

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Labu kuning (*Cucurbita moschata* *durch*), memiliki kandungann  $\beta$ -karoten atau provitamin A yang tinggi yaitu 180 Si/ g (Murdijati dkk, 1989 dalam Anggraihini dkk, 2006). Kandungan gizi dari labu kuning yang cukup tinggi yaitu betakaroten sebesar 1569 mg/100 g bahan, dan juga mengandung gizi lain berupa karbohidrat, protein, lemak, serat, beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, besi, serta vitamin yaitu Vitamin A, B dan C dan serat. Warna kuning daging buahnya pertanda kandungan karotenoidnya sangat tinggi (Nurhidayati 2011).

Labu kuning juga dapat digunakan sebagai bahan pengganti dalam pengolahan makanan, atau sebagai substitusi pada produk lain. Substitusi merupakan proses penggantian sebagian bahan dengan bahan lain dengan tujuan tertentu. Dalam proses substitusi ada beberapa hal yang harus diperhatikan antara lain karakteristik bahan yang akan disubstitusi, bahan substitusi dan karakteristik produk yang akan dibuat (Suprapti, 2005).

Ikan gabus (*Channa striata*) merupakan sumber potensial protein albumin. Protein albumin pada ikan gabus mengandung semua asam amino esensial dan asam lemak unik untuk membantu mempercepat penyembuhan luka. Hasil uji klinis menunjukkan bahwa ekstrak kasar ikan gabus (*Channa striata*) dapat mempercepat proses penyembuhan luka pasien yang baru dioperasi dibandingkan dengan menggunakan protein albumin komersial (Umar 2013).

Tepung ikan gabus merupakan salah satu produk pengolahan hasil ikan. Sampai saat ini penggunaan tepung ikan belum dilakukan secara maksimal. Pembuatan tepung ikan berbahan dasar ikan gabus dapat menjadi suatu bentuk alternatif bahan pangan. Selain memiliki daya simpan yang cukup lama dibandingkan dengan ikan segar, bentuk yang berupa tepung diharapkan menjadikan tepung ikan lebih fleksibel dalam pemanfaatannya (Musdalifah 2013).

Biskuit merupakan makanan kecil (*snack*) yang biasanya dibuat dari bahan dasar tepung terigu atau tepung jenis lainnya. Biasanya, dalam proses pembuatan

biskuit, ditambahkan lemak atau minyak yang berfungsi untuk melembutkan atau membuat renyah, sehingga menjadi lebih lezat (Musdalifah 2013).

Tepung labu kuning memiliki kandungan  $\beta$ -karoten 222,81 mg/g, protein 7.83%, Budiman *dkk.* 2007, dan tepung ikan gabus mengandung protein 25.5 g Sediaoetama, 1985. Maka dilakukan penelitian dengan judul Bagaimana Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Durch*) dan Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Channa Striata*).

### **1.2 Rumusan masalah**

1. Bagaimana karakteristik kimia biskuit dengan substitusi tepung labu kuning (*cucurbita moschata durch*) dan tepung ikan gabus (*Channa striata*).
2. Bagaimana pengaruh penambahan tepung labu kuning (*cucurbita moschata durch*) dan penambahan tepung ikan gabus (*Channa striata*) terhadap uji organoleptik biskuit.

### **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui karakteristik kimia biskuit dengan substitusi tepung labu kuning (*cucurbita moschata durch*) dan tepung ikan gabus (*Channa striata*).
2. Untuk mengetahui penambahan tepung labu kuning (*cucurbita moschata durch*) dan tepung ikan gabus (*Channa striata*) terhadap uji organoleptik biskuit.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Sebagai sumber informasi pada pembuatan biskuit
2. Sebagai sumber data dalam penyusunan skripsi di Program Studi Ilmu Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo.