

I. ANALISIS SITUASI

1.1 Sekilas Tentang Produk

1.1.1 Pastel

Pastel merupakan makanan yang terbuat dari adonan pastrri yang diberi isian lalu dilipat dan ditutup rapat menjadi satu. Pastel sendiri dapat dibuat menjadi makanan yang manis dan gurih tergantung dari isian yang dimasukkan. Pastel gurih biasanya berisi daging, kentang, wortel dan sayuran lainnya sedangkan pastel manis biasanya berisi pasta atau krim buah-buahan.

Menurut Amy (2015), awal mula pastel sendiri berasal dari kawasan Mediterania, Timur Tengah dan India yang lebih dikenal dengan nama Empanada. Empanada sendiri merupakan sebuah roti isi atau pastrri panggang atau goreng yang dibuat dengan adonan roti atau pastrri yang dilipat di sekitar isian. Isian dapat berupa aneka ragam daging, keju, sayuran atau buah-buahan. Makanan ini kemudian sampai ke Indonesia saat bangsa portugis dan spanyol menjajah kawasan filipina dan Indonesia bagian utara (Makassar).



Gambar 1.1 Empanada

Sumber : Allen (2020)

Menurut Amy (2015) di Indonesia khususnya di Sulawesi Utara pastel disebut panada, memiliki kerak yang tebal, memberikan tekstur roti dan diisi dengan tuna pedas dan cabai. Versi lainnya disebut dengan pastel, memiliki kerak tipis dibuat lebih renyah dan biasanya isinya terbuat dari kentang yang dipotong dadu, wortel, daun bawang, ayam, bawang putih, dan lada putih beberapa orang juga menambahkan soun.

Seiring berjalannya waktu, juga ada versi pastel lainnya yaitu dengan diisi dengan ayam kari, kentang dan satu telur.



Gambar 1.2 Pastel Goreng
Sumber : Imaniar (2016)

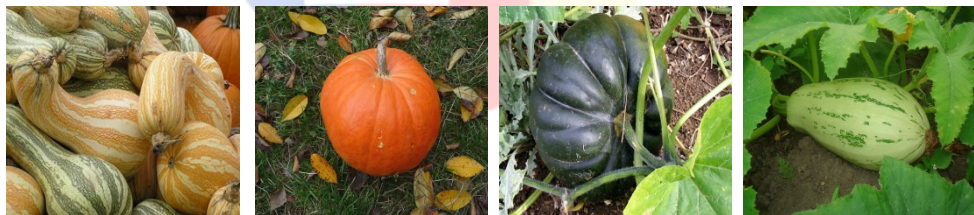
Pastel telah menjadi salah satu jajanan pasar yang melekat dihati masyarakat Indonesia. Hampir semua kalangan usia bisa menikmati pastel karena rasanya yang enak dan terjangkau. Pastel sendiri merupakan camilan yang paling diminati dan sangat laris dipasaran, hanya saja kulit dan isiannya terbatas yaitu hanya dari tepung terigu dan sayuran yang standar.

Berdasarkan alasan tersebut, muncul ide untuk memunculkan konsep atau terobosan baru yaitu dengan menggunakan buah labu kuning. Pemanfaatan labu kuning tersebut kemudian dikategorikan kedalam dua fungsi, yaitu tepung labu kuning sebagai kulit pastel dan buah labu sebagai isian pastel.

1.1.2 Labu Kuning

Tanaman labu kuning atau yang dikenal juga dengan nama *pumpkin* atau *butternut* dalam bahasa Inggris, di Jawa Barat dikenal dengan nama labu parang, labu merah dan labu manis, di Jawa Tengah dikenal dengan nama waluh sedangkan orang Melayu menamakannya labu mentah. Menurut Nerson dan Paris (2000) labu kuning merupakan tanaman yang termasuk *Ordo Cucurbitales*, family *Cucurbitaceae*, genus *Cucurbita* dan terdiri dari beraneka spesies lainnya. Menurut Kumar, Singh dan Ram (2006) menyatakan bahwa labu kuning merupakan tanaman menjalar yang hidup hanya dalam satu waktu, setelah tanaman labu berbuah, maka tanaman tersebut akan langsung mati. Soedarya (2009) juga memberikan informasi bahwa labu kuning dalam perkembangannya batangnya bisa mencapai panjang 5-10 meter dan berat buahnya bisa mencapai 10-20 kg/buah. Menurut Sudarto (2009) tanaman waluh atau labu kuning dapat dipanen pada umur 3-4 bulan.

Labu kuning memiliki beberapa spesies anggota genus *Cucurbita* yaitu *Cucurbita argyrosperma*, *Cucurbita maxima*, *Cucurbita moschata*, dan *Cucurbita pepo*. Jenis yang paling banyak tumbuh di Indonesia adalah *Cucurbita moschata* dan *Cucurbita pepo*.



