

SKRIPSI

**STUDI KOMPARASI PRODUK CHAI PAO MENGGUNAKAN BAHAN
DASAR UBI JALAR (*Ipomoea batatas L*) DAN LABU KUNING (*Cucurbita
moschata*)**



DISUSUN OLEH :

ANATHASIA CLAUDIA WIJAYA

318101231

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

HALAMAN JUDUL

**STUDI KOMPARASI PRODUK *CHAI PAO* MENGGUNAKAN BAHAN
DASAR UBI JALAR (*Ipomoea batatas L*) DAN LABU KUNING (*Cucurbita
moschata*)**



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh Derajat Sarjana Terapan
Pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**

DISUSUN OLEH :

ANATHASIA CLAUDIA WIJAYA

318101231

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN

STUDI KOMPARASI PRODUK *CHAI PAO* MENGGUNAKAN BAHAN
DASAR UBI JALAR (*Ipomoea batatas L*) DAN LABU KUNING (*Cucurbita
moschata*)



DISUSUN OLEH :
ANATHASIA CLAUDIA WIJAYA
318101231

Telah Disetujui Oleh

Pembimbing I

Dr. Hj. Sarvani, M.Si.

NIDN : 0517066001

Pembimbing II

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M.

NIDN : 0516057102

Mengetahui

Ketua Program Studi

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M.

NIDN : 0516057102

BERTITA ACARA UJIAN
STUDI KOMPARASI PRODUK CHAI PAO MENGGUNAKAN BAHAN
**DASAR UBI JALAR (*Ipomoea batatas L*) DAN LABU KUNING (*Cucurbita*
moschata)**

Oleh
ANATHASIA CLAUDIA WIJAYA
NIM : 318101231
Telah dipertahankan di depan tim penguji
dan dinyatakan : **LULUS**
Pada tanggal : 16 September 2022

TIM PENGLUJI

Penguji Utama : Setyo Prasivono Nugroho, SST., M.SC
NIDN : 0523098001

Pembimbing I : Dr. Hj. Saryani, M.Si.
NIDN : 0517066001

Pembimbing II : Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M
NIDN : 0516057102



Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPITA Yogyakarta


Dr. Prihanto, M.M
NIDN : 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Anathasia Claudia Wijaya

NIM : 318101231

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (D-IV)

Dengan ini peneliti menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "**Studi Komparasi Produk *Chai Pao* Menggunakan Bahan Dasar Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)"** ini benar merupakan karya sendiri, tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan yang lazim.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sejujurnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 5 September 2022



Anathasia Claudia Wijaya

HALAMAN MOTTO

“God, Has been so good to me.”

(Psalms 116:7)

“God notices every tear.”

(Unknown)

“Pray,wait, trust”

(Penulis)

