

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pancake adalah salah satu produk pangan yang terkenal di masyarakat yang umumnya dikonsumsi ketika sarapan atau sebagai makanan selingan. *Pancake* sendiri adalah salah satu jenis kue yang memiliki cita rasa manis yang terbuat dari tepung gandum, telur, serta bahan cair (susu atau air) yang diaduk kemudian dimasak (Alfirochah dan Bahar, 2014). Umumnya *pancake* terbuat dari adonan tepung gandum yang dimasak di atas teflon yang memiliki ciri berbentuk bundar dan pipih (Subarna dkk., 2018).

Tepung gandum mengandung gluten yang merupakan protein tidak larut dalam air dan bersifat lentur sehingga berperan untuk membentuk struktur yang kenyal dan kokoh pada produk makanan (Ihromi dkk., 2018). Akan tetapi, tepung gandum hanya bisa didapatkan melalui impor karena Indonesia bukan penghasil gandum (Alza dkk., 2023). Menurut Badan Pusat Statistik (2022), jumlah impor gandum di Indonesia pada tahun 2022 mencapai 9,350 juta ton. Upaya untuk mengatasi ketergantungan terhadap bahan baku tepung gandum impor adalah melakukan diversifikasi pangan guna mendukung ketahanan pangan nasional dengan menggunakan bahan pangan lokal (Mulyaningsih dan Astuti, 2022). Bahan pangan lokal sebagai pengganti tepung gandum untuk mengoptimalkan diversifikasi pangan adalah labu kuning dan pisang kepok putih.

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) adalah salah satu produk hasil pertanian yang potensial (Nurlita dkk., 2017). Menurut Badan Pusat Statistik (2014), produksi labu kuning di Indonesia tahun 2014 mencapai 523.063 ton sedangkan tingkat konsumsi labu kuning masih rendah yaitu 5 kg per kapita/tahun (Nilasari dkk., 2017). Minimnya tingkat konsumsi labu kuning terjadi karena kurangnya inovasi dalam pengolahan labu kuning (Liem dkk., 2020). Pengolahan labu kuning menjadi tepung ini dapat memperpanjang masa simpan karena kadar airnya sedikit serta dapat diolah menjadi berbagai jenis pangan olahan sebagai pengganti tepung gandum (Kristiani dkk., 2022). Menurut Nurjanah dkk. (2020), labu kuning merupakan pangan sumber serat sehingga penggunaan tepung labu kuning ke dalam produk *pancake* dapat digunakan untuk meningkatkan serat.

Pisang kepok putih mengandung polisakarida seperti pati dan pektin yang berfungsi untuk mempertahankan karakteristik produk pangan. Jumlah pati pada pisang kepok putih yang tinggi yaitu sebesar 20,53 g per 100 g (Hadinoto dkk., 2014). Perbandingan pati pada beberapa jenis pisang antara lain, pisang kepok 74,54%, pisang muli 69,18%, pisang ambon 55,46%, pisang angka 55,17%, pisang janten 53,53% (Nirmagustina dkk., 2024). Kandungan pati pada suatu produk makanan dapat memengaruhi tekstur karena pengaruh dari amilosa dan amilopektin sehingga dapat digunakan untuk memperbaiki tekstur sebagai pengental (Khalisa dan Khazanah, 2022). Pisang kepok putih juga relatif lebih murah jika dibandingkan dengan jenis pisang lainnya (Anggita dkk., 2019). Salah satu keunggulan pengolahan

pisang kepok untuk dijadikan tepung yaitu menghasilkan warna yang lebih putih dibandingkan jenis pisang lainnya (Hutapea dkk., 2021).

Pisang kepok mengandung amilosa sekitar 18,37% (Syafii dkk., 2023) dan amilopektin sekitar 79,5% (Wahyuningtyas, 2014). Labu kuning mengandung amilosa sebanyak 9,86% dan amilopektin sebesar 1,22% (Sari dan Siqhny, 2022). Amilosa berperan untuk membuat tekstur menjadi kerassedangkan amilopektin berperan sebagai perekat yang menyebabkan tekstur menjadi lebih lengket (Adjie, 2019). Salah satu syarat agar produk menghasilkan mutu yang baik adalah tepung harus mengandung amilopektin yang tinggi yaitu diatas 70% (If'all dkk., 2018). Menurut Chan dkk. (2023), amilopektin yang tinggi dapat membuat tekstur lebih pulen dan lengket pada bahan pangan sehingga penggunaan tepung pisang kepok putih ke dalam produk berperan untuk memperkokoh *pancake*.

Asupan serat pangan sangat penting bagi kelancaran pencernaan manusia, seperti menurunkan kadar kolesterol, menurunkan kadar glukosa, dan melancarkan pencernaan (Nuraeni dkk., 2021). Kurangnya asupan serat pangan pada tubuh dapat menimbulkan gangguan di saluran pencernaan, yaitu konstipasi. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mencegah masalah konstipasi adalah mengkonsumsi serat sesuai kebutuhan (Sari dkk., 2016). Konsumsi serat yang dianjurkan oleh WHO (*World Health Organization*) adalah sebesar 25-30 g/hari, akan tetapi kenyataannya asupan serat masyarakat Indonesia masih terbilang rendah yaitu rata-rata 10,5 g/hari (Prasetio dkk., 2021).

Penelitian tentang *muffin* yang dilakukan oleh Razak dkk., (2022) menunjukkan bahwa perbandingan 60% tepung terigu dan 40% tepung pisang kepok menghasilkan *muffin* dengan kualitas terbaik. Penelitian tepung labu kuning sebagai substitusi *flakes* dengan konsentrasi 30% menghasilkan kualitas *flakes* yang terbaik dari parameter kimia dan fisik sedangkan dengan konsentrasi 10% menghasilkan *flakes* yang terbaik dari hasil uji organoleptik (Purnamasari dan Putri, 2015). Penelitian tepung pisang kepok sebagai substitusi *cookies* dengan konsentrasi 30% menghasilkan kualitas *cookies* yang terbaik dari parameter kimia dan organoleptik (Ambarwati, 2020).

Penelitian ini akan membuat *pancake* substitusi tepung labu kuning dan tepung pisang kepok putih dalam upaya meningkatkan serat. Perbandingan tepung gandum, tepung labu kuning dan tepung pisang kepok putih adalah 0:0 (K), 30:10 (A), 20:20 (B), dan 10:30 (C). Parameter uji yang akan dilakukan antara lain uji kimia, uji fisik, uji mikrobiologis, dan uji organoleptik.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah substitusi tepung labu kuning dan tepung pisang kepok putih dapat meningkatkan kualitas *pancake* berdasarkan uji kimia, fisik, mikrobiologi dan organoleptik?
2. Berapa konsentrasi tepung labu kuning dan tepung pisang kepok putih yang menghasilkan *pancake* dengan kualitas terbaik?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung labu kuning dan tepung pisang kepok putih terhadap kualitas *pancake* berdasarkan uji kimia, fisik, mikrobiologi dan organoleptik.
2. Mengetahui perbandingan konsentrasi tepung labu kuning dan tepung pisang kepok putih yang menghasilkan *pancake* dengan kualitas terbaik.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah dapat menghasilkan *pancake* yang tinggi serat. Selain itu, pemanfaatan labu kuning dan pisang kepok putih di Indonesia menjadi lebih beragam. Labu kuning dan pisang kepok putih yang diolah menjadi tepung dapat memperpanjang masa simpan dan mengurangi penggunaan terigu di Indonesia untuk meminimalisir jumlah impor gandum dan mengurangi devisa negara.