

BAB I**PENDAHULUAN**

1.1 Latar Belakang

Penelitian ini akan mengevaluasi efek substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning terhadap sifat fisikokimia, rasa, dan tekstur leker. Diharapkan bahwa penggunaan tepung labu kuning akan menghasilkan leker yang tidak hanya memiliki rasa dan tekstur yang disukai oleh pelanggan, tetapi juga leker ini merupakan inovasi baru dibuat menggunakan komponen tepung labu kuning dengan isian *pure* pumpkin dan *pure* ubi ungu yang belum pernah ada pada leker umumnya. Selama beberapa waktu, leker tradisional, yang dikenal dengan rasa manisnya dan teksturnya yang renyah, telah menjadi komponen makanan Indonesia. Penggunaan tepung labu kuning untuk membuat leker adalah salah satu inovasi yang menarik. Menurut Canti, M., Fransiska, I., & Lestari, D. (2020), tepung labu kuning dapat digunakan untuk substitusi sebagian tepung terigu meningkatkan serat pangan, kalsium, dan β -karoten dalam produk makanan berbasis tepung terigu. Berdasarkan hal tersebut, maka akan dilakukan penelitian mengenai pengaruh substitusi tepung terigu dengan labu kuning pada konsentrasi tertentu dapat menghasilkan leker dengan kandungan total karoten tertinggi dan karakteristik yang terbaik dengan isian *pure* pumpkin dan *pure* ubi ungu.

Menurut Fauzi (2017), produksi labu kuning di Indonesia mencapai 523.063 ton. Disamping itu, menurut Kementerian Pertanian (2018), konsumsi labu kuning di Indonesia mencapai 466.400 ton. Menurut Holinesti & Isnaini (2020), Labu kuning mengandung antioksidan yang dapat mencegah kanker, peradangan, pengobatan ginjal, diare dan demam. Maka dari itu, dengan berbagai manfaat dan data Kementerian Pertanian 2018 konsumsi labu kuning di Indonesia cukup tinggi, penulis melakukan inovasi produk leker yang biasanya dibuat dari tepung terigu menjadi menggunakan tepung labu kuning. Menurut Iriani (2011), perbandingan kandungan gizi antara tepung terigu dengan tepung labu kuning

yaitu tepung terigu memiliki energi 365 kkal, protein 8.9 g, lemak 1.3 g, karbohidrat 77.3 g, sedangkan tepung labu kuning yaitu energi 328 kkal, protein 5 g, karbohidrat 77.6 g, dan lemak 0.1 g. Dilihat dari kandungan gizi yang hampir sama, yaitu dari segi karbohidrat yang cukup tinggi yaitu 100,38% dan protein yang lebih rendah 56,18% maka tepung labu kuning dapat menjadi alternatif untuk menggantikan dan mengurangi konsumsi tepung terigu.

Menurut Ratnasari (2015), menyatakan bahwa kandungan lemak tepung labu kuning lebih tinggi dari kandungan lemak tepung terigu yaitu 3,28%. Menurut Mia Chitra Dinisari&Astrid Prihatini WD (2021), Crepes dan kue leker memiliki perbedaan utama dalam sejarah dan asal usulnya. Crepes berasal dari Eropa, tepatnya wilayah Bretagne di Prancis bagian barat sejak abad ke-13. Istilah "crepes" berasal dari bahasa Latin "crispa" yang berarti keriting, merujuk pada pancake tipis dan kering. Sementara itu, kue leker adalah jajanan khas Indonesia, terutama dari Solo dan Surabaya. Nama "leker" berasal dari bahasa Belanda "lekker" yang berarti enak, karena orang Belanda yang tinggal di Solo sering mengucapkan kata ini setelah memakan kue tersebut. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi resep dari inovasi leker tepung labu kuning, serta untuk mengetahui tingkat daya terima konsumen pada produk inovasi leker tepung labu kuning

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah yang diangkat dari masalah ini adalah:

- 1) Bagaimana cara pembuatan leker dengan tepung labu kuning?
- 2) Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul Inovasi produk leker dari tepung labu kuning dengan isian pure pumpkin dan ubi ungu adalah sebagai berikut:

- 1) Untuk mengetahui formulasi atau resep dari inovasi leker dari tepung labu kuning.
- 2) Untuk mengetahui tingkat daya terima konsumen pada produk inovasi leker dari tepung labu kuning.