

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara tropis yang kaya akan buah–buahan yang beraneka jenis dan mempunyai peranan penting dalam industri pengolahan. Durian (*Durio Zibethinus Murr*) merupakan salah satu buah yang sangat digemari masyarakat Indonesia karena memiliki rasa dan aroma yang khas, sehingga mempunyai nilai ekonomis yang tinggi. Durian memiliki ciri khas yaitu kulit buah yang keras dan berlekuk–lekuk tajam sehingga menyerupai duri. Buah ini lebih populer disebut “raja dari segala buah” (*King Of Fruits*) yang termasuk dalam famili *Bombacaceae*. Buah durian yang biasanya di konsumsi adalah dagingnya. Persentase berat buah durian yang dapat dikonsumsi tergolong rendah yaitu sebesar 20-35%. Hal ini berarti kulit (60-75%) dan biji (5-15%) durian belum dimanfaatkan secara maksimal (Wahyono, 2009).

Secara umum kulit dan biji durian menjadi limbah yang sebagian kecil digunakan untuk pakan ternak. Biji durian hanya direbus, dikukus, dibakar dan dibuat keripik untuk dikonsumsi sebagai makanan ringan atau snack dan banyak juga yang hanya dibuang begitu saja. Biji durian mengandung zat-zat gizi yang tinggi seperti lemak, protein, dan karbohidrat sehingga dapat diolah menjadi salah satu bahan pangan yaitu tepung. Tepung ini dapat diproses lebih lanjut sebagai bahan baku produk olahan pangan dan juga dapat menjadi salah satu upaya pengembangan aneka tepung lokal. Dengan pemanfaatan biji durian sebagai tepung, maka dapat mengurangi jumlah limbah dari buah durian dan dapat menambah nilai ekonomis dari biji durian.

Tepung biji durian adalah tepung yang berasal dari biji durian melalui proses penyortiran, pencucian, pengupasan, perendaman, pengirisan, pengeringan dan penepungan. Menurut Monica, (2015) tepung biji durian mengandung karbohidrat sebesar 75,27%, protein 8,97% dan lemak sebesar 0,52%. Tepung biji durian memiliki *gum* yang berasal dari lendir biji durian karena memiliki sifat tidak berwarna, tidak berbau, dan tidak mempunyai rasa serta dapat larut dalam

air panas maupun dingin membentuk suatu larutan kental. Gum tersebut memiliki daya mengikat air yang tinggi. Tepung biji durian memiliki kandungan protein yang tidak kalah jika dibandingkan dengan tepung lainnya, seperti tepung terigu (8,5%), tepung beras (7%) dan tepung tapioka (1%). Sampai saat ini pemanfaatan tepung biji durian masih sedikit. Beberapa diantaranya adalah dibuat roti tawar (Nathanael, 2016), *cookies* (Mulyati, 2016), es krim (Sistanto, 2017), dan bakso (Malini, 2016).

Kerupuk merupakan salah satu makanan kecil yang bila di goreng mengalami pengembangan volume dan membentuk porus serta memiliki densitas yang rendah selama proses penggorengan, Siaw et al., (1985). Kerupuk dikonsumsi dalam jumlah kecil dan sangat digemari masyarakat sebagai makanan ringan atau sebagai pelengkap hidangan. Dipasaran banyak beredar produk kerupuk yang terbuat dari bahan utama tepung tapioka, akan tetapi kerupuk yang dihasilkan memiliki tekstur yang keras saat akan dipotong karena sifat dari tepung tapioka tidak menyerap air dan dapat merekatkan semua bahan membentuk adonan sehingga sulit untuk dipotong. Oleh karena itu dibutuhkan penambahan bahan lain dalam pembuatan kerupuk yang berbasis pati salah satunya yaitu tepung biji durian.

Dari latar belakang diatas bahan yang memiliki sifat elastis dan dapat menyerap air sehingga dapat mempermudah pemotongan kerupuk akan tetapi tidak mengurangi sifat lengket seperti sifat tepung tapioka adalah tepung biji durian. Tepung ini mampu bersinergi dengan tepung tapioka dalam pembuatan kerupuk. Namun pada pembuatan kerupuk tepung biji durian belum ditemukan formulasi terbaik yang sesuai dengan SNI. Oleh karena itu dilakukan penelitian tentang pengaruh penambahan tepung biji durian dalam pembuatan kerupuk terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik kerupuk biji durian, serta menentukan konsentrasi penggunaan tepung biji durian optimum dalam pembuatan kerupuk.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut diatas maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

- a. Bagaimana pengaruh penambahan tepung biji durian terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik kerupuk biji durian?
- b. Berapa jumlah konsentrasi tepung biji durian yang optimum pada pembuatan kerupuk biji durian?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian pengaruh penambahan tepung biji durian terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik kerupuk biji durian bertujuan untuk:

- a. Mengetahui pengaruh tepung biji durian terhadap sifat fisik kimia dan organoleptik kerupuk biji durian.
- b. Mencari jumlah konsentrasi optimum tepung biji durian pada pembuatan kerupuk biji durian.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

- a. Memberikan informasi terkait pengaruh tepung biji durian terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik kerupuk biji durian.
- b. Memberikan informasi jumlah konsentrasi penambahan tepung biji durian yang optimum pada pembuatan kerupuk.