**“Semua kehidupan adalah eksperimen. Semakin banyak eksperimen yang
kita lakukan, maka akan semakin baik.”**

(Ralph Waldo Emerson)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena dengan kasih dan rahmat-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Peneliti mempersembahkan skripsi ini kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada peneliti, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian ini tepat pada waktu yang telah ditentukan.
2. Kepada Bapak Mawie dan Ibu Anis, Ibu Lily, Ibu Aminah, yang tidak pernah berhenti dalam memanjatkan doa, dan memberikan dukungan yang menjadi sumber kekuatan peneliti dalam proses penyusunan skripsi ini.
3. Robin Wijaya, Claudia Wijaya, Anitha Yuniarti selaku saudara kandung peneliti yang senantiasa menyemangati dan memberikan dukungan penuh kepada peneliti dalam penyusunan skripsi ini.
4. Timotius Setiawan yang senantiasa memberikan peneliti masukan dan dukungan, terima kasih atas bantuannya dalam proses skripsi ini.
5. Noviyanti Sekar Wibowo, Margareta Affrianti Simamora, Adinda Surya Puspita, Nurul Mela Anisa, Florentina Herna yang senantiasa menemani peneliti dan membantu memberikan pendapat serta menjadi tempat bertukar pikiran dalam proses penyusunan skripsi ini.
6. Dosen-dosen STP AMPTA Yogyakarta serta staff kampus yang senantiasa membantu peneliti selama menempuh Pendidikan di kampus STP AMPTA Yogyakarta.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena dengan kasih dan rahmat-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul “Studi Komparasi Produk *Chai Pao* Menggunakan Bahan Dasar Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*) Dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) “ dengan baik dan sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Skripsi ini sebagai syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan Pariwisata dalam Program Studi Pengelolaan Perhotelan D-IV di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Rasa syukur dan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya peneliti ucapkan kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada peneliti, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian ini tepat pada waktu yang telah ditentukan.
2. Kepada Dosen Pembimbing I, Yang Terhormat Ibu Dr. Hj. Saryani, M.Si. yang telah berbaik hati membimbing peneliti dan selalu memberikan masukan yang berguna dalam penelitian ini.
3. Kepada Dosen Pembimbing II, Yang Terhormat Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing peneliti dalam penyusunan skripsi ini selaku Ketua Program Studi Perhotelan.
4. Kepada Pak Setyo Prasiyono Nugroho, SST., M.SC selaku penguji utama yang telah bersedia meluangkan waktu kepada peneliti serta memberikan masukan bagi kelancaran penyusunan skripsi.

5. Responden yang telah berkenan meluangkan waktu untuk memberikan penilaian serta masukan.

Peneliti menyadari dalam skripsi ini masih belum sempurna. Oleh karena itu peneliti mengharapkan saran dan kritikan yang membangun agar kedepannya dapat lebih baik lagi. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi peneliti selanjutnya.

Yogyakarta, 5 September 2022

Peneliti

Anathasia C. Wijaya

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
ABSTRAK	xvii
ABSTRACT	xviii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Batasan Masalah	6
D. Tujuan Penelitian	7
E. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori	7
1. Studi Komparasi.....	7
2. Ubi Jalar	8
3. Labu Kuning	11
4. Manfaat Labu Kuning	18
5. Komposisi Gizi Labu Kuning	21
6. Pengertian Chai Pao.....	21
7. Standar Resep Chai Pao	22
8. Resep Olahan Chai Pao Labu Kuning	24

B. Penelitian Terdahulu	33
C. Kerangka Pemikiran.....	41
D. Hipotesis Penelitian	42
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	41
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	41
C. Populasi dan Sampel	41
D. Variabel.....	43
E. Metode Pengumpulan Data	44
F. Metode Analisis Data	45
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Objek Penelitian	49
B. Hasil Penelitian	49
C. Tahap Pelaksanaan Eksperimen.....	62
D. Hasil Penelitian dan Pembahasan Penelitian	74
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	92
B. Saran	93
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Ubi Jalar per 100 Gram.....	9
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Dalam Labu Kuning	21
Tabel 4.1 Bahan <i>Chai Pao</i> Labu Kuning Eksperimen Pertama.....	50
Tabel 4.2 Bahan <i>Chai Pao</i> Labu Kuning Eksperimen Kedua	52
Tabel 4.3 Bahan <i>Chai Pao</i> Labu Kuning Eksperimen Ketiga	55
Tabel 4.4 Resep <i>Chai Pao</i> Labu Kuning	62
Tabel 4.5 Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Chai Pao</i> Labu Kuning	63
Tabel 4.6 Bahan Pembuatan <i>Chai Pao</i>	67
Tabel 4.7 Skor Rata-Rata Penilaian Uji Hedonik <i>Chai Pao</i> Ubi Jalar dan <i>Chai Pao</i> Labu Kuning.....	75
Tabel 4.8 Penilaian Panelis Terhadap Aspek Warna <i>Chai Pao</i> Ubi Jalar	76
Tabel 4.9 Penilaian Panelis Terhadap Aspek Warna <i>Chai Pao</i> Labu Kuning..	77
Tabel 4.10 Penilaian Panelis Terhadap Aspek Aroma <i>Chai Pao</i> Ubi Jalar.....	80
Tabel 4.11 Penilaian Panelis Terhadap Aspek Aroma <i>Chai Pao</i> Labu Kuning	81
Tabel 4.12 Penilaian Panelis Terhadap Aspek Tekstur <i>Chai Pao</i> Ubi Jalar....	84
Tabel 4.13 Penilaian Panelis Terhadap Aspek Teksur <i>Chai Pao</i> Labu Kuning	85
Tabel 4.14 Penilaian Panelis Terhadap Aspek Rasa <i>Chai Pao</i> Ubi Jalar	88
Tabel 4.15 Penilaian Panelis Terhadap Aspek Rasa <i>Chai Pao</i> Labu Kuning..	89

