

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

The King of The Fruit, itulah julukan bagi buah durian yang merupakan salah satu jenis buah yang telah lama berkembang dan ditanam di wilayah nusantara. Sebutan durian juga berasal dari istilah melayu yaitu dari kata duri yang diberi akhiran –an sehingga menjadi durian. Kata ini terutama dipergunakan untuk menyebut buah yang kulitnya berduri tajam.

Tanaman durian berasal dari hutan Malaysia, Sumatera, dan Kalimantan yang berupa tanaman liar. Penyebaran durian ke arah Barat adalah ke Thailand, Birma, India dan Pakistan. Buah durian sudah dikenal di Asia Tenggara sejak abad 7 M. Ada puluhan durian yang diakui keunggulannya oleh Menteri Pertanian dan disebarluaskan kepada masyarakat untuk dikembangkan. Macam varietas durian tersebut adalah: durian Sukun (Jawa Tengah), Petruk (Jawa Tengah), Si Tokong (Betawi), Si Mas (Bogor), Sunan (Boyolali), Otong (Thailand), Kani (Thailand), Si Dodol (Kalimantan Selatan), Si Jepang (Betawi) dan Si Hijau (Kalimantan Selatan) (Prihatman, 2007)

Durian merupakan buah musiman, sehingga harga durian biasanya melambung tinggi. Durian hanya berbuah selama kurang lebih 3-4 bulan yaitu November-Januari tiap tahunnya. Walaupun demikian, minat Konsumen untuk membeli dan mengkonsumsi durian sampai saat ini terus bertambah, serta buah durian ini sangat digemari banyak orang

Durian dipeercaya dapat menambah tekanan pada darah tinggi. Oleh karna itu orang yang mempunyai penyakit tekanan darah tinggi, dianjurkan agar menghindari durian (Anonim, 2007). Kebiasaan para dokter melarang pasien yang menderita darah tinggi atau jantung untuk tidak mengkonsumsi buah ini, dengan alasan bias mengganggu kesehatan. Tetapi pendapat ahli gizi berbeda dengan para dokter, buah durian adalah buah bergizi bukanlah buah terlarang

Setiap 100 gram isi durian (tanpa biji) mengandung 2,7 gram protein; 3,4 gram lemak; 27,9 gram khabohidrat; 40 miligram kalsium 1,9 miligram zat besi; 150 miligram vitamin A dan 23,3 miligram vitamin C.zat makanan yang terdapat

dalam durian itu memang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Namun dibalik zat yang bergizi itu, durian mempunyai kadar kalori yang sangat tinggi. Untuk 100 gram isi durian bias membekalkan 153 kalori

Hasil penelitian menunjukkan, kulit durian secara proporsional mengandung unsur selulose yang tinggi (50-60%) dan kandungan lignin (5%) serta kandungan pati yang rendah (5%) sehingga dapat diindikasikan bahan tersebut biasa digunakan sebagai campuran bahan baku papan olahan serta produk lainnya yang dimampatkan selain itu, limbah kulit durian mengandung sel serabut dengan dimensi yang panjang serta dinding serabut yang cukup tebal sehingga akan mampu berikatan dengan bail apabila diberi bahan perekat sintesis atau bahan perekat mineral.

Berdasarkan penelitian devina oktavianigrum, visi ayunita kusumandari, dan laily immawati ratnasari dari lembaga pengkajian ilmiah (LPI) Bina bangsa jombang, jawa timur, ternyata larutan buah ampuh untuk mengusir nya. Buah durian tidak hanya mengandung zat gizi, namun juga mengandung zat kimia yang biasa digunakan sebagai obat nyamuk elektrik dengan cara cukup sederhana.

Seperti diketahui, selama ini masyarakat yang tinggal di perkotaan hanya mengkonsumsi daging buah saja. Sebagian ada yang mengkonsumsi bijinya dengan membakar, merebus dan dimakan langsung, tetapi hanya beberapa penduduk saja yang mengkonsumsi atau mengolah biji durian. Biji durian mengandung karbohidrat, kalsium, protein serta fosfor (winarti, 2006). Dengan adanya kandungan gizi yang tersimpan pada biji durian tersebut, maka biji durian dijadikan alternatif olahan makanan berupa tepung yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu. Mengingat harga bahan pokok yang sekarang ini sangat melonjak termasuk harga terigu yang dulu dijual dengan harga Rp. 3,500,- per kg, dan sekarang naik menjadi Rp. 5,500,- hingga Rp. 6,000,- per kg, tepung dari biji durian dapat diperoleh dengan harga yang sangat murah. Sebab, biji durian itu sendiri dapat diperoleh dengan mudah apalagi pada saat musim durian. Pemanfaatan biji durian sebagai tepung dapat menambah informasi tentang gizi pada masyarakat. Selain itu, dengan adanya pemanfaatan biji durian ini akan tercipta lingkungan yang bersih.

Dalam penelitian Ariani (2007), telah mencoba biji nangka menjadi produk baru yang murah dan mudah yaitu biji nangka difermentasikan menjadi tape biji nangka. Dari hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa tape biji nangka memiliki rata-rata kadar glukosa lebih tinggi dari rata-rata kadar alkohol dan memiliki tekstur lunak, warna kuning keputihan, bau khas tape dan rasa manis pada perlakuan yang berbeda.

Untuk memperoleh manfaat lain dari buah-buahan terutama pada durian, yang selama ini hanya dikonsumsi dengan direbus, dibakar atau dibuat keripik, penelitian ingin membuat alternatif olahan makanan dari biji durian yaitu berupa cake dari tepung biji durian. Oleh karena itu, penulis akan melakukan penelitian dengan judul “**Pembuatan Tepung Biji Durian Menjadi Cake Dengan Menggunakan Campuran Tepung Terigu**”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka identifikasi masalah adalah sebagai berikut :

1. Tingginya harga tepung terigu di pasaran
2. Minimnya pengolahan limbah biji durian menjadi barang yang lebih bernilai ekonomis
3. Tingginya kebutuhan akan bahan baku tepung dalam pembuatan *cake*

1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, maka peneliti membatasi masalah yaitu Pembuatan *Cake* Dengan Menggunakan Tepung Biji Durian masih bermasalah ditinjau dari kurangnya pemanfaatan biji durian.

1.4 Hipotesis

Berdasarkan batasan masalah maka, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apakah tepung biji durian dapat dijadikan cake
2. Rasa *cake* yang dibuat dari tepung biji durian masih sama dengan cake yang dibuat dari tepung terigu

3. Tekstur dan warna *cake* yang dibuat dari tepung biji durian masih sama dengan *cake* yang dibuat dari tepung terigu
4. Perbandingan campuran tepung biji durian dan tepung terigu dalam proses pembuatan *cake* memberi kualitas yang berbeda.

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui perbandingan tepung biji durian dan tepung terigu dalam pembuatan *cake*
2. Untuk mengetahui sifat Organoleptik (tekstur, warna bau dan rasa) *cake* yang dihasilkan tepung biji durian dan tepung terigu

1.6 Manfaat Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi peneliti, untuk mendapatkan data dengan penyusunan skripsi yang merupakan salah satu syarat untuk mendapatkan gelar sarjana pertanian pada Fakultas Universitas Quality.
2. Bagi masyarakat, dapat menambah sumbangsn pengetahuan bawah biji durian dapat dimanfaatkan sebagai alternatif pengganti tepung bahan terigu dalam pembuatan *cake*.
3. Bagi ilmu pengetahuan, diharapkan dapat menambah wacana keilmuan bahwa tepung biji durian mempunyai nilai ekonomis.