Gambar 1.3 Dari kiri ke kanan: *Cucurbita Argyrosperma*, *Cucurbita maxima*,
Cucurbita Moschata dan *Cucurbita pepo*

Sumber : Hai (2015), Chernilevsky (2009), Spedona (2005), Sanja (2020)

Sekarang ini, negara Afrika, India, China dan juga Indonesia merupakan salah satu dari banyak negara yang membudidayakan tanaman labu kuning. Labu kuning diperkirakan datang dan dikenalkan ke

Indonesia pada pertengahan abad ke 19 dari benua Amerika oleh pemerintah kolonial dan masyarakat.

Labu kuning mempunyai kulit yang tebal dan keras sehingga daya simpan dari buah ini sangat lama dibandingkan dengan buah lainnya. Jika dalam keadaan utuh, cara penyimpanan akan mempengaruhi daya simpan labu kuning hingga lebih dari enam bulan. Labu kuning yang telah dipotong atau diiris, daya simpannya akan jauh lebih rendah dibandingkan dalam keadaan utuh. Menurut Usmiati, Yuliani (2017), ukuran labu kuning dapat dibedakan menjadi tiga kelompok yaitu labu kecil dengan berat kurang dari 2,5 kg, labu besar dengan berat 2,5-10 kg dan labu sangat besar dengan berat lebih dari 10 kg yang memiliki bentuk bulat, oval, bulat gepeng dan seperti botol.

Tabel 1.1 Tabel Kandungan Gizi Labu Kuning per 100 Gram

No.	Unsur Gizi	Kadar
1	Energi (kal.)	29
2	Air (g)	91,2
3	Protein (g)	1,1
4	Lemak (g)	0,3
5	Karbohidrat (g)	6,6
6	Kalium (mg)	4,5
7	Fosfor (mg)	64
8	Zat besi (mg)	1,4
9	Vitamin A (SI)	180
10	Vitamin B (mg)	0,08
11	Vitamin C (mg)	52
12	Bagian yang dapat dimakan (%)	77

Sumber : Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Jakarta (1996)

Buah labu kuning memiliki warna oranye karena mengandung Provitamin A yang berupa Beta Karoten. Menurut Vania (2020), dengan mengonsumsi satu cangkir labu kuning dapat memenuhi kebutuhan vitamin A lebih dari 100 persen, vitamin C 20 persen, vitamin E, riboflavin, kalium, tembaga, dan mangan hingga 10 persen, dan lima

persen untuk thiamin, B6, folat, asam pantotenat, niasin, besi, magnesium dan fosfor.

Menurut Swari (2020), buah labu memiliki beberapa manfaat, antara lain untuk menajamkan penglihatan mata, mempercantik kulit, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, mencegah kanker, memelihara kesehatan jantung, serta menurunkan tekanan darah.

Menurut Badan Pusat Statistik (2014) tingkat produksi labu kuning di Indonesia relatif tinggi, dan produksinya dari tahun ke tahun terus meningkat yaitu 428.197 ton (2011) dan meningkat 523.063 ton (2014). Namun hal tersebut tidak diseimbangi antara produksi dan pemanfaatannya sehingga membuat banyak produksi dari labu kuning yang tidak dimanfaatkan sepenuhnya.

Menurut Yulianis (2019) Provinsi Jawa Barat merupakan provinsi pertama penghasil dan terbanyak dalam menghasilkan labu di Indonesia, namun untuk wilayah Sumatera sendiri belum banyak industri-industri yang mengolah labu kuning dengan skala yang besar dan masih dikonsumsi pada waktu-waktu tertentu oleh masyarakat. Tanaman labu kuning masih belum dijadikan budidaya utama oleh para petani. Salah satu faktor kurangnya minat para petani untuk membudidayakan tanaman labu adalah kurangnya penggunaan bahan baku dari buah labu oleh konsumen sehingga diperlukan inovasi baru.

Selain dari manfaat dan kandungan labu kuning yang telah disebutkan, labu kuning juga memiliki harga yang relatif murah sehingga menjadikan labu kuning sumber gizi yang bermanfaat dan berpotensi untuk dikembangkan di masyarakat.

1.1.3 Tepung Labu Kuning

Salah satu produk yang dihasilkan oleh labu kuning adalah dengan diolah menjadi tepung labu kuning. Menurut Hendrasty (2003), kadar karbohidrat yang cukup tinggi pada labu kuning sebesar 6,60 g/100 g menyebabkan buah ini berpeluang untuk diolah menjadi tepung. Tepung labu kuning sendiri dihasilkan dengan mengeringkan buah labu kuning

dengan menggunakan sinar matahari hingga menjadi kering. Tepung labu kuning memiliki bubuk yang halus dengan warna kuning dan berbau khas labu kuning. Menurut Ripi (2011) hasil penelitian yang diperoleh dari rendemen tepung labu kuning adalah 10,49% dengan kadar karbohidrat 14,22%, kadar protein 10,12%, kadar lemak 4,87%, kadar serat 10,28%, kadar air 11,88%, dan kadar abu 7,73%.

Tabel 1.2 Tabel Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning per 100 Gr

Komposisi zat gizi	Kadar/Satuan
Air	6,01 %
Abu (Ash)	7,24 %
Protein	3,74 %
Lemak	1,34 %
Karbohidrat	78,77 %
Serat	2,9 %
Betakaroten	7,29 mg

Sumber : Pongjanta, dkk (2001)

Dengan kandungan yang dimiliki, maka tepung labu kuning dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu. Penggunaan tepung labu kuning dapat dimanfaatkan dalam pembuatan beberapa produk makanan atau substitusi tepung terigu dalam pembuatan roti tawar, cake, kue kering, atau makanan lainnya sehingga tepung labu kuning ini dapat membuat masyarakat beralih dari tepung terigu menjadi tepung labu kuning dan minat dari buah labu kuning sendiri akan meningkat di kalangan masyarakat. Selain dari itu, buah labu kuning yang berukuran cukup besar akan membuat masyarakat kesulitan dalam mengelola dan menyimpan buah ini sehingga dengan adanya tepung labu kuning, pengelolaan dan penyimpanan labu kuning akan menjadi lebih mudah.



Gambar 1.4 Tepung Labu Kuning

Sumber : Data Primer (2020)

Tepung labu kuning memiliki daya simpan yang relatif lama, tepung ini juga merupakan tepung yang mudah menyerap air atau uap air sehingga dalam penyimpanannya harus diperhatikan dengan teliti agar udara atau air tidak dapat masuk menembus wadah penyimpanannya. Menurut Hendrasty (2003), bila penyimpanannya dilakukan pada tempat yang kering, maka tepung labu kuning dapat tahan dalam penyimpanan selama dua bulan.

1.2 Kondisi Saat Ini

Indonesia yang merupakan negara yang memiliki iklim tropis merupakan tempat yang cocok di sektor pertanian. Labu kuning merupakan tumbuhan yang bisa tumbuh di berbagai kondisi tanah dan suhu yang membuat labu kuning memiliki potensi yang tinggi untuk ditanam di Indonesia. Menurut Ichwan (2017), dikarenakan beraneka ragamnya bahan pangan lokal Indonesia membuat masih banyak yang belum termanfaatkan secara optimal seperti halnya pada komoditas labu kuning.

Labu kuning sendiri kurang populer dikalangan masyarakat Indonesia dikarenakan masih kurangnya informasi mengenai pemanfaatan dan pengelolaan

labu kuning sehingga membuat masyarakat memiliki kesulitan dalam mengkonsumsi labu kuning itu sendiri. Hal ini merupakan masalah yang bisa dikatakan sangat berbeda dengan masyarakat luar negeri seperti negara Amerika yang mengkonsumsi labu kuning hampir setiap harinya.

Dilihat dari kandungan gizi yang dimiliki, labu kuning dapat dikonsumsi oleh semua kalangan mulai dari anak - anak hingga orang tua. Menurut Ichwan (2017), kandungan labu kuning yang tidak hanya mengandung beta karoten tetapi juga mengandung kalori, karbohidrat, lemak, mineral (kalsium, fosfor, besi, natrium, tembaga, dan seng), thiamin, niacin, serat, dan vitamin C).

Pemanfaatan dan pengelolaan labu kuning juga dapat dijadikan beraneka ragam makanan yang dapat menarik minat masyarakat untuk mengkonsumsinya dimana tidak hanya rasa labu yang enak, mudah mengenyangkan juga akan memberikan dampak yang baik untuk kesehatan tubuh kita. Oleh karena itu, artikel ini bertujuan untuk memperkenalkan tepung labu kuning ini secara besar kepada masyarakat dengan membuat uji coba produk mengenai pastel labu kuning.

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apakah tepung labu kuning dan buah labu kuning bisa dimanfaatkan dalam pembuatan pastel?
2. Bagaimana daya terima dari masyarakat mengenai rasa, warna, aroma dan tekstur dari pastel dengan tepung labu kuning dan isian pastel dari buah labu kuning.
3. Apakah terdapat perbedaan rasa, warna, aroma dan tekstur dari pastel yang terbuat dari tepung labu kuning dan isian pastel dari buah labu kuning ?

1.3 Hasil Yang Diharapkan

Hasil yang diharapkan pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui apakah tepung labu kuning dan buah labu kuning dapat dimanfaatkan dalam pembuatan pastel.
2. Mengetahui daya terima dari masyarakat mengenai rasa, warna, aroma dan tekstur dari pastel dengan tepung labu kuning dan isian pastel dari buah labu kuning.
3. Mengetahui adanya perbedaan rasa, warna, aroma dan tekstur dari pastel yang terbuat dari tepung labu kuning dan isian pastel dari buah labu kuning.

