

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Budaya masyarakat Indonesia kian meningkat dari berbagai aspek secara nyata telah mempengaruhi pola konsumsi. Masyarakat Indonesia pada zaman saat ini lebih menyukai aneka masakan barat/kontinental yang nilai gizinya kurang memenuhi. Terutama bagi anak-anak dan remaja. Padahal tubuh sangat memerlukan zat gizi untuk dapat bertahan dan menghasilkan energi yang cukup. Banyak bahan pangan lokal Indonesia yang mempunyai potensi gizi dan komponen yang baik, namun belum banyak dimanfaatkan secara optimal. Karena terbatasnya pengetahuan masyarakat akan manfaat pangan tersebut. Salah satu contohnya adalah labu kuning.

Labu kuning mengandung unsur gizi cukup lengkap, sementara harganya cukup terjangkau oleh lapisan masyarakat bawah sehingga kemungkinan untuk dikembangkan menjadi produk pangan bagi masyarakat luas. Labu kuning dapat diolah menjadi produk olahan yang bergizi tinggi dan dapat dipasarkan ke restoran-restoran dengan harga relatif tinggi. Oleh karena itu saya memilih *puree* labu kuning ini sebagai bahan penelitian saya.

Labu kuning merupakan salah satu komoditas pertanian yang banyak mengandung betakaroten atau provitamin-A yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Damping itu, labu kuning juga mengandung

zat gizi seperti protein, karbohidrat, beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, zat besi, serta beberapa vitamin, yaitu vitamin B dan C. melihat kandungan gizinya yang cukup lengkap dan harganya yang relatif murah, maka labu kuning ini merupakan sumber gizi yang sangat potensial untuk dikembangkan sebagai alternatif pangan masyarakat (Henny Krissetiana Hendrasty, 2003 : 3)

Masyarakat lebih banyak mengenal labu kuning sebagai bahan membuat hidangan sayur dan kolak. Sudah selayaknya labu kuning mendapat sambutan yang baik dari masyarakat, karena dengan adanya produk tersebut akan mendapatkan daftar hidangan baru dan dapat meningkatkan konsumsi sayuran pada masyarakat. Mengingat labu kuning sebagai bahan pangan yang murah, mudah didapatkan, dan banyaknya masyarakat saat ini yang gemar dengan masakan kontinental, saya memilih masakan kontinental untuk bahan penelitian ini. Adanya penambahan labu kuning dalam pembuatan masakan kontinental, dengan substitusi labu kuning yang karakteristiknya berbeda dengan bahan utama dalam masakan satu set menu kontinental yang terdiri dari *American Risoles with Thousand Island puree* labu kuning , *Chicken Roll* dengan pendampingnya *Boilled Broccoli*, *Glazed Carrots* dan *William Potatoes with Pumpkin Sauce puree* labu kuning dan *Pancake with Sauce Caramel puree* labu kuning, maka diperlukanya formulasi dan teknik olah yang tepat terhadap satu set menu kontinental tersebut. Karena adanya substitusi, maka dalam pembuatan masakan ini perlu menggunakan resep acuan, sehingga akan merubah formula dan teknik olah yang sebenarnya.

Pemanfaatan labu kuning dalam pembuatan satu set menu hidangan kontinental diharapkan masyarakat dapat menerima produk ini

dalam meningkatkan usaha jasa boga dan meningkatkan konsumsi sayuran pada masyarakat sehingga masyarakat dapat memanfaatkan labu kuning secara maksimal, maka diperlukan adanya uji penerimaan dan penyajian pada masyarakat untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap makanan tersebut.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan diatas, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan sebagai berikut :

