

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki potensi besar dalam pengembangan berbagai komoditas hasil pertanian. Salah satu hasil pertanian yang melimpah dan memiliki nilai ekonomi tinggi adalah labu kuning (*Cucurbita moschata*) (Himawan dkk, 2022). Labu kuning dikenal kaya akan beta-karoten, vitamin A, vitamin C, serat, serta mineral seperti kalium dan magnesium (Asnawi dkk, 2013). Kandungan nutrisinya yang tinggi menjadikan labu kuning sebagai bahan baku yang potensial untuk diolah menjadi berbagai produk pangan yang bernilai tambah.

Dalam meningkatkan nilai ekonomi dan diversifikasi produk pangan, perlu dikembangkan inovasi olahan labu kuning yang dapat diterima oleh masyarakat luas. Salah satu bentuk diversifikasi tersebut adalah pengolahan labu kuning menjadi tape. Tape merupakan produk fermentasi tradisional Indonesia yang dihasilkan dari bahan kaya pati seperti ketela pohon atau ketan dengan melibatkan ragi sebagai agen fermentasi (Taliku dkk, 2021). Proses fermentasi ini tidak hanya menghasilkan produk dengan cita rasa yang khas, tetapi juga meningkatkan kandungan nutrisi, terutama vitamin B1 (tiamina), dan menambahkan manfaat probiotik yang mendukung kesehatan pencernaan (Asnawi dkk, 2013).

Cara untuk menghasilkan tape labu kuning dengan kualitas yang optimal yaitu dengan memahami secara mendalam faktor-faktor yang memengaruhi proses fermentasi, terutama konsentrasi ragi dan lama fermentasi (Sahratullah, 2017). Konsentrasi ragi berperan penting dalam mempengaruhi kecepatan dan hasil fermentasi, yang berujung pada perubahan karakteristik kimia dan organoleptik tape. Sementara itu, lama fermentasi menentukan tingkat fermentasi, yang memengaruhi rasa, aroma, tekstur, dan kandungan nutrisi tape.

Kombinasi konsentrasi ragi dan lama fermentasi yang tepat dapat menghasilkan tape labu kuning dengan karakteristik yang diinginkan, baik dari segi rasa, tekstur, aroma, maupun kandungan gizinya. Penelitian mengenai pengaruh perbedaan konsentrasi ragi dan lama fermentasi terhadap kualitas tape labu kuning belum banyak dilakukan, sehingga studi ini penting untuk mengeksplorasi potensi labu kuning sebagai bahan baku tape yang bernilai tinggi.

Penelitian ini juga sesuai dengan upaya diversifikasi pangan yang didorong oleh pemerintah Indonesia, khususnya dalam mengurangi ketergantungan pada beras sebagai sumber pangan utama (Badan Ketahanan Pangan Kementrian Pertanian RI, 2012). Dengan mengembangkan produk tape dari labu kuning, diharapkan dapat tercipta alternatif pangan yang tidak hanya bergizi tinggi tetapi juga memiliki daya tarik organoleptik yang dapat diterima oleh masyarakat luas. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan produk pangan berbasis labu kuning dan diversifikasi pangan nasional.

## **1.2. Rumusan Masalah**

- 1.2.1. Bagaimana karakteristik bakteri asam laktat dan khamir yang diisolasi dari tape labu kuning?
- 1.2.2. Bagaimana pengaruh konsentrasi ragi dan lama fermentasi terhadap karakteristik organoleptik tape labu kuning?
- 1.2.3. Bagaimana pengaruh konsentrasi ragi dan lama fermentasi terhadap nilai gizi tape labu kuning?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

- 1.3.1. Mengetahui karakteristik bakteri asam laktat dan khamir yang diisolasi dari tape labu kuning.
- 1.3.2. Mengetahui pengaruh konsentrasi ragi dan lama fermentasi terhadap karakteristik organoleptik tape labu kuning.
- 1.3.3. Mengetahui pengaruh konsentrasi ragi dan lama fermentasi terhadap nilai gizi tape labu kuning.

## **1.4. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi kepada para peneliti dan Masyarakat sebagai pengetahuan ilmiah tentang karakteristik bakteri dan khamir dalam proses fermentasi tape labu kuning. Selain itu, mendorong pemanfaatan labu kuning sebagai bahan pangan lokal, untuk meningkatkan diversifikasi pangan. Serta menyediakan alternatif pangan fermentasi yang enak, sehat, dan disukai oleh masyarakat, yang dapat memperkaya variasi makanan tradisional Indonesia.