

SKRIPSI
ANALISIS KUALITAS TEPUNG BIJI BUAH DURIAN
DALAM PEMBUATAN COOKIES



Oleh :
MEILANI AMBARSARI
NO. MHS : 317101009

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

SKRIPSI
ANALISIS KUALITAS TEPUNG BIJI BUAH DURIAN
DALAM PEMBUATAN COOKIES



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Sains Terapan

Oleh :

MEILANI AMBARSARI

NO. MHS : 317101009

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS KUALITAS TEPUNG BIJI BUAH DURIAN DALAM
PEMBUATAN COOKIES



Disusun Oleh :
MEILANI AMBARSARI
NO. MIIS : 317101009

Telah Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Dra. Heni Susilawati, MM
NIDN:0505026202

Pembimbing II

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

Mengetahui,
Ketua Jurusan

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

BERITA ACARA UJIAN
ANALISIS KUALITAS TEPUNG Biji BUAH DURIAN DALAM
PEMBUATAN COOKIES

SKRIPSI



Disusun oleh
MEILANI AMBARSARI
NO. MHS : 317101009

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan LULUS
Pada Tanggal : 18 Maret 2021

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Dr. Hj. Saryani, M.Si
(NIDN : 0517066001)

Pembimbing I : Dra. Heni Susilawati, MM
(NIDN: 0505026202)

Pembimbing II : Hermawan P., S.Sos, S.ST, M.M
(NIDN : 0516057102)

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Dr. Prihatno, MM
(NIDN. 052.612.5901)

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Meilani Ambarsari

NIM : 317101009

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (A) 2017

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "**Analisis Kualitas Tepung Biji Buah Durian Dalam Pembuatan Cookies**" tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi manapun. Skripsi ini disusun berdasarkan penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Penelitian digunakan untuk memenuhi syarat guna memperoleh derajat Sarjana Terapan Pariwisata D IV Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang tertulis atau di terbitkan orang lain kecuali sebagai nuuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang lazim.

Yogyakarta, 18 Maret 2021

A yellow rectangular stamp with a red border and the Garuda Pancasila emblem. The stamp contains the text 'METERAL TEMPEL' and the number '1000'. A handwritten signature in black ink is written over the stamp.

Meilani Ambarsari

317101009

HALAMAN MOTTO

*Sabar dalam mengatasi kesulitan dan bertindak bijaksana dalam mengatasinya
adalah sesuatu yang utama.*

*Hidup tidak menghadiahkan barang sesuatupun kepada manusia tanpa bekerja
keras.*

“Jadikanlah Kesabaran dan Sholatmu sebagai penolong dan sesungguhnya yang
demikian itu sungguh berat, kecuali bagi orang-orang yang Khusuk”.

(Qs. Al Baqarah;45)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan karunia-Nya. Terima kasih kepada orang-orang tersayang atas do'a dan dukungannya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Penulis persembahkan skripsi ini kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa, Dia yang telah membimbing dalam menempuh setiap langkah kehidupan, Dia yang selalu menuntun penulis dalam setiap langkah yang diambil, Dia yang selalu memberikan petunjuk disaat penulis kesulitan dalam melakukan penelitian.
2. Ibu dan Bapak tersayang, terimakasih atas do'a, dukungan, nasihat selama ini dan kasih sayang sehingga mampu menghantarkan penulis menyelesaikan skripsi ini.
3. Bapak/Ibu dosen pembimbing, penguji, dan pengajar, yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk menuntun, mengarahkan, dan memberikan bimbingan serta pelajaran yang tiada ternilai harganya kepada penulis, sehingga penulis menjadi pribadi yang lebih baik. Terimakasih banyak bapak dan ibu dosen, jasa kalian akan selalu terpatri dihati.
4. Sahabat dan teman seperjuangan saya, segenap mahasiswa STP AMPTA, terimakasih untuk canda, tawa, tangis, semangat, dukungan, dan do'a kalian yang tak akan terlupakan. Hari-hari yang telah dilalui bersama kalian akan menjadi kenangan yang indah.

5. Special untuk sahabat dan teman seperjuangan saya Meilana, Yuventus, Elizabeth Putri Nasrani, Mei Sri, Azlina dan Ni Ketut yang telah bersedia membantu peneliti dan selalu memberikan dukungan untuk terus berjuang.
6. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Kualitas Tepung Biji Buah Durian Dalam Pembuatan Cookies”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata Studi Pengelolaan Hotel di Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.

Penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan peran berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada :

1. Ibu Dra. Heni Susilawati, MM. Selaku pembimbing I yang telah dengan sabar dan penuh ketelitian dalam memberikan bimbingan, pengarahan, dan petunjuk yang kongkret pada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S Sos., S.ST., M.M selaku pembimbing II yang telah dengan sabar dalam memberikan bimbingan dalam penulisan skripsi ini dan memberikan banyak informasi dan saran saat eksperimen.
3. Ibu Dr. Hj.Saryani.,M.Si selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memaparkan isi dari skripsi ini.
4. Bapak Drs. Prihatno, MM sebagai ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan peneliti menjadi mahasiswa STP AMPTA.

5. Bapak/Ibu Dosen dan staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi dan menyelesaikan penulisan skripsi ini.
6. Warga Rt 04 Desa Kalakijo sebagai responden penelitian yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membantu melancarkan penelitian skripsi ini. Semoga bantuan Bapak/Ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Kuasa. Penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi pembimbing ilmu pengetahuan maupun bagi semua pihak yang memerlukannya. Tak lupa berharap kritik dan saran dari semua pihak untuk perbaikan dalam penelitian berikutnya. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN BERITA ACARA UJIAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN.....	v
MOTTO	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xix
ABSTRAK	xx
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Batasan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	7

A. Landasan Teori	7
1. Pengertian Pastry	7
2. Tinjauan Umum Tentang <i>Cookies</i>	8
a. Definisi <i>Cookies</i>	8
b. Resep <i>Cookies</i>	9
c. Bahan Yang Di gunakan Untuk Pembuatan <i>Cookies</i>	12
d. Alat Yang Di gunakan Untuk Pembuatan <i>Cookies</i>	19
3. Tinjauan Umum Tentang Tepung Biji Buah Durian	28
a. Definisi Durian	28
b. Definisi Biji Durian	31
c. Manfaat dari Biji Durian.....	33
d. Proses Pembuatan Tepung Biji Buah Durian	35
B. Kerangka Pemikiran.....	43
C. Hipotesis.....	43
D. Penelitian Terdahulu	44
BAB III METODE PENELITIAN.....	46
A. Metode Penelitian.....	46
1. Jenis Penelitian	46
2. Lokasi Penelitian dan Waktu Penelitian.....	46
3. Populasi dan Sampel.....	46
4. Variabel dan Indikator	48
a. Variabel Bebas (Independen)	48
b. Variabel Terikat (Dependen)	48
5. Metode Pengumpulan Data	49
a. Observasi	49
b. Eksperimen	49
c. Kuisisioner.....	49
d. Dokumentasi	50
6. Alat Analisis Data.....	50
a. Uji Hedonic.....	50

b. Uji <i>Friedman</i>	51
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	53
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	53
B. Pelaksanaan Eksperimen.....	53
1. Persiapan Bahan	54
2. Persiapan Alat.....	54
3. Proses Pembuatan <i>Cookies</i>	55
a. Tahap Persiapan.....	55
b. Tahap Pelaksanaan.....	55
4. Pembahasan	65
C. Uji Kelayakan Instrumen	66
1. Karakteristik Panelis.....	66
a. Berdasarkan Jenis Kelamin Panelis	66
b. Berdasarkan Umur Panelis.....	67
D. Hasil Analisa Data.....	68
1. Uji Hedonic	68
2. Uji <i>Friedman</i>	72
E. Pembahasan.....	75
BAB V KESIMPULAN & SARAN.....	77
A. Kesimpulan.....	77
B. Saran.....	78

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Standar Resep <i>Cookies</i>	10
Tabel 2. 2 Komposisi Zat Gizi Tepung terigu per 100gram.	13
Tabel 2. 3 Kandungan Zat Gizi Telur Ayam Dalam 100gram.....	14
Tabel 2. 4 Kandungan Gizi Gula Pasir Dalam 100 gram.....	16
Tabel 2. 5 Komposisi Kimia Margarin per 100 gram.	17
Tabel 2. 6 Komposisi Kimia Susu per 100 gram.	18
Tabel 2. 7 Komposisi Kandungan Gizi Biji Durian 100gr, Biji Durian Mentah dan Biji Durian Masak.....	33
Tabel 2. 8 Perbandingan Kandungan Gizi Tepung Biji Buah Durian Dan Tepung Terigu /100gram.....	36
Tabel 4. 1 Bahan Pembuatan <i>Cookies</i>	54
Tabel 4. 2 Formula <i>Cookies</i> Percobaan I.....	59
Tabel 4. 3 Formula <i>Cookies</i> Biji Durian Percobaan II.....	61
Tabel 4. 4 Formula <i>Cookies</i> Biji Durian Percobaan III	63
Tabel 4. 5 Formula <i>Cookies</i> Biji buah durian Percobaan IV	64
Tabel 4. 6 Jenis Kelamin Panelis	67
Tabel 4. 7 Usia Panelis.....	67
Tabel 4. 8 Presentase Hasil Uji Hedonic pada Indikator Rasa.....	69
Tabel 4. 9 Presentase Hasil Uji Hedonic pada Indikator Aroma	70
Tabel 4. 10 Presentase Hasil Uji Hedonic pada Indikator Tekstur	71
Tabel 4. 11 Tabel Deskriptif Statistik	72

Tabel 4. 12 Uji Friedman (Mean rank)	73
Tabel 4. 13 Uji Friedman (Test Statistic).....	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Tepung terigu	12
Gambar 2. 2 Telur	13
Gambar 2. 3 Gula Pasir	15
Gambar 2. 4 Margarine	16
Gambar 2. 5 Milk powder	17
Gambar 2. 6 Vanilli.....	18
Gambar 2. 7 Maizena	19
Gambar 2. 8 Timbangan.....	19
Gambar 2. 9 Baskom.....	20
Gambar 2. 10 Mixer	21
Gambar 2. 11 Oven	22
Gambar 2. 12 Saringan tepung.....	23
Gambar 2. 13 Alat pencetak <i>cookies</i>	24
Gambar 2. 14 Spatula.....	24
Gambar 2. 15 Kompor.....	25
Gambar 2. 16 Sendok.....	25
Gambar 2. 17 Loyang <i>cookies</i>	26
Gambar 2. 18 Napkin	26

Gambar 2. 19 Durian.....	28
Gambar 2. 20 Durian Menoreh Kuning	30
Gambar 2. 21 Biji Buah Durian	31
Gambar 2. 22 Tepung biji buah durian	35
Gambar 2. 23 Penimbangan	35
Gambar 2. 24 Penyortiran biji buah durian.....	37
Gambar 2. 25 Pencucian biji buah durian	37
Gambar 2. 26 Perebusan biji buah durian	38
Gambar 2. 27 Pengupasan biji buah durian	38
Gambar 2. 28 Pengirisan biji buah durian.....	39
Gambar 2. 29 Perendaman biji buah durian.....	39
Gambar 2. 30 Pengeringan biji buah durian.....	40
Gambar 2. 31 Proses penepungan biji buah durian.....	41
Gambar 2. 32 Bagan Alir Pembuatan Tepung biji buah durian.....	42
Gambar.2. 33 Proses pengisian kuisioner	49
Gambar 4. 1 Bahan-bahan <i>cookies</i>	55
Gambar 4. 2 Gula dan <i>margarine</i>	56
Gambar 4. 3 Adonan <i>cookies</i>	55
Gambar 4. 4 Campuran susu, tepung maizena dan tepung biji buah durian....	56

Gambar 4. 5 Adonan <i>cookies</i> yang sudah kalis.....	57
Gambar 4. 6 Adonan <i>cookies</i> yang telah dicetak.....	57
Gambar 4. 7 Pengovenan <i>cookies</i>	58
Gambar 4. 8 Hasil <i>Cookies</i> Percobaan I.....	58
Gambar 4. 9 Hasil <i>Cookies</i> Percobaan II.....	61
Gambar 4. 10 Hasil <i>Cookies</i> Percobaan III.....	62
Gambar 4. 11 Hasil <i>Cookies</i> Percobaan IV.....	65
Gambar 4. 12 Diagram Hasil Uji Hedonic pada Indikator Rasa.....	68
Gambar 4. 13 Diagram Hasil Uji Hedonic pada Indikator Aroma	69
Gambar 4. 14 Diagram Hasil Uji Hedonic pada Indikator Tekstur	71
Gambar 4. 15 Kurva Hasil Uji F.....	74

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian
- Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian
- Lampiran 3 Kuisisioner Penelitian
- Lampiran 4 Daftar Nama Responden
- Lampiran 5 Rincian biaya pembuatan *cookies*
- Lampiran 6 Hasil Olah Data
- Lampiran 7 Lembar Bimbingan Skripsi

ABSTRAK

Biji buah durian merupakan bahan buangan (limbah buah durian) yang cukup banyak jumlahnya. Tidak mendaur ulang limbah sama dengan menciptakan pencemaran bagi lingkungan. Pemanfaatan tepung biji buah durian dalam pembuatan *cookies* dilakukan sebagai upaya untuk mengurangi jumlah impor tepung terigu dan untuk melestarikan kearifan lokal di lingkungan sekitar. Untuk itu, penelitian ini diadakan dengan judul Analisis Kualitas Tepung Biji Buah Durian Dalam Pembuatan *Cookies*. Penelitian ini mencoba membuat *cookies* dengan bahan utama tepung biji buah durian