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Ubi Jalar Kuning	10
Gambar 2.2 Ubi Jalar Merah.....	10
Gambar 2.3 Ubi Jalar Putih.....	11
Gambar 2.4 Ubi Jalar Ungu	11
Gambar 2.5 Labu Parang.....	14
Gambar 2.6 Labu Parang.....	16
Gambar 2.7 Labu Siam	17
Gambar 2.8 Labu Kobucha	17
Gambar 2.9 Labu Air	18
Gambar 2.10 <i>Chai Pao</i>	22
Gambar 2.11 Tepung Tapioka.....	26
Gambar 2.12 Ubi Jalar Kuning	27
Gambar 2.13 Wortel.....	28
Gambar 2.14 Bengkuang.....	29
Gambar 2.15 Ebi	29
Gambar 2.16 Lada.....	30
Gambar 2.17 Minyak Goreng	31
Gambar 2.18 Bawang Putih	31
Gambar 4.1 Menumis Bawang Putih	55
Gambar 4.2 Mengupas Wortel dan Bengkoang	56
Gambar 4.3 Memarut Wortel dan Bengkoang	56
Gambar 4.4 Proses Penumisan Isian	57
Gambar 4.5 Labu Kuning Yang Telah Dikupas dan Dipotong.....	57
Gambar 4.6 Proses Pengupasan Labu Kuning	57
Gambar 4.7 Labu Kuning yang Telah Disaring.....	58
Gambar 4.8 Isian <i>Chai Pao</i>	58
Gambar 4.9 Adonan <i>Chai Pao</i> Yang Telah Diuleni	59
Gambar 4.10 Adonan <i>Chai Pao</i> Yang Telah Dibentuk Bulat.....	59
Gambar 4.11 Adonan Telah Dipipihkan	59

Gambar 4.12 Proses Pengisian dan Pembentukan <i>Chai Pao</i>	60
Gambar 4.13 Pengukusan <i>Chai Pao</i>	60
Gambar 4.14 Produk <i>Chai Pao</i>	60
Gambar 4.15 <i>Pan</i>	63
Gambar 4.16 <i>Spatula</i>	63
Gambar 4.17 <i>Bowl</i>	63
Gambar 4.18 <i>Steamer</i>	64
Gambar 4.19 <i>Peeler</i>	64
Gambar 4.20 <i>Grater</i>	64
Gambar 4.21 <i>Knife</i>	64
Gambar 4.22 Sutil	65
Gambar 4.23 <i>Cutting Board</i>	65
Gambar 4.24 <i>Hand Gloves</i>	65
Gambar 4.25 <i>Scale</i>	66
Gambar 4.26 Bahan-bahan Untuk Membuat <i>Chai Pao</i> Labu Kuning	66
Gambar 4.27 Labu Kuning.....	67
Gambar 4.28 Tepung Tapioka.....	67
Gambar 4.29 Bengkoang.....	67
Gambar 4.30 Wortel.....	68
Gambar 4.31 Minyak Goreng	68
Gambar 4.32 Lada.....	68
Gambar 4.33 Bawang Putih	69
Gambar 4.34 Ebi	69
Gambar 4.35 Penyedap Rasa.....	69
Gambar 4.36 Proses Penimbangan.....	70
Gambar 4.37 Tahap Penumisan Isian <i>Chai Pao</i>	70
Gambar 4.38 Tahap Pengukusan Labu Kuning	71
Gambar 4.39 Tahap Penyaringan	71
Gambar 4.40 Tahap Pengulenan	72
Gambar 4.41 Proses Pemotongan dan Penimbangan Adonan	72
Gambar 4.42 Tahap Pembentukan	73

Gambar 4.43 Tahap Pengisian <i>Chai Pao</i> Labu Kuning.....	73
Gambar 4.44 Tahap Pengukusan <i>Chai Pao</i>	74

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Penelitian

Lampiran 2 Kuisisioner Penelitian

Lampiran 3 Data Identitas Responden

Lampiran 4 Penyebaran Kuisisioner

Lampiran 5 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Penelitian ini berjudul “ Studi Komparasi Produk *Chai Pao* Menggunakan Bahan Dasar Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L*) dan Labu kuning (*Cucurbita Moschata*)”. Dilatar belakangi oleh peneliti terhadap *Chai Pao* yang pada umumnya berbahan dasar ubi jalar, dan masyarakat yang rata-rata belum mengenal produk *chai pao*. Yang demikian membuat peneliti memiliki ide untuk mensubstitusi ubi jalar dengan labu kuning yang tujuannya menaikkan value labu kuning. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap *chai pao* berbahan dasar ubi jalar dan *chai pao* berbahan dasar labu kuning yang dinilai dari aspek warna, tekstur, aroma dan rasa. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan menggunakan metode uji hedonik dan uji organoleptik yang diambil dari penilaian responden yang meliputi aspek warna, tekstur, aroma dan rasa. Peneliti melakukan 3 kali eksperimen dalam kurun waktu 3 bulan. Dengan responden sejumlah 20 orang mahasiswa dan mahasiswi STP AMPTA Yogyakarta prodi Pengelolaan Perhotelan. Dalam penelitian ini responden diambil menggunakan Teknik *purposive sampling*. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Dokumentasi, Observasi, Kuisisioner. Pengujian data menggunakan Microsoft excel 2016. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *chai pao* berbahan dasar labu kuning memiliki nilai yang lebih unggul dibandingkan *chai pao* ubi jalar pada indikator rasa. Terbukti dari penilaian responden dengan nilai 3,6 pada aspek rasa *chai pao* labu kuning. Berdasarkan hasil analisis tingkat kesukaan responden disimpulkan bahwa tingkat kesukaan responden terhadap *chai pao* berbahan dasar ubi jalar berdasarkan aspek aroma dan warna memiliki nilai yang lebih tinggi dibandingkan *chai pao* labu kuning. Dibuktikan dengan hasil penilaian responden dengan *score* 3,4 pada indikator warna dan 3,4 pada indikator aroma. Sedangkan pada indikator tekstur, *chai pao* ubi jalar dan *chai pao* labu kuning memiliki jumlah nilai yang sama yaitu 3,4. Dari hasil wawancara para ahli maupun penilaian dari responden terhadap komparasi *chai pao* labu kuning maupun *chai pao* ubi jalar mendapatkan respon yang baik dari responden, yang artinya *chai pao* ubi jalar dan *chai pao* labu kuning dapat diterima dengan baik oleh masyarakat.

