

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Labu Siam

Labu siam (*sechium edule Sw*) umumnya di gunakan sebagai sayuran, dan tanaman ini berumur panjang yaitu lebih dari dua tahun. Labu siam, mudah di tanam di mana saja, baik di dataran rendah maupun dataran tinggi dan tidak memerlukan perawatan yang rumit. Di Indonesia tanaman ini belum di usahakan secara komersil dan kebanyakan hanya sebagai tanaman pekarangan saja. Kebanyakan orang menduga menanam labu siam kurang menguntungkan, padahal pada labu siam mengandung senyawa pectin sebanyak 6,7 %. Pektin adalah suatu komponen serat yang terdapat pada lapisan lamella tengah dan dinding sel primer (Daryono, 2012). Labu siam mempunyai kegunaan sebagai penurun tekanan darah, mempunyai efek diuretik, dapat menyembuhkan demam pada anak-anak baik di gunakan oleh penderita asam urat. dan diabetes mellitus. Menurut Nurtisurvey Indonesia, kandungan zat gizi pada 100 gram labu siam adalah seperti pada table 1.

Tabel 2.1. Kandungan zat gizi pada labu siam (per 100 gram)

Kandungan zat gizi	Jumlah
Energy (kkal)	20
Protein (gr)	0.9
Lemak (gr)	0.3
Karbohidrat (gr)	4.3
Serat (gr)	1.4
Kalsium (mg)	27
Bezi (mg)	0.4
Magnesium (mg)	24
Fosfor (mg)	39
Kalium (mg)	192
Natrium (mg)	1
Zink (mg)	0.4
Vitamin C (mg)	6
Riboflavin (mg)	0
Vitamin B6 (mg)	0.1

Asam Folat	0
Vitamin E (mg)	29
Air (gr)	0
	94.24

Sumber : Nutrisurvey versi Indonesia,(2018)

2.2. Abon

Indonesia yang kaya akan sumber pangan lokal yang berlimpah dan beranekaragaman jenis yang sangat berpotensi untuk di kembangkan. Menurut SNI 01-3707-1995 abon adalah sejenis makanan kering berbentuk khas terbuat dari daging, di rebus, di sayat-sayat, di bumbu, di goreng dan di pres. Berbagai cara untuk menunjang program ketahanan. pada umumnya masyarakat selalu menginginkan sesuatu yang berbeda tidak terkecuali dengan hal kuliner dan makanan. oleh karena itu, dengan adanya pembuatan abon dari labu siam ini masyarakat dapat memanfaatkan labu siam dengan baik. Selama ini kebanyakan masyarakat hanya memanfaatkan labu siam sebagai olahan sayuran saja. Pada prinsipnya abon merupakan suatu produk makanan kering kombinasi antara penggorengan dengan menambahkan bumbu- bumbu. Produk abon labu ini juga kaya akan nutrisi seperti natrium, kalium, serat, dan lain-lain yang di hasilkan mempunyai tekstur, aroma dan rasa yang khas. Selain itu, proses pembuatan abon merupakan proses pengurangan kadar air yang bertujuan untuk memperpanjang masa simpan. Pembuatan abon merupakan salah satu cara pengeringan dalam pengolahan bahan pangan yang bertujuan untuk memperpanjang masa simpan, memperkecil volume dan berat badan bahan (Widyanto, 2002).

