

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Labu kuning (*Cucurbita maxima* L.) atau waluh banyak terdapat di Indonesia terutama di dataran tinggi dan termasuk dalam kelompok *Cucurbitaceae*. Labu kuning mempunyai keistimewaan yaitu berasa manis, aroma dan warnanya menarik, cukup tahan disimpan dalam waktu yang lama dan murah harganya. Menurut Murdijati (1985) buah labu kuning mempunyai kandungan pro-vitamin A 199 mg/g bahan segar sehingga labu kuning merupakan sumber nutrisi yang baik bagi manusia.

Labu kuning merupakan salah satu komoditas pangan yang pemanfaatannya sangat terbatas, yang salah satu penyebabnya adalah Keterbatasan pengetahuan masyarakat akan manfaat komoditas pangan tersebut. Selama ini masyarakat hanya memanfaatkan labu kuning sebagai kolak, sayur, dodol, sirup, biskuit dan permen. Akibatnya harga labu kuning relatif murah dan penanganan pasca panennya kurang diperhatikan, bahkan ada yang dibiarkan busuk dan terbuang. Selain mempunyai kandungan vitamin A yang cukup tinggi labu kuning juga mengandung pektin sebesar 2,7%, karbohidrat dan air yang dapat berperan dalam pembentukan makanan semi padat, misalnya saus. Pada penelitian ini akan memanfaatkan labu kuning sebagai bahan untuk pembuatan saus sehingga diharapkan dapat meningkatkan pemanfaatan labu kuning. Labu kuning sangat potensial sebagai bahan baku saus dengan biaya produksi yang relatif lebih murah (Anonim, 2002).

Labu kuning dapat digunakan sebagai bahan pengganti tomat dalam pembuatan saus, karena labu kuning mengandung kadar total padatan yang lebih tinggi dibandingkan buah tomat, selain itu kandungan pektin pada labu kuning lebih tinggi dibandingkan tomat (1%). Diharapkan penggantian buah tomat dengan labu kuning yang mengandung kadar total padatan yang lebih tinggi dibandingkan tomat dapat menghasilkan saus yang mempunyai viskositas yang lebih baik dibandingkan saus tanpa penambahan labu kuning (Anonim, 2002).

Saus merupakan produk olahan yang cukup terkenal di Indonesia. Saus dikenal sebagai penyedap makanan dan penambahan selera makanan. Biasanya saus digunakan sebagai pelengkap konsumsi pangan seperti bakso, mie ayam, ayam goreng dan sebagainya. Salah satu jenis saus yang beredar di pasaran yaitu saus tomat. Sekarang ini banyak produsen yang menggunakan bahan yang bukan tomat sebagai campuran dalam pembuatan saus tomat seperti pepaya, ubi jalar, atau labu siam bahkan ada yang sama sekali tidak memakai tomat dalam proses pembuatannya. Selain itu, seringkali ditambahkan pewarna yang bukan diperuntukkan bagi makanan sehingga dapat membahayakan kesehatan (Anonim, 2002).

Dalam pembuatan saus pada penelitian ini proses pembuatannya mengacu pada pembuatan saus tomat, begitu pula acuan standarnya menggunakan SNI dari saus tomat. Dengan penambahan bumbu tertentu diharapkan dapat menghasilkan saus yang mempunyai rasa yang enak dan disukai konsumen serta kualitasnya tidak kalah dengan saus tomat yang beredar di pasaran. Penelitian ini mengacu pada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Irawan (2003) tentang

perbandingan pepaya : tomat dan Erliana (2004) tentang perbandingan ubi jalar : tomat. Berdasarkan penelitian yang dilakukan Irawan (2003), perbandingan pepaya : tomat pada pembuatan saus yang disukai adalah 2 : 1.

B. Perumusan Masalah

1. Apakah kombinasi kadar labu kuning dan tomat berpengaruh terhadap kualitas (sifat fisik, kimia, mikrobiologis dan organoleptik) saus.
2. Berapakah kombinasi kadar labu kuning dengan tomat yang tepat sehingga didapatkan saus berkualitas terbaik.

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh kombinasi kadar labu kuning dan tomat terhadap kualitas (sifat fisik, kimia, mikrobiologis dan organoleptik) saus.
2. Menentukan kombinasi kadar labu kuning dan tomat yang tepat sehingga didapatkan saus berkualitas terbaik.

D. Manfaat penelitian

1. Mengoptimalkan pemanfaatan labu kuning sebagai bahan makanan yang banyak mengandung β -karoten.
2. Memperbanyak jenis saos di pasaran sehingga dapat menambah alternatif bagi konsumen dalam memilih saus yang diinginkan.