Kata kunci : Chai Pao, Ubi Jalar, Labu Kuning, Uji Hedonik, Uji Organoleptik

ABSTRACT

This research is entitled "Comparative Study of Chai Pao Products Using Sweet Potato (Ipomoea Batatas L) and Pumpkin (Cucurbita Moschata) as the basic ingredients". The background of the research is on Chai Pao which is generally made from sweet potato, and people who on average are not familiar with Chai Pao products. This makes the researchers have the idea to substitute sweet potatoes with pumpkin with the aim of increasing the value of pumpkin. This study aims to determine how the respondent's level of preference for sweet potato-based chai pao and pumpkin-based chai pao assessed from the aspect of color, texture, aroma and taste. This research is a quantitative research using hedonic test methods and organoleptic tests taken from the respondents' assessment which includes aspects of color, texture, aroma and taste. Researchers conducted 3 experiments within a period of 3 months. With a number of 20 respondents, students of STP AMPTA Yogyakarta study program in Hospitality Management. In this study, respondents were taken using purposive sampling technique. Data collection methods used in this research are Documentation, Observation, Questionnaire. Testing the data using Microsoft excel 2016. The results showed that pumpkin-based chai pao had a higher value than sweet potato chai pao on taste indicators. It is evident from the respondent's assessment with a value of 3.6 on the taste aspect of pumpkin chai pao. Based on the results of the analysis of the respondent's preference level, it was concluded that the respondent's preference for sweet potato-based chai pao based on aroma and color aspects had a higher value than pumpkin chai pao. Evidenced by the results of the respondent's assessment with a score of 3.4 on the color indicator and 3.4 on the aroma indicator. While on the texture indicator, sweet potato chai pao and pumpkin chai pao have the same total value, namely 3.4. From the results of interviews with experts and the assessment of respondents on the comparison of pumpkin chai pao and sweet potato chai pao get a good response from respondents, which means that sweet potato chai pao and pumpkin chai pao can be well received by the community.

Keywords : Chai Pao, Sweet Potato, Pumpkin, Hedonic Test, Organoleptic Test

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kuliner di Indonesia telah mengalami perkembangan yang cukup pesat yang tersebar secara nasional maupun internasional. Hal ini tentunya membuat makanan menjadi salah satu aspek penting dalam kehidupan sehari-hari. Di masa sekarang, penikmat makanan tidak hanya melihat dari rasanya saja, tetapi juga dari bentuk, warna, dan tekstur. Setiap makanan biasanya memiliki ciri khasnya tersendiri, Contohnya Labu Kuning. Labu kuning memiliki aroma dan warna yang menarik dengan rasa yang gurih, serta manis. Daging buahnya tebal dan lembut menjadikan labu kuning pilihan yang tepat untuk dijadikan makanan pilihan.

Ubi jalar (*Ipomoea batatas L*) termasuk ke dalam jenis umbi-umbian yang memiliki banyak keunggulan dibanding umbi yang lain. Ubi Jalar merupakan sumber karbohidrat tertinggi keempat di Indonesia, setelah beras, jagung, dan ubi kayu. Ubi jalar termasuk ke dalam makanan yang memiliki prospek cerah pada masa mendatang karena dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan penghasil karbohidrat.

Namun minat masyarakat untuk mengkonsumsi pangan asal ubi jalar masih rendah. Hal tersebut disebabkan pengolahan ubi jalar di Indonesia masih terbatas dan sederhana. Biasanya ubi jalar kerap di rebus, dikukus, dipanggang, atau digoreng. Selain itu, timbul beberapa persepsi bahwa ubi

jalar merupakan bahan pangan inferior yang tidak sekelas dengan gandum atau jagung.

Ubi jalar atau ketela rambat awalnya berasal dari Benua Amerika. Menurut para ahli botani dan pertanian ubi jalar berasal dari Selandia Baru, Polinesia, dan Amerika bagian tengah. Kemudian ubi jalar mulai menyebar ke Spanyol kemudian ke seluruh dunia, terutama negara-negara beriklim tropika. Pada abad ke-16 ubi jalar menyebar semakin luas ke kawasan Asia seperti : Filipina, Jepang, dan Indonesia. Di Irian Jaya, ubi jalar merupakan salah satu komoditi bahan makanan pokok. Ubi Jalar mampu beradaptasi di daerah yang kurang subur dan kering. Yang artinya ubi jalar selalu dapat dipanen lebih mudah.

