk kolak candil berbasis labu madu ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang diteliti maka terdapat sebuah tujuan, yaitu :

1. Mengetahui formulasi resep yang tepat untuk kolak candil berbasis labu madu.
2. Mengetahui daya terima konsumen terhadap produk kolak candil berbasis labu madu.

1.4 Batasan Masalah

Fokus masalah dalam penelitian ini difokuskan pada formulasi resep dan daya terima konsumen terhadap biji salak berbasis labu madu.

1.5 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian ini jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat praktis dan teoritis.

1.5.1 Kegunaan Praktis

1. Dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai referensi dan inovasi baru dari kolak candil berbasis labu madu.
2. Memperkenalkan produk lokal Indonesia yang disesuaikan dengan “*taste*” universal.

1.5.2 Kegunaan Teoritis

1. Bagi Jurusan
Penelitian ini dapat bermanfaat sebagai penambah wawasan, pengetahuan dan mengaplikasikan teori khususnya dalam bidang patisserie yang sudah di dapat selama kuliah di Universitas Telkom.
2. Bagi Penulis

Penelitian ini sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menyelesaikan Program Studi Diploma III Jurusan Perhotelan Universitas Telkom. Dan untuk menambah wawasan serta pengetahuan bagi penulis terutama tentang pengolahan makanan.

3. Bagi Peneliti Lebih Lanjut

Peneliti ini dapat digunakan sebagai referensi untuk peneliti lain yang sejenis atau berkaitan dengan isi dari penelitian.