

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sebagai negara agraris yang kaya akan sumber daya alam, termasuk barang perkebunan dan pertanian, Indonesia memiliki potensi besar. Singkong (*Manihot esculenta*) adalah komoditas pertanian yang mudah didapat dan memiliki banyak potensi untuk diproses menjadi produk bernilai tambah. Tape singkong, yang merupakan produk dari fermentasi karbohidrat, adalah salah satu dari banyak produk makanan yang terbuat dari singkong. Ini memiliki tekstur lembut dan rasa manis-asam. Tape singkong secara tradisional telah dimanfaatkan dalam berbagai olahan kuliner lokal, termasuk dalam pembuatan kudapan tradisional seperti madu mongso.

Madu mongso merupakan makanan khas daerah Jawa, terutama dikenal khususnya pada wilayah Jawa Tengah, Yogyakarta dan Jawa Timur. Produk ini biasanya dibuat dari tape ketan hitam, gula dan santan, lalu dimasak hingga kental seperti dodol. Namun demikian, seiring perkembangan zaman dan kebutuhan akan inovasi pangan, madu mongso dapat dikembangkan lebih lanjut menggunakan bahan baku tape singkong dengan menambahkan bahan-bahan lokal lain yang juga kaya manfaat dan potensi ekonomis, seperti labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan kelapa parut.

Labu kuning dikenal memiliki kandungan antioksidan tinggi dalam bentuk betakaroten. Dalam setiap 100 gram bahan labu kuning mengandung betakaroten sebesar 1569 ug (Hatta dan Sandalayuk, 2020; Subaktilah dkk, 2021; Alza dkk, 2023) serta labu kuning memiliki rasa manis alami yang cocok sebagai bahan tambahan dalam produk pangan tradisional. Sementara itu, kelapa parut ditambahkan untuk memberikan cita rasa gurih, aroma khas, serta menambah kandungan serat. Kandungan serat di dalam kelapa parut setiap 100 gram bahan sebesar 30,58% (Putri, 2014 dan Yulvianti dkk., 2015). Kombinasi kedua bahan tersebut dengan tape singkong diyakini dapat meningkatkan nilai gizi, sensoris dan daya saing produk madu mongso.

Meskipun madu mongso telah dikenal secara luas, penelitian mengenai modifikasi bahan dengan menambahkan labu kuning dan kelapa parut dalam berbagai perbandingan yang diketahui saat ini sangat terbatas terhadap pengujian tersebut. Oleh karena itu, diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pengaruh rasio labu kuning dan kelapa parut terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik madu mongso tape singkong, sehingga dapat menciptakan produk konsumsi yang memiliki potensi untuk menguntungkan dari segi finansial selain enak dan bergizi.

Penelitian terdahulu yang dapat digunakan sebagai acuan dalam penelitian ini yaitu penelitian yang dilakukan oleh Yuniyanti, dkk (2017) disimpulkan bahwa

penambahan labu kuning sebesar 50% menghasilkan kue nagasari yang terbaik. Penelitian lain yang dilakukan oleh Sudarman (2018). juga disimpulkan bahwa penambahan labu kuning sebesar 50% menghasilkan biskuit yang terbaik. Penelitian yang dilakukan oleh Layli, dkk (2021) disimpulkan bahwa penambahan kelapa parut sebesar 40% menghasilkan kue sagon yang terbaik. Penelitian yang dilakukan oleh Siahaan, dkk (2025) disimpulkan bahwa dengan penambahan kelapa parut sebesar 75% menghasilkan cookies yang terbaik.

Selain aspek mutu produk, analisa usaha juga penting dilakukan untuk mengetahui kelayakan finansial dari pengembangan produk ini dalam skala kecil atau UMKM. Dengan mengetahui biaya produksi, harga jual dan potensi keuntungan, maka produk inovatif ini bisa menjadi alternatif usaha yang menjanjikan di sektor industri pangan lokal.

Mengingat konteks tersebut, tujuan dari karya ilmiah ini adalah untuk menyelidiki pengaruh perbandingan labu kuning dan kelapa parut terhadap karakteristik madu mongso berbasis tape singkong, serta melakukan analisa kelayakan usaha agar dapat memberikan gambaran potensi komersialisasi produk tersebut di masa depan. Juga ditambahkan kalau penambahan labu kuning dan kelapa parut bertujuan untuk menambah tekstur, memberikan rasa gurih alami, serta menciptakan variasi rasa dan aroma.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan labu kuning dan kelapa parut terhadap karakteristik madu mongso berbasis tape singkong ?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha agar dapat memberikan gambaran potensi komersialisasi produk madu mongso berbasis tape singkong di masa depan ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mendapatkan perbandingan yang tepat antara labu kuning dengan kelapa parut untuk menghasilkan madu mongso berbasis tape singkong yang terbaik.
2. Melakukan analisa kelayakan usaha pembuatan madu mongso berbasis tape singkong berdasarkan perlakuan terbaik.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Kajian ini diharapkan mampu menjadi sumber bahan informasi serta pengetahuan tentang pengembangan produk madu mongso dari tape singkong dengan penambahan labu kuning dan kelapa parut.
2. Diharapkan bahwa studi ini akan memberikan pengetahuan tentang gambaran potensi komersialisasi produk tersebut di masa depan berdasarkan analisa kelayakan usaha.