Masa panen ubi jalar (*Ipomoea batatas L*) berkisar sekitar 3-8 bulan. Ubi jalar merupakan sumber karbohidrat yang tinggi, selain itu ubi jalar juga mengandung vitamin A,C dan mineral serta antosianin yang bermanfaat baik bagi kesehatan. Selain digunakan sebagai bahan pangan, ubi jalar juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku industri dan pakan ternak.

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) atau buah dengan nama lain waluh ini merupakan suatu jenis tanaman menjalar yang terdapat di Indonesia, biasanya terletak di dataran tinggi. Dan tergolong dalam jenis tanaman semusim. Labu kuning memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap seperti karbohidrat, protein, lemak, kalori, kalsium, kalium,

natrium, magnesium, zat besi serta vitamin (A, B6, B12, dan C). Selain itu labu kuning mengandung *Beta karoten* yang merupakan salah satu jenis *karotenoid*. Selain sebagai provitamin-A, *Beta karoten* juga berperan sebagai antioksidan yang efektif pada konsentrasi rendah oksigen (Sinaga, 2011 dalam Indah Suci, 2020: 1).

Buah labu kuning mempunyai kulit yang sangat tebal dan keras, sehingga dapat berfungsi sebagai penghalang laju respirasi. Hal ini yang menyebabkan labu kuning menjadi lebih awet atau tahan lama dibanding buah-buahan lainnya. Daya tahan labu kuning dapat mencapai 6 bulan atau lebih, tergantung pada cara penyimpanannya. Buah labu kuning banyak mengandung karbohidrat dengan daging buahnya yang berwarna kuning maupun oranye. Pada bagian tengah buah labu kuning terdapat biji yang diselimuti lendir dan serat. Biji ini berbentuk pipih dengan kedua ujungnya yang runcing dan rasanya manis. Labu kuning (*Cucurbita moschata*) dikenal dengan sebutan labu parang (Jawa Barat), Waluh (Jawa Tengah), *Pumpkin* (Inggris) (Suprapti.L, 2005 : 10).

Masa panen buah labu kuning dilakukan setelah labu kuning berumur 4 – 5 bulan. Ciri-ciri labu kuning yang sudah siap dipanen yaitu buahnya sudah mengeras, daun-daun tanaman sudah mulai mengering dan berguguran, serta tanaman menjadi gundul tinggal batang dan sulurnya. Memanen labu kuning dapat dilakukan dengan cara memotong tangkai buah, sekitar 5 cm dari buahnya. Tangkai labu kuning sangat liar sehingga pemotongan harus dilakukan dengan menggunakan pisau yang benar-

benar tajam atau gunting tanaman. Proses memanen harus dilakukan secara hati-hati agar kulit buah tidak terkena. Setelah dipotong, labu kuning diangkat dengan hati-hati agar tidak retak, karena jika retak dapat menyebabkan tidak tahan lama bila disimpan (Suprapti.L,2005 : 15).

Salah satu penentu dalam pemanfaatan bahan makanan adalah kandungan unsur gizi di dalamnya. Pada tanaman labu kuning, unsur gizi / kalori terkandung dalam daging buah. Daging buah labu kuning antara lain dimanfaatkan sebagai campuran saus tomat, diawetkan dalam bentuk kering (produk awetan kering), dimasak sebagai sayur atau kolak, diolah menjadi dodol, selai, *cake*, manisan (basah dan kering), sirup, dan *jelly*. Dan Biji labu kuning biasanya digunakan sebagai bahan kuaci (Suprapti. L, 2005 : 16).

Selama ini labu kuning dimanfaatkan sebagai bahan pangan dan obat tradisional. Masyarakat memanfaatkan labu kuning sebagai obat untuk luka bakar, penyembuhan radang, pengobatan ginjal, demam, diare, migrain, sakit telinga, mencegah kanker, membunuh cacing pita dan memperbaiki kelenjar prostat (Emma S. Wirakusumah : 2006: 96). Air perasan buah labu kuning dapat mengobati luka akibat terkena racun binatang. Selain itu daging buah dan getahnya dapat digunakan sebagai obat jika terkena gigitan serangga berbisa (Suprapti. L, 2005 : 16).

