PENDAHULUAN

Kebutuhan pokok makanan orang Asia tenggara umumnya adalah makanan dengan kandungan karbohidrat yang cukup tinggi yaitu antara 70-80%. Bahan makanan tersebut dapat diperoleh dari butir padi-padian, umbi, dan akar. Fungsi utama karbohidrat adalah sebagai penghasil energi, di dalam hati digunakan sebagai detoksifikasi, disamping itu dapat juga membantu dalam metabolisme lemak dan protein.

Roti adalah produk makanan yang terbuat dari tepung terigu melalui proses fermentasi dengan menggunakan ragi kemudian dipanggang. Sedangkan roti tawar merupakan salah satu jenis makanan yang berbentuk *sponge*, yaitu makanan yang sebagian besar volumenya tersusun dari gelembung-gelembung gas yang dihasilkan oleh ragi pada proses fermentasi.

Bahan dasar pembuatan roti tawar berupa tepung terigu yang selama ini masih impor. Kebutuhan terigu di Indonesia terus meningkat, pada tahun 2000, Indonesia mengimpor gandum sebanyak 6,037 juta ton. Lima tahun kemudian tahun 2005, impor gandum naik hampir 10% menjadi 6,589 juta ton. Tahun 2025, diproyeksikan impor gandum akan meningkat tiga kali lipat menjadi 18,679 juta ton. Kenaikan konsumsi terigu ini merupakan salah satu masalah pangan di Indonesia [(1)].

Salah satu alternatif pemecahan masalah tersebut adalah dengan kombinasi tepung dari bahan makanan lain seperti labu kuning. Penyebaran buah labu kuning telah luas di Indonesia, hampir di semua kepulauan Nusantara terdapat tanaman buah labu kuning karena disamping cara penanaman dan pemeliharaannya mudah,

buah labu kuning memang dapat menjadi sumber pangan yang dapat dimanfaatkan. Buah labu kuning juga merupakan jenis tanaman yang produktif sebab setiap 1 hektar lahan dapat menghasilkan 20-40 ton buah labu kuning [(2)].

Labu kuning atau waluh (*Cucurbita moschata* Duch.) merupakan jenis tanaman menjalar, tetapi dapat dimanfaatkan untuk berbagai jenis makanan seperti roti, dodol, keripik, kolak, manisan, dan sebagainya. Yang memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap yakni karbohidrat, protein, beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, besi, vitamin B, vitamin C, dan serat. Warna kuning atau oranye daging buah labu kuning menandakan kandungan karotenoidnya sangat tinggi [(3)].

Metode yang digunakan untuk analisis total karbohidrat langsung yang ditetapkan oleh BSN (Badan Standarisasi Nasional) melalui SNI 01-2891-1992, tentang cara uji makanan dan minuman, yaitu dengan metode luff schoorl. Metode luff schoorl merupakan metode terbaik untuk mengukur kadar karbohidrat pada pangan dengan tingkat kesalahan sebesar 10% [(4)].

Rumusan masalah pada penelitian ini yaitu pada dasarnya roti yang ada di pasaran saat ini terbuat dari tepung terigu saja, untuk itu peneliti mencoba membuat roti dengan kombinasi tepung labu kuning, selain mengurangi penggunaan tepung terigu, juga diharapkan dapat menambah nilai gizi yang terdapat dalam roti.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui potensi labu kuning sebagai bahan kombinasi pada roti, dan mengetahui kadar karbohidrat yang terkandung dalam roti dengan penambahan labu kuning.

Batasan masalah dari penelitian ini yaitu hanya akan dilakukan pengujian hedonik terhadap roti labu kuning dan pengujian kadar karbohidrat dengan metode

luff schoorl. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan kepada pembaca tentang kadar karbohidrat yang terkandung dalam roti labu kuning.