

KARAKTERISTIK *CRACKERS* LABU KUNING SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL

Syaiful Hodri¹⁾, Rika Diananing Putri^{2)*}, Imam Hanafi³⁾

^{1,2,3)} Prodi. Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Wiraraja

*Penulis Korespondensi: E-mail: rikadepe@wiraraja.ac.id

ABSTRAK

Labu kuning salah satu bahan makanan yang diolah untuk dikonsumsi dengan memanfaatkan buah, biji, dan akarnya. Komposisi kimia yang dimiliki pada buah yaitu memiliki kandungan Vitamin A tinggi, fosfor, kalori, kalsium, air. Diversifikasi pangan buah labu, mengolahnya menjadi produk cookies. Cookies merupakan makanan manis dengan tekstur lembut dan renyah. Pemanfaatan labu kuning pada pembuatan cookie bertujuan untuk penganekaragaman pangan yang memberikan manfaat terhadap tubuh. Tujuan penelitian ini untuk mendapatkan komposisi cookies labu kuning yang baik. Metode penelitian dengan eksperiment, dengan analisa Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan pengulangan 3 kali. Penambahan labu kuning 30,50,70 pada adonan. Hasil penelitian menunjukkan perlakuan terbaik penambahan labu kuning 50%. Kandungan vitamin A 88,93IU, vitamin C 11,33mg.

Kata Kunci: *crakers labu kuning, pangan fungsional.*

PENDAHULUAN

Labu kuning merupakan tanaman musiman, sehingga produksi labu kuning akan sangat besar ketika musimnya tiba. Tingginya produksi labu kuning di Indonesia tidak berimbang dengan pemanfaatan dari labu kuning tersebut. Selama ini labu kuning hanya dimanfaatkan untuk dibuat kolak, dodol atau hanya dikonsumsi sebagai sayuran. Oleh karena itu, perlu adanya olahan dari labu kuning yang lebih bervariasi namun tetap mempertahankan nilai gizi yang terdapat di dalam labu kuning tersebut. Selain mengandung karbohidrat, labu kuning juga kaya akan kandungan vitamin, terutama vitamin A dan C yang merupakan antioksidan yang bermanfaat untuk kesehatan. Labu kuning merupakan bahan pangan yang kaya serat pangan terutama

pektin, senyawa bioaktif, β -karoten, vitamin A, tocopherol, vitamin lain termasuk B6, K, C, thiamine, dan riboflavin, serta beberapa jenis mineral (K, P, Mg, Fe dan Se).

Crakers merupakan olahan pangan berbahan tepung dengan lemak dan air yang difermentasi menjadi produk dengan rasa asin dan renyah. Menurut (Ernisti et al., 2019) menjelaskan crakers salah satu kudapan yang memiliki protein dan kalsium yang rendah, sehingga perlu adanya bahan tambahan untuk memenuhi komposisi gizi crakers. (Maria, 2011) meneliti bahwa dengan penambahan kelor akan berpengaruh terhadap karakteristik crakers. Berbagai macam bahan yang disubstitusi pada pembuatan crakers, seperti (Yanuar et al., 2009) penambahan cangkang rajungan dapat meningkatkan kandungan crakers, (Manurung et al., 2021) memanfaatkan labu kuning sebagai bahan cookies untuk

meningkatkan kesukaan panelis. Crackers sebagai pangan fungsional karena kandungan bahan baku yang memiliki senyawa bioaktif sehingga memberikan manfaat bagi kesehatan tubuh.

METODE PENELITIAN

Penelitian menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan penambahan labu kuning sebanyak 30%, 50%, 70%. Setelah itu dilakukan uji organoleptik, dan hasil ujiorganoptik terbaik akan di anaisis kandungan vitamin A dan vitamin C.

Alat yang digunakan pada penelitian pembuatan crackers yakni: pisau, toples, blender, mixer, sendok, oven dengan daya listrik, loyang, baskom, mangkok, timbangan neraca dan alat pencetak (atlas). botol timbangan bertutup, eksikator, neraca analitik. cawan porselen atau platina, tanur listrik dan, labu kjeldhal 100 ml, alat penyulingan, pemanas litrik, kertas saring, labu lemak, alat soxhlet, kapas bebas lemak, erlenmeyer 500 ml, pendingin tegak, labu ukur 500 ml, corong, pipet gondok 10 ml dan 25 ml, pemanas listrik, stop watch, gelasukur, buret dan pipet tetes.

Bahan yaitu labu kuning diperoleh dari petani labu kuning di desa batuputih, tepung terigu, margarin, gula, kuning telur, susu bubuk, dan baking powder, hidrogen peroksida 3%, asam korida, natrium hiroksida dan indikator fenolftalein. campuran selen, larutan asam borat, larutan asam klorida, indikator campuran dan larutan natrium hiroksida, heksana, asam klorida, kertas lakmus, larutan h ff, larutan kalim iodida, larutan asam sulfat, larutan natrium tiosulfat dan penunjuk arutan kanji, alat titrasi, dan spektrometri.

