

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris, memegang peranan penting dari keseluruhan perekonomian nasional. Terutama pada bidang hortikultura salah satunya adalah Labu Siam dalam bahasa latin (*Sechium edule (jacq.) sw.*) atau yang di sebut petani lokal ketimun jepang. Labu siam mempunyai manfaat untuk kesehatan sebagai penurun tekanan darah, mempunyai efek diuretik, mencegah kanker, dapat menyembuhkan gangguan sariawan, panas dalam, demam pada anak- anak, mencegah kanker, penurunan hipertensi karena potasium yang tinggi, serta baik digunakan oleh penderita asam urat dan diabetes mellitus (Priantono *et al*, (2009). Labu siam memiliki beberapa kandungan gizi seperti natrium, zat besi, kalium, fosfor, lemak, protein, kalsium, serat, karbohidrat, dan juga kandungan air yang tinggi (Akad *et al*, 2019). Banyaknya kandungan nutrisi yang terdapat pada labu siam, maka sangat diperlukan suatu diversifikasi produk atau penganekaragaman pengolahan labu siam yang nantinya produk pangan ini dapat diterima dan disukai oleh seluruh masyarakat sehingga mampu meningkatkan nilai jual dari labu siam (Nurmalasari, 2019). Pada umumnya masyarakat selalu menginginkan sesuatu yang berbeda, tidak terkecuali dengan hal kuliner atau makanan. Oleh karena itu pembuatan abon dari labu siam masyarakat bisa memanfaatkan labu siam dengan baik. Abon merupakan makanan yang sudah di kenal oleh masyarakat yang di buat dari bahan hewani. Labu siam memiliki keunggulan sebagai bahan olahan abon karena teksturnya lembut, mudah menyerap bumbu dan kaya akan serat. Selain bernilai gizi tinggi , bahan ini juga ekonomis, mudah di peroleh serta menghasilkan abon yang lezat dan tahan lama. Abon biasanya terbuat dari bahan daging sapi, ikan, ayam, sedangkan abon yang terbuat dari buah seperti jantung pisang, atau jamur. Jika di lihat dari segi tekstur abon daging cenderung lebih kering dan berserat, sedangkan abon dari buah lebih lembut dan beraroma. Kandungan gizi abon daging kaya akan protein dan zat besi, sedangkan abon buah kaya akan serat dan antioksidan.

Dalam pembuatan abon labu siam sering terjadi perubahan warna dan tekstur. Kandungan air dan enzim pada labu menyebabkan kecokelatan dan tekstur menjadi lembek. Untuk mengatasi masalah tersebut maka di lakukan perendaman menggunakan natrium metabisulfit dan kapur sirih. Natrium metabisulfit berfungsi untuk mencegah pencokletan, sedangkan kapur sirih membantu memperbaiki tekstur abon agar lebih kering dan berserat. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang komprehensif mengenai formulasi optimal yang dapat menghasilkan abon labu siam dengan nilai gizi yang lebih tinggi tanpa mengorbankan kualitas sensoris. Hasil dari penelitian ini dapat menjadi dasar bagi pengembangan produk abon labu siam yang inovatif dan sehat, mendukung pola makan yang lebih baik bagi masyarakat.

Reaksi pencoklatan secara enzimatik merupakan reaksi yang terjadi antara enzim polyfenoloksidase (PPO) dan peroksidase (POD) dengan polifenol yang membentuk quinon yang kemudian terpolimerisasi menghasilkan warna coklat.

Pencoklatan secara enzimatis tidak hanya berpengaruh secara penampakan, tetapi juga rasa dan nutrisi makanan (Cortez-Vega *et al*, 2008). Pada kondisi normal, polifenol yang merupakan substrat bagi reaksi pencoklatan dan enzim baik PPO maupun POD menempati bagian sel yang berbeda. Polifenol ditemukan di bagian vakuola sel sedangkan PPO dan POD berlokasi di sitoplasma. Reaksi pencoklatan akan terjadi manakala substrat dan enzim bercampur dan melibatkan oksigen dalam reaksinya. Pengirisan, pengupasan, tumbukan dan pembusukan merupakan beberapa proses yang memicu dimulainya reaksi pencoklatan. Untuk menghindari fenomena ini, beberapa metode dilakukan diantaranya dengan menonaktifkan enzim atau dengan menambahkan agen anti pencoklatan yang dapat menghindari terjadinya kontak antara enzim dengan substrat (Ioannou *et al*, 2013).

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perendaman natrium metabisulfit dan larutan kapur sirih pada pembuatan abon labu siam terhadap kadar serat, kadar air, uji kesukaan.
2. Bagaimana menentukan perlakuan terbaik pada pembuatan abon labu siam terhadap kadar serat, kadar air, uji kesukaan.
3. Bagaimana melakukan analisa kelayakan usaha pada pembuatan abon labu siam berdasarkan perlakuan terbaik.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan :

1. Menganalisis pengaruh perendaman natrium metabisulfit dan larutan kapur sirih pada pembuatan abon labu siam terhadap kadar serat, kadar air dan uji kesukaan serta untuk menentukan perlakuan terbaik.
2. Melakukan analisa kelayakan finansial pada pembuatan abon labu siam terhadap total serat, kadar air dan uji kesukaan.

1.4. Metode Penelitian

1. Jenis Penelitian : jenis penelitian kuantitatif, sumber data Primer dan Sekunder, kepustakaan dan lapangan.
2. Populasi dan sampel : data dari kuesioner, rancangan penelitian menggunakan RAL, pengaruh perendaman natrium metabisulfit dan kapur sirih yang diulang sebanyak 2 kali dan 9 perlakuan sehingga mendapatkan 18 sampel unit percobaan.
3. Analisa Data : Analisis ANOVA, SPSS

1.5. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diperoleh dari penelitian ini yaitu :

1. Hasil penelitian ini menjadi sumber informasi tambahan bagi peneliti mahasiswa maupun peneliti selanjutnya yang ingin mengkaji tentang pengaruh perendaman natrium metabisulfit dan larutan kapur sirih pada pembuatan abon.

2. Hasil penelitian ini dapat meningkatkan kualitas bahan pangan, sehingga dapat di kembangkan pada dunia usaha untuk memenuhi kebutuhan pasar dan mendukung peningkatan nilai jual produk lokal.

1.5. Hipotesis

1. Di duga perendaman natrium metabisulfit dan larutan kapur sirih memiliki kualitas terhadap abon labu siam khususnya pada kadar serat, kadar air dan uji kesukaan.
2. Di duga usaha abon labu siam hasil perlakuan terbaik layak untuk diusahakan secara finansial

