

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Perkembangan jaman semakin maju, maka cara hidup dan perilaku manusia pun berubah. Hal ini disebabkan, dengan semakin banyaknya kesibukan, manusia menginginkan hal-hal yang praktis dan cepat, termasuk mengenai makanan. Manusia lebih memilih untuk mengkonsumsi makanan yang memiliki sifat praktis, dalam arti mudah diperoleh, harganya murah, rasanya bisa diterima atau digemari, tidak membutuhkan waktu yang lama dalam hal penyajian, dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama.

Perkembangan jaman juga dapat mempengaruhi kebiasaan manusia dalam mengkonsumsi makanan, manusia kurang memperhatikan akan pentingnya vitamin, dan komposisi kimia lain yang terkandung dalam makanan. Vitamin dan komposisi kimia lain yang terkandung dalam makanan sangat penting untuk diperhatikan agar konsumen tidak mengalami kekurangan vitamin dan kandungan kimia yang lain yang dapat menyebabkan gizi buruk maka perlu dilakukan berbagai kegiatan pengembangan produk yang berbasis labu kuning.

Pengembangan produk yang berbahan baku labu kuning merupakan suatu proses atau langkah-langkah untuk membuat suatu produk baru atau melakukan perbaikan kualitas produk yang telah ada untuk memenuhi kepuasan konsumen. Pengembangan produk tersebut merupakan pengembangan produk yang berbahan baku labu kuning yang disubstitusi dengan bahan lain untuk menghasilkan berbagai macam produk, serta mengetahui karakteristik produk hasil pengembangan antara substitusi terigu dan labu kuning. Produk yang disubstitusi dengan labu kuning memiliki kelebihan dan kekurangan apabila dibandingkan dengan produk yang tidak

disubstitusi dengan labu kuning. Kelebihan produk yang disubstitusi dengan labu kuning adalah memiliki kandungan karbohidrat dan juga kandungan vitamin A dan C yang cukup baik. Kandungan karbohidrat yang cukup baik pada labu kuning membantu memberi asupan energi manusia untuk melakukan aktivitas yang dilakukan setiap harinya, vitamin A dapat membantu pembentukan indra penglihatan yang baik, sedangkan vitamin C dapat membantu pencegahan gusi berdarah, sariawan, panas dalam, dan juga dapat berperan sebagai antioksidan yang dapat mencegah kanker.

Kandungan serat yang terdapat pada labu kuning juga memiliki jumlah yang lebih tinggi. Labu kuning tidak hanya memiliki kelebihan tetapi juga memiliki kelemahan. Kelemahan produk labu kuning adalah memiliki rasa khas labu kuning, dimana rasa ini kurang diminati oleh masyarakat pada umumnya. Dalam makalah ini pengembangan produk labu kuning digunakan dalam pembuatan mie basah dan *flake*, dimana tepung labu kuning mensubstitusi terigu dalam pembuatan mie, dan tepung labu kuning mensubstitusi dengan tepung tapioka dalam pembuatan *flake* sehingga dihasilkan pengembangan produk mie basah dan *flake* yang berbasis labu kuning.

1.2. Tujuan

Mengetahui karakteristik produk labu kuning yang telah ada dan mengusulkan cara pengolahan yang baik dari segi sifat sensoris, fisis dan kimia.