Tabel 1.Konsentrasi penambahan tepunglabu kuning

Perlakuan	labu kuning (%)	tepung terigu (%)
C1	50	50
C2	30	70
C3	70	30

Sumber data primer, 2022

Dari hasil parameter yang akan di uji adalah sifat organoleptik dilanjutkan dengan mengetahui analisis kadar kimia. Pengumpulan data uji organoleptik dilakukan terhadap 60 panelis. Data yang dihasilkandari uji organoleptik yang meliputi rasa, aroma, warna, dan tekstur dengan skala kesukaan (uji hedonik) yaitu : 1 (sangat tidak suka), 2(tidak suka), 3(netral), 4(suka),dan 5(sangat suka). Produk terbaik dari uji organoleptik dilakukan uji laboraturium kandungan kimia vitamin A dan vitamin C. Analisis yang digunakan untuk mengetahui adanya pengaruh perlakuan menggunakan perhitugan ANOVA satu arah dengan taraf kepercayaan5%.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari penelitian penambahan tepung labu kuning pada pembuatan crackers terdiri dari tiga sampel dengan konsentrasi tepung labu kuning sebanyak 50%, 30% dan 70% dengan pararameter aroma, tekstur, rasa, dan warna memilki karakteristik sebagaimna pada tabel berikut :

Tabel 2. Karakteristik *crackers* labu kuning

Sampel	Parameter			
	Aroma	Warna	Rasa	Tektur
C1	Khas labu	Kuning kecoklatan	Manis asin	Renyah agak lembek
C2	Khas labu	Kuning cerah	Manis asin	Renyah
C3	Khas labu sangat terasa	Kuning coklat gelap	Manis asin	Lembek

Sumberdata primer, 2022

Uji Organoleptik

Aroma yang dihasilkan dari ketiga perlakuan menunjukkan aroma khas labu sangat terasa, terutama pada formula C3. Hal ini disebabkan penambahan tepung labu kuning berpengaruh terhadap aroma yang dihasilkan pada crackers. Menurut anova menjelaskan terdapat hasil yang signifikan, karena nilai F hitung (7,63) lebih tinggi dari F tabel (3,04), yang menandakan bahwa ada perbedaan pada setiap sampel.. Menurut uji organoleptic sampel C3 memiliki nilai tertinggi yang disukai panelis sebesar 3,33. Menurut (Sudarman, 2017) bahwa aroma salah satu yang mendukung suatu produk akan disukai konsumen. Dengan aroma wangi maka akan menarik panelis untuk mencicipi.

Warna yang dihasilkan berwarna kuning kecoklatan hingga berwarna gelap. Berdasar panelis lebih suka pada sampel C3 yaitu kuning kecoklatan. Pada pengujian analisis anova hasil yang diperoleh pada parameter warna terdapat hasil yang signifikan, karena nilai F hitung (47,28) lebih tinggi dari F tabel (3,04), yang menandakan bahwa ada perbedaan pada setiap sampel. Menurut (Ernisti et al., 2019) terjadi penurunan pada warna yang dihasilkan.

Rasa yang dihasilkan manis asin sehingga sudah memenuhi dan sesuai dengan karakteristik crackers yaitu berasa asin. Asin yang ditimbulkan karena adanya penambahan garam. (Setyani, 2018) menjelaskan tepung labu kuning memiliki sifat yang spesifik dengan rasa yang khas.

Uji Kimiawi

Uji kimiawi pada crackers labu kuning menunjukkan nilai vitamin A dan vitamin C yang dimiliki oleh suatu produk. Berdasar hal tersebut, analisa kimiawi diperoleh dari uji kesukaan panelis. kadar vitamin C 11,33mg , kadar vitamin A 88,93 IU.

KESIMPULAN

1. Karakteristik crackers dengan penambahan tepung labu kuning menghasilkan produk yang disukai panelis, yaitu rasa asin, warna kuning kecoklatan, aroma khas labu.
2. Kadar vitamin C 11,33mg , kadar vitamin A 88,93 IU.

DAFTAR PUSTAKA

- Ernisti, W., Riyadi, S., & Jaya, F. M. (2019). KARAKTERISTIK BISKUIT (CRACKERS) YANG DIFORTIFIKASI DENGAN KONSENTRASI PENAMBAHAN TEPUNG IKAN PATIN SIAM (Pangasius hypophthalmus) BERBEDA. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan*, 13(2).
<https://doi.org/10.31851/jipbp.v13i2.2855>
- Manurung, M. P., Seveline, & Taufik, M. (2021). Formulasi Kukis Berbahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch) dan Tepung Terigu Dengan Penambahan Pisang Ambon (Musa paradisiaca). *J Agroindustri Halal*, 7(2), 156–164.
- Maria, L. K. T. (2021). (2011). *Pengaruh Penambahan Irisan Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Karakteristik Crackers*. 2014.
- Setyani, T. A. (2018). Karakteristik Cookies Tersubstitusi Tepung Labu Kuning LA3 (Cucurbita dutch). *Skripsi. Universitas Jember*.
- Sudarman, M. (2017). PEMANFAATAN

LABU KUNING (CUCURBITA
MOSCHATA DUCH) SEBAGAI
BAHAN DASAR PEMBUATAN
COOKIES. *Jurnal Ilmiah
Medicamento*, 3(1), 29–33.
[https://doi.org/10.36733/medicamento.
v3i1.1047](https://doi.org/10.36733/medicamento.v3i1.1047)

Yanuar, V., Santoso, J., Salamah, E.,
Yanuar, V., Santoso, J., Salamah, E.,
Teknologi, D., Perairan, H., &
Perikanan, F. (2009).
PEMANFAATAN CANGKANG
RAJUNGAN (*Portunus pelagicus*)
SEBAGAI SUMBER KALSIUM DAN
FOSFOR DALAM
PEMBUATAN PRODUK
CRACKERS. *Jurnal Pengolahan
Hasil Perikanan*, XII(1), 59–72.