Tabel 2.2 Kandungan zat gizi pada abon labu siam

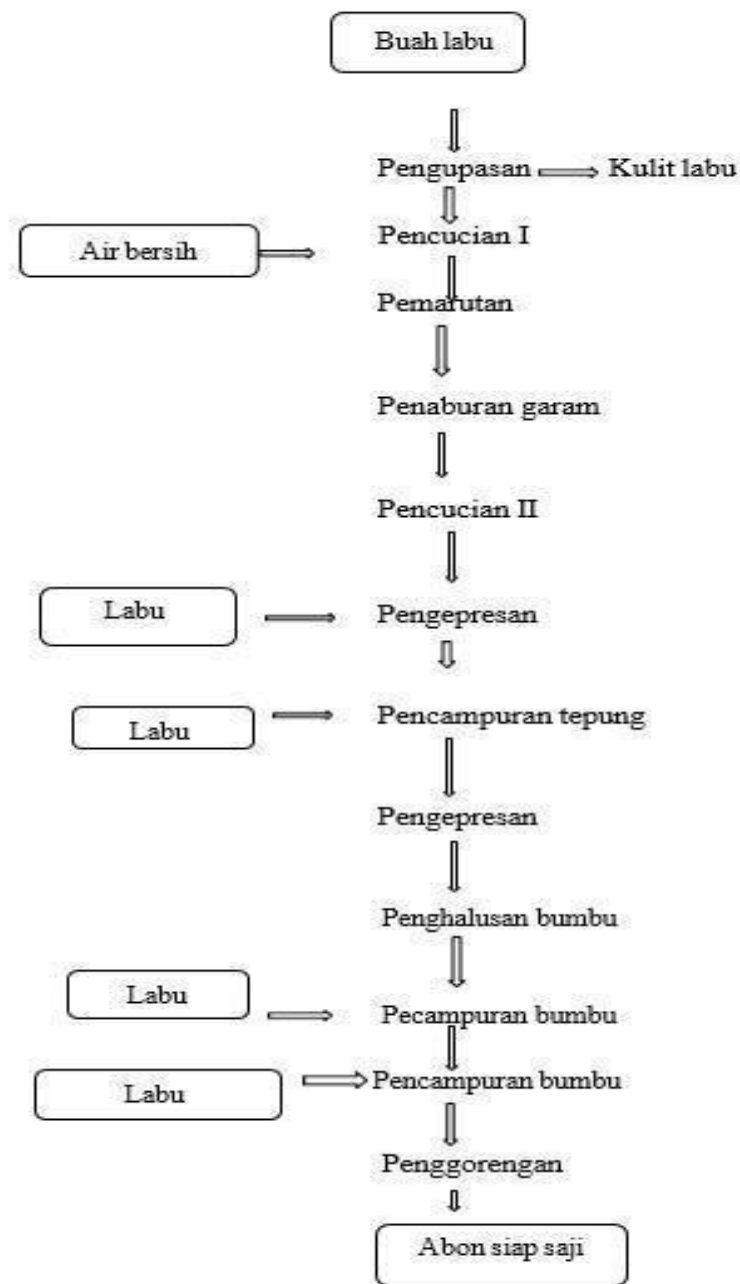
Kandungan gizi	Jumlah
Energi (kkal)	30
Protein	0,6
Lemak (g)	0,1
Karbohidrat (g)	6,7
Serat (g)	6,2
Magnesium (mg)	14
Fosfor (mg)	25
Zat besi (mg)	0,5
Natrium (mg)	3

Kalium (mg)	163
Tembaga (mg)	0,16
Vitamin C (mg)	18
Vitamin B1 (mg)	0,6
Beta carotene (mcg)	48

Sumber : Sudargi et al, (2020)

Abon memiliki komposisi gizi yang cukup baik karena umumnya terbuat dari daging. Abon daging yang diolah mempunyai tujuan menambah keanekaragaman pangan, memperoleh pangan yang berkualitas tinggi, tanaman selama penyimpanan, dan meningkatkan daya guna bahan mentah. Tahap proses pembuatan abon sebagai berikut





Gambar 2.1. Diagram alir tahapan pembuatan abon

Sumber : Nugrahani dkk (2023)

Dalam SNI 01-3707-1995 disebutkan abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus, disuwir, dibumbui, digoreng dan dipres. Abon dibuat dari daging yang diolah sedemikian rupa sehingga memiliki karakteristik kering renyah dan gurih. Umumnya daging yang digunakan adalah daging sapi (Suryani, 2005). Pengolahan abon menggunakan banyak minyak atau *o o deep frying*, suhu yang digunakan adalah 170 C-200 C dengan lama penggorengan 5 menit.

Tabel 2.3 Syarat mutu abon menurut SNI 01-3707-1995

kriteria uji	Satuan	Persyaratan
Keadaan		
Bentuk	-	Normal
Bau	-	Normal
Rasa	-	Normal
Warna	-	Normal
Air	%, b/b	Maks 7
Abu (tidak termasuk garam di hitung atas dasar bahan kering)	%, b/b	Maks 7
Abu yang tidak larut dalam asam	%, b/b	Maks 0,1
Asam	%, b/b	
Lemak	%, b/b	Maks 30
Protein	%, b/b	Min. 15
Serat kasar	%, b/b	Maks 1,04
Gula	-	Maks 30

Pengawet	-	Sesuai dengan SNI 0222- 1987
Sumber : Badan Standar Nasional (1985)		

