



I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jajanan tradisional merupakan bagian dari kekayaan kuliner Indonesia yang mengandung nilai budaya, sosial, dan ekonomi yang penting serta tetap eksis hingga saat ini. Beragam jenis jajanan tradisional dapat ditemukan di berbagai wilayah Indonesia. Salah satu contoh kue tradisional yaitu kue pancong yang dikenal dan diminati masyarakat karena memiliki cita rasa khas, tekstur yang lembut, serta menggunakan bahan baku yang relatif sederhana dan mudah diperoleh. Setiap jajanan tradisional selalu memiliki resep dan cara menyajikan yang berbeda-beda (Hadi, 2021).

Berdirinya usaha jajanan modern di sekitar pasar menyebabkan jajanan tradisional mengalami penurunan produktivitas sehingga bisnis kue tradisional mengalami penurunan karena konsumen lebih menyukai kue yang modern. Oleh karena itu, pedagang makanan tradisional perlu kreatif dan inovatif agar makanan lebih menarik bagi remaja dan bersaing dengan makanan modern saat ini (Hujaemah *et al.*, 2023).

Kue pancong merupakan salah satu jajanan tradisional yang masih diminati oleh masyarakat di Kabupaten Indragiri Hilir, khususnya di wilayah Sungai Luar. Meskipun kue pancong memiliki tingkat penerimaan yang tinggi, secara umum produk ini masih didominasi oleh bahan baku konvensional seperti tepung terigu, santan, dan gula, sehingga nilai gizinya relatif terbatas. Oleh karena itu, diperlukan inovasi pengolahan pangan untuk meningkatkan nilai gizi kue pancong tanpa mengurangi karakteristik sensoris yang disukai oleh konsumen.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Universitas Islam Indragiri

Indonesia merupakan negara agraris yang menghasilkan berbagai komoditi pertanian, termasuk labu kuning (*Cucurbita moschata*), yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai pangan lokal fungsional (Nurtianto & Yulianti, 2025). Warna kuning dari labu kuning dapat memberi warna dalam pembuatan produk makanan. Selain itu, kandungan gizi yang dimiliki labu kuning dapat memperbaiki mutu makanan (Stefania *et al.*, 2021). Serta (Bancin *et al.*, 2026), melaporkan bahwa pangan berbasis labu kuning berperan dalam memperbaiki status gizi bayi dibawah dua tahun di pedesaan. Dengan demikian, terdapat dasar ilmiah yang cukup kuat untuk menjadikan labu kuning sebagai salah satu intervensi gizi berbasis pangan lokal. Meskipun labu kuning memiliki potensi yang cukup besar sebagai bahan pangan lokal, pemanfaatannya hingga saat ini masih belum optimal. Rendahnya permintaan pasar serta harga jual yang relatif murah menyebabkan labu kuning sering kali tidak dimanfaatkan secara maksimal dan hanya dijual sebagai bahan mentah dengan nilai ekonomi yang rendah, tanpa adanya upaya pengolahan lebih lanjut menjadi produk pangan bernilai tambah.

Selama ini, penggunaan labu kuning dalam pengolahan pangan masih terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini dilaksanakan dengan tujuan untuk mengembangkan produk kue tradisional melalui pemanfaatan bahan pangan lokal, yaitu labu kuning, yang diolah menjadi dan digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kue pancong. Labu kuning diketahui memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi serta aroma dan cita rasa khas, sehingga berpotensi meningkatkan kualitas gizi dan karakteristik sensori produk pangan yang dihasilkan.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Universitas Islam Indragiri

Penelitian ini merujuk pada penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Devina Aulia Putri (2023) sebagai salah satu acuan utama. Penelitian tersebut mengkaji penambahan labu kuning (*Cucurbita moschata* Duch.) pada pembuatan serabi berbahan dasar beras merah (*Oryza nivara*) untuk mengetahui pengaruhnya terhadap karakteristik produk. Berdasarkan hasil kajian tersebut, penulis mengadaptasi konsep pemanfaatan labu kuning sebagai bahan tambahan, namun dengan objek penelitian yang berbeda, yaitu kue pancong sebagai salah satu jajanan tradisional khas.

Dalam penelitian ini, labu kuning digunakan sebagai bahan tambahan dalam formulasi adonan kue pancong dengan variasi persentase yang berbeda. Penerapan variasi konsentrasi labu kuning bertujuan untuk menganalisis pengaruhnya terhadap sifat kimia dan karakteristik kue pancong yang dihasilkan, meliputi komposisi kimia, tekstur, warna, aroma, dan cita rasa. Penelitian ini tidak hanya menitikberatkan pada aspek inovasi produk, tetapi juga pada analisis mutu dan kualitas kue pancong sebagai produk pangan tradisional yang dikembangkan melalui pemanfaatan bahan pangan lokal. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi dalam pengembangan diversifikasi jajanan tradisional serta meningkatkan nilai gizi dan daya saing kue pancong di tengah perkembangan industri pangan modern.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian, permasalahan yang dikaji berkaitan dengan pengembangan kue pancong melalui pemanfaatan labu kuning sebagai bahan pangan lokal. Fokus penelitian ini adalah menganalisis pengaruh penambahan labu kuning dengan variasi persentase terhadap sifat kimia serta karakteristik fisik dan sensoris kue pancong, meliputi tekstur, warna, aroma, dan cita rasa. Selain itu,



penelitian ini bertujuan untuk menentukan persentase penambahan labu kuning yang optimal dalam menghasilkan kue pancong dengan mutu terbaik dan tingkat penerimaan konsumen yang tinggi, sehingga mampu meningkatkan nilai gizi dan daya saing kue pancong sebagai jajanan tradisional.

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui pengaruh penambahan labu kuning terhadap sifat kimia dan karakteristik organoleptik kue pancong

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Bagi Universitas Islam Indragiri, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi dan referensi ilmiah dalam pengembangan penelitian di bidang teknologi pangan, khususnya mengenai pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai bahan tambahan pada produk jajanan tradisional, serta menjadi salah satu indikator pencapaian kinerja akademik dan penelitian kampus.
2. Bagi mahasiswa, penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai penerapan teknologi pangan yang tepat dalam pengolahan kue pancong dengan substitusi labu kuning, sehingga dapat meningkatkan nilai gizi, mutu produk, dan kreativitas dalam pengembangan pangan lokal tradisional.
3. Bagi masyarakat dan pelaku usaha pangan tradisional, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pemanfaatan labu kuning sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kue pancong, sehingga dapat menghasilkan produk yang lebih bervariasi, bernilai gizi lebih baik, serta memiliki cita rasa dan daya tarik yang lebih tinggi bagi konsumen.

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

3. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan hak cipta atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.