

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Prevalensi hipertensi di Indonesia pada tahun 2018 sebesar 13,2% pada usia 18-24 tahun, 20,1% di usia 25-34 tahun, dan 31,6% pada kelompok usia 25-44 tahun (Risksdas 2018). Artinya, hipertensi saat ini tidak hanya terjadi pada lansia saja tapi juga pada usia dewasa muda. Faktor terjadinya hipertensi dibagi menjadi 2 golongan, yaitu faktor risiko yang tidak dapat diubah dan faktor risiko yang dapat diubah. Faktor risiko yang tidak dapat diubah adalah jenis kelamin, pendidikan, usia, pekerjaan, dan riwayat keluarga. Sedangkan faktor risiko hipertensi yang dapat diubah adalah status gizi, merokok, aktifitas fisik, konsumsi alkohol, konsumsi garam, dan konsumsi makanan tinggi lemak (Rusdi dan Isnawati 2009).

Modifikasi resep adalah kegiatan untuk meningkatkan kualitas dalam segi rasa, warna, aroma, tekstur, dan nilai gizi. Tidak hanya itu, modifikasi ini merupakan cara untuk menambah keanekaragaman menu pada sebuah institusi. Modifikasi resep sangat dibutuhkan supaya makanan yang disajikan kepada konsumen menjadi menarik sehingga akan menaikkan selera makan, juga menghindari dari rasa jenuh (Azza 2016). Bahan yang digunakan dalam modifikasi resep adalah labu kuning.

Labu kuning (*Cucurbita Moschata*) merupakan sejenis tanaman sayuran buah yang tumbuh di Indonesia yang memiliki kemampuan adaptasi yang tinggi pada kondisi lingkungan apa pun (Hamdi 2017). Labu kuning mempunyai kandungan zat gizi yang cukup banyak seperti karbohidrat, protein, beberapa mineral seperti fosfor, kalsium, kalium, besi, serta vitamin B dan C (Ranoto *et al.* 2015). Kandungan kalium pada labu kuning mampu menyeimbangkan tekanan darah untuk penderita hipertensi (Dali *et al.* 2016). Selain karena kandungan zat gizinya, labu kuning dipilih juga untuk meningkat bahan pangan lokal. Hal ini terjadi karena tingkat konsumsi labu kuning di Indonesia masih sangat rendah, yaitu kurang dari 5 kg per kapita per tahun (Krisno dan Akhyar 2015).

Produk yang penulis buat dari labu kuning adalah *Dimsum Labu Kuning*. Dimsum merupakan salah satu makanan khas Tiongkok yang biasanya terbuat dari daging ayam atau udang. Setelah pengolahan *Dimsum Labu Kuning* akan dilakukan uji organoleptik untuk mengevaluasi produk tersebut.

Setelah produk *Dimsum Labu Kuning* diolah akan dilakukan uji organoleptik menggunakan uji hedonik. Uji organoleptik atau yang biasa disebut uji indera atau uji sensori sendiri adalah pengujian yang menggunakan panca indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan produk. Penerapan mutu pada pengujian organoleptik adalah peran yang penting (Shfali dan Sudesh 2007).

Selanjutnya akan dilakukan analisis hubungan antara karakteristik responden terhadap karakteristik produk *Dimsum Labu Kuning*. Hasil penelitian ini kedepannya diharapkan dapat digunakan untuk segmentasi dari produk *Dimsum Labu Kuning*.

## 1.2 Rumusan Masalah

1. Apa gambaran umum produk *Dimsum Labu Kuning*?
2. Berapa kandungan energy dan zat gizi produk *Dimsum Labu Kuning*?
3. Apa saja karakteristik responden *Dimsum Labu Kuning*?
4. Bagaimana menganalisis hubungan antara jenis kelamin dengan produk?
5. Bagaimana menganalisis hubungan antara kelompok usia dengan produk?

## 1.3 Tujuan

Tujuan umum dari Laporan Akhir ini adalah menganalisis hubungan karakteristik responden dengan kesukaan terhadap karakteristik produk *Dimsum Labu Kuning* melalui uji hedonik. Tujuan secara khusus:

1. Mengidentifikasi gambaran umum produk *Dimsum Labu Kuning*
2. Mengidentifikasi kandungan energi dan zat gizi
3. Mengidentifikasi karakteristik responden
4. Menganalisis hubungan antara jenis kelamin dengan karakteristik produk
5. Menganalisis hubungan antara kelompok usia dengan karakteristik produk

## 1.4 Manfaat

Beberapa manfaat dari tugas akhir adalah:

1. Bagi Mahasiswa
  - a. Sarana untuk mengimplementasikan pengetahuan dan keterampilan yang telah didapat selama perkuliahan
  - b. Sarana untuk menguji sebagian besar kemampuan yang telah diberikan selama proses perkuliahan
2. Bagi Lembaga Pendidikan  
Sebagai bahan masukan untuk mengevaluasi sampai sejauh mana kurikulum yang telah diterapkan
3. Bagi Masyarakat  
Sebagai informasi yang bisa digunakan untuk referensi dan tambahan ilmu