2.3. Tepung Terigu

Saat ini tepung terigu sudah tersebar merata ke seluruh lapisan masyarakat sebagai bahan baku dasar pengolahan berbagai makanan, salah satunya adalah roti. Roti merupakan makanan yang terbuat dari tepung dan air sebagai bahan baku utamanya dan difermentasi dengan ragi, namun ada juga makanan yang tidak menggunakan ragi. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan roti adalah tepung terigu. Tepungterigu merupakan produk olahan dari gandum. (Arif, 2018). Tepung terigu mengandung komponen gluten yang berbeda dengan tepung lainnya. Gluten merupakan protein lengket dan elastis yang digunakan untuk mengikat dan membuat adonan menjadi elastis. Gluten adalah protein dengan sifatsifat berikut

Sifatnya lengket dan elastis sehingga membantu mengikat dan membuat adonan menjadi elastis sehingga mudah dibentuk. Namun Oleh karena itu, gluten dalam gandum dapat menyebabkan alergi pada penderita autisme dan penyakit celiac. Tepung bebas gluten lebih mudah didapat dibandingkan tepung yang mengandung gluten. Kandungan gizi tepung terigu dapat di lihat pada tabel berikut.

Tabel 2.4 Kandungan gizi tepung terigu protein rendah per 100 gram

Kandungan gizi	Jumlah
Energi (kkal)	365
Protein (g)	8,9
Lemak (g)	1,3
Karbohidrat (g)	77,3
Kalsium (mg)	16,0
Zat besi (mg)	1,2
Fosfor (mg)	106

Sumber : Verawati et al, (2019)

2.4. Tepung Beras Putih

Nasi merupakan makan pokok di Indonesia kurang dari 26 negara berpenduduk (Tiongkok, India, Indonesia Pakistan, Vietnam, Bangladesh, Malaysia, Thailand) atau lebih dari separuh penduduknya. Beras juga merupakan produk olahan tanaman padi yang di peroleh dengan cara di parut. Beras merupakan salah satu

bahan baku pangan makanan pokok yang banyak di konsumsi di Asia khususnya di Indonesia, hal ini di buktikan dari jumlah produksi beras pada tahun 2022 mencapai 55.670.219,00 ton dengan luas panen sebesar 10.606.513,22 hektar (Badan Pusat Statistik, 2022). Tepung beras merupakan salah satu alternative bahan dasar dari tepung komposit dan terdiri atas karbohidrat, lemak, protein, mineral dan vitamin. tepung beras adalah produk setengah jadi untuk bahan baku industry lebih lanjut. Tepung beras akan membentuk produk makanan dengan tekstur yang lembut, tetapi ketika dimasak tidak menjadi lengket. Warna dari tepung beras adalah *opaque* atau bening setelah di masak. Berikut ini tabel kandungan gizi tepung beras putih.

Tabel 2.5 Kandungan gizi tepung beras putih per 100 gram

Kandungan gizi	Jumlah
Kadar air	11,62 g
Serat pangan	0,12 g
Karbohidrat	79,34 g
Protein	7,13 g
Lemak	0,66 g
Kalsium	28 mg
Fosfor	115 mg
Gula	79 g

Sumber : USDA National Nutrient Database for Standart Reference, (2009).

2.5. Natrium Metabisulfit

Reaksi pencoklatan secara enzimatik merupakan reaksi yang terjadi antara enzim polyfenolloksidase (PPO) dan peroksidase (POD) dengan polifenol yang membentuk quion yang kemudian terpolimerisasi menghasilkan warna coklat. Pencoklatan secara enzimatik tidak hanya berpengaruh secara penampakan, tetapi juga rasa dan nutrisi makanan (Wardhani et al, 2016). Natrium metabisulfit merupakan suatu jenis pengawet yang di perbolehkan untuk di tambahkan dalam pengolahan makanan di Indonesia yang beriklim tropis dan kelembaban udara yang tinggi sangat memungkinkan pertumbuhan mikroba perusak makanan, sehingga di ijinakan menggunakan bahan pengawet untuk penambahan ke bahan makanan.

2.6. Kapur Sirih

Salah satu bahan yang dapat meningkatkan tekstur bahan pangan yang akan di olah menjadi keripik, abon, maupun kerupuk adalah kalsium hidroksida (Ca(OH)₂). Kalsium berperan untuk meningkatkan kekerasan pada dinding sel, menghambat lunaknya jaringan juga menurunkan aktifitas enzim pektinase yang

bertanggung jawab pada degradasi pada dinding sel (Dwiyani, et al 2021). Kalsium juga berfungsi untuk membuat buah menjadi kaku agar kualitasnya lebih baik. Menurut Carina (2012), ion Ca pada larutan kapur sirih akan mengikat asam amino dalam jaringan bahansehingga dapat mencegah proses pencoklatan non-enzimatis hingga waktu tertentu, jika terlalu lama komponen yang terdapat di larutan kapur sirih akan ikut menempel pada bahan.