Yang menjadi masalah yaitu dikarenakan kurangnya *value* labu kuning dan ubi jalar dalam dunia pangan. Di Indonesia, Labu kuning

termasuk kedalam salah satu jenis pangan yang angka produksinya sangat tinggi. Namun berbeda dengan pemanfaatannya, olahan labu kuning masih sangat terbatas di Indonesia. Produksinya yang dari tahun ke tahun terus meningkat dan tidak diimbangi dengan pemanfaatannya dengan baik serta masih kurangnya variasi makanan dari labu kuning menyebabkan turunnya *value* labu kuning dalam dunia pangan. Padahal, jika dimanfaatkan dengan baik labu kuning dapat menjadi produk olahan yang bermanfaat. Selain karena harganya yang cukup terjangkau, labu kuning memiliki banyak manfaat dan mengandung banyak kandungan gizi yang baik.

Menurut (Suprati.L, 2005 : 11) Labu kuning yang diolah dengan teknik dikukus mempunyai tekstur yang padat sehingga berpeluang untuk dibuat menjadi aneka kue. Di dalam labu kuning banyak terkandung zat pati. Disubstitusikannya labu kuning dalam pembuatan Chai Pao diharapkan dapat menambah nilai ekonomis dari labu kuning secara optimal, bisa digunakan sebagai salah satu upaya pemanfaatan labu kuning, dan penganekaragaman makanan dari labu kuning. Serta kandungan protein dan karbohidrat yang tinggi diharapkan dapat menghasilkan kualitas *chai pao* yang baik.

Chai Pao berasal dari Kalimantan Barat yang memiliki nama lain *Choi pan*. *Chai Pao* merupakan makanan pendamping atau cemilan yang termasuk kedalam kategori kue basah. *Chai Pao* berasal dari kata *Chai* yang berarti sayuran, dan *Pao* yang berarti bungkus. Kue yang berbahan dasar ubi jalar ini memiliki kandungan *beta karoten* yang baik untuk

kesehatan mata, membantu menjaga sistem kekebalan tubuh, serta dapat mencegah terjadinya sembelit.

Agar labu kuning dan ubi jalar dapat bermanfaat dan lebih bervariasi kedepannya, dengan tujuan ingin menaikkan *value* labu kuning dan ubi jalar. Peneliti memiliki keyakinan membuat kajian eksperimen ini agar *chai pao* semakin di kenal masyarakat luas dengan melakukan pengembangan produk makanan yang diolah dengan labu kuning dan ubi jalar, *Chai Pao* sebagai produk olahannya dengan judul penelitian “Studi Komparasi Produk *Chai Pao* Menggunakan Bahan Dasar Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat diambil rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu : Bagaimana perbedaan hasil produk *chai pao* yang dihasilkan dari eksperimen ubi jalar dan labu kuning.

C. Batasan Masalah

Agar penelitian ini dilakukan secara mendalam dan tidak keluar dari pembahasan, maka peneliti membatasi masalah pada perbedaan kualitas makanan *chai pao* labu kuning dan ubi jalar pada indikator rasa, tekstur, warna dan aroma.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan dan Batasan masalah diatas maka tujuan dari penelitian ini guna mengetahui perbedaan mutu produk *chai pao* dengan penggunaan labu kuning dan ubi jalar dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur.

E. Manfaat Penelitian

Manfaat yang di peroleh dari penelitian ini meliputi manfaat teoritis dan praktis. Penjelasan mengenai manfaat teoritis dan praktis yaitu sebagai berikut:

1. Secara Teoritis penelitian ini dapat memperkaya kajian ilmiah dan menjadi bahan acuan bagi peneliti berikutnya, khususnya mengenai eksperimen.
2. Secara Praktis penelitian ini dapat memberikan inovasi baru dan meningkatkan jenis makanan di Indonesia.