1. Labu kuning kaya akan gizi dan manfaat bagi kesehatan tubuh tetapi belum tentu masyarakat suka dengan masakan hasil olahan labu kuning tersebut.
2. Belum diketahui penggunaan labu kuning yang baik dan pengaruhnya bagi masakan kontinental dari segi rasa, penampilan, tekstur, dan aroma.
3. Penggunaan pangan lokal seperti labu kuning masih sangat terbatas di kalangan masyarakat, dikarenakan minimnya pengetahuan baik cara pengolahan labu kuning maupun nilai gizi yang terkandung di dalamnya.
4. Labu kuning mengandung kadar air yang tinggi, sehingga produk yang dihasilkan juga mengandung air.
5. Belum adanya formula pembuatan satu set hidangan kontinental *American Risoles with Thousand Island puree* labu kuning, *Chicken Roll* dengan pendampingnya *Boilled Broccoli*, *Glazed Carrots* dan

William Potatoes with Pumpkin Sauce puree labu kuning dan *Pancake with Sauce Caramel puree* labu kuning.

6. Belum ditemukannya teknik olah yang tepat untuk pembuatan *American Risoles with Thousand Island puree* labu kuning , *Chicken Roll* dengan pendampingnya *Boilled Broccoli*, *Glazed Carrots* dan *William Potatoes with Pumpkin Sauce puree* labu kuning dan *Pancake with Sauce Caramel puree* labu kuning.
7. Belum ditemukannya teknik penyajian yang kreatif pada masakan *American Risoles with Thousand Island puree* labu kuning, *Chicken Roll* dengan pendampingnya *Boilled Broccoli*, *Glazed Carrots* dan *William Potatoes with Pumpkin Sauce* dan *Pancake with Sauce Caramel puree* labu kuning.
8. Belum adanya penilaian dari konsumen agar dapat diketahui tingkat kesukaan konsumen terhadap masakan *American Risoles with Thousand Island puree* labu kuning, *Chicken Roll* dengan pendampingnya *Boilled Broccoli*, *Glazed Carrots* dan *William Potatoes with Pumpkin Sauce puree* labu kuning dan *Pumpkin Pancake with Sauce Caramel puree* labu kuning.

C. Batasan Masalah

Agar tidak terjadi penyimpangan dan lebih ditekankan pada pembahasan masalah pada formula, teknik pengolahan, penyajian yang tepat dan penilaian konsumen pada satu set menu hidangan kontinental yang terdiri dari *American Risoles with Thousand Island puree* labu

kuning, *Chicken Roll* dengan pendampingnya *Boilled Broccoli, Glazed Carrots dan William Potatoes with Pumpkin Sauce puree* labu kuning dan *Pancake with Sauce Caramel puree* labu kuning.

D. Rumusan Masalah

Dari latar belakang masalah maka dapat di rumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formula, teknik olah, penyajian, dan penerimaan masyarakat terhadap *American Risoles with Thousand Island puree* labu kuning?
2. Bagaimana formula, teknik olah, penyajian, dan penerimaan masyarakat terhadap *Chicken Roll* dengan pendampingnya *Boilled Broccoli, Glazed Carrots dan William Potatoes with Pumpkin Sauce puree* labu kuning?
3. Bagaimana formula, teknik olah, penyajian, dan penerimaan masyarakat terhadap *Pancake with Sauce Caramel puree* labu kuning?

E. Tujuan Penelitian

1. Menemukan formula, teknik olah, penyajian, dan penerimaan masyarakat terhadap *American Risoles with Thousand Island puree* labu kuning
2. Menemukan formula, teknik olah, penyajian, dan penerimaan masyarakat terhadap *Chicken Roll* dengan pendampingnya *Boilled Broccoli, Glazed Carrots dan William Potatoes with Pumpkin Sauce puree* labu kuning

3. Menemukan formula, teknik olah, penyajian, dan penerimaan masyarakat terhadap *Pancake with Sauce Caramel puree* labu kuning

F. Manfaat Pengembangan

1. Memanfaatkan labu kuning sebagai pangan lokal dalam pengembangann masakan kontinental.
2. Meningkatkan nilai jual dan cita rasa labu kuning
3. Menambah diversifikasi pengolahan pangan lokal
4. Memberikan informasi kepada masyarakat pengolahan labu kuning agar menjadi produk makanan yang menarik.