

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Durian (*Durio Zibethinus Murr*) merupakan salah satu buah musiman di Asia Tenggara dan terkenal dengan julukan The King of Fruit. Indonesia merupakan salah satu penghasil durian terbesar di dunia. Pada tahun 2021, produksi durian di Indonesia mencapai 1.353.037 ton dan cenderung mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Durian memiliki rasa yang unik dan bau yang kuat dan umumnya dimakan langsung dan diolah menjadi es krim, pancake, dan berbagai makanan tradisional. Sebesar (30-35%) adalah berat dari buah durian sisanya merupakan biji dan kulit yang belum dimanfaatkan secara optimal (LPPM, 2022).

Sumatera Utara adalah salah satu daerah sentra durian terbesar. Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat, produksi durian di Sumut mencapai 1,004 juta kuintal pada tahun 2020. Jumlah ini naik 11,46% dari tahun sebelumnya yang sebesar 901,05 ribu kuintal (Badan Pusat Statistik, 2020).

Hal ini banyak memberikan dampak positif bagi masyarakat, tetapi disisi lain mengakibatkan dampak yang tidak menguntungkan dari sisi lingkungan. Salah satu dampak negatif dari eksistensi sentra durian di wilayah Sumatera Utara yaitu volume sampah kulit durian dan biji durian. Hal ini menunjukkan banyaknya

biji durian yang terbuang dan tidak terpakai. Padahal tanpa disadari biji durian masih bisa diolah menjadi produk pangan.

Biji durian tersebut jika tidak dikelola dengan baik akan mengakibatkan permasalahan bagi lingkungan, yaitu mengakibatkan lingkungan kotor serta biji durian yang membusuk menyebabkan bau yang tidak sedap. Untuk mengatasi permasalahan ini, perlu adanya inovasi dalam melakukan pengolahan limbah biji durian dan melibatkan masyarakat luas sehingga limbah biji durian tersebut bisa menjadi produk yang bernilai ekonomis.

Pemanfaatan biji durian sebagai substitusi pembuatan kerupuk dapat meningkatkan nilai ekonomi, sehingga biji durian tidak hanya menjadi limbah saat musim panen buah durian berlimpah tetapi dapat mengurangi penggunaan tepung tapioka pada pembuatan kerupuk.

Pada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Syam, S.S A. (2020) tentang “Pembuatan Kerupuk Simulasi Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr*) Sebagai Sumber Kalsium Untuk Alternatif Makanan Selingan Pada Remaja” diperoleh kandungan gizi pada formulasi F2 (80 g tepung tapioka : 30 g tepung biji duian) yaitu, karbohidrat 84,5 gram, lemak 0,44 gram, protein 1,56 gram, kalsium 248,39 gram, air 11,7 gram, dan abu 1,67 gram.

Kerupuk merupakan makanan ringan yang terbuat dari bahan dasar tepung tapioka atau menggunakan bahan tambahan lain yang diizinkan oleh BPOM. Teknik pengolahan dengan cara menggoreng atau memanggang terlebih dahulu sebelum tersaji. Inovasi produk kerupuk bisa dilakukan dengan memakai berbagai

jenis bahan menjadi bentuk diversifikasi komoditi lain (Pratiwi Oktaviani Nur, dkk. 2019).

Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian dengan judul “**Analisis Kandungan Gizi Kerupuk Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr*)**”.

1.2. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah pada penelitian ini ialah sebagai berikut :

1. Kurangnya pemahaman masyarakat dalam memanfaatkan biji durian
2. Kurangnya pemahaman masyarakat dalam pengolahan kerupuk dengan substitusi biji durian.
3. Kurangnya pemahaman masyarakat tentang kandungan gizi pada biji durian.

1.3. Pembatasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini ialah sebagai berikut :

1. Pembuatan kerupuk biji durian.
2. Daya terima panelis pada kerupuk biji durian dibatasi pada parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur.
3. Kandungan zat gizi pada kerupuk biji durian dibatasi pada kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar air, dan kadar abu.

1.4. Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini ialah sebagai berikut :

1. Bagaimana pembuatan kerupuk dengan substitusi biji durian sebesar 30%, 45%, dan 60%?
2. Bagaimana hasil uji hedonik dan uji mutu hedonik terhadap warna, rasa, aroma, dan tekstur pada kerupuk biji durian?
3. Bagaimana formula terbaik kerupuk biji durian?
4. Bagaimana kandungan zat gizi kerupuk biji durian formula terbaik (kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar air, dan kadar abu)?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui :

1. Pembuatan kerupuk dengan substitusi biji durian sebesar 30%, 45%, dan 60%.
2. Hasil uji hedonik dan uji mutu hedonik terhadap warna, rasa, aroma, dan tekstur pada kerupuk biji durian.
3. Formula terbaik kerupuk biji durian.
4. Kandungan zat gizi pada kerupuk biji durian formula terbaik (kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar air, dan kadar abu).

1.6. Manfaat Penelitian

Pengembangan produk ini diharapkan dapat membantu dalam upaya penanggulangan limbah biji durian yang tidak terpakai agar mempunyai nilai ekonomi kembali. Pengembangan produk ini juga dapat dijadikan sebagai substitusi bahan pangan yang kaya akan sumber karbohidrat dan kalsium. Dan

diharapkan dapat dipergunakan sebagai referensi acuan bagi mahasiswa program studi gizi dalam penelitian dan pengembangan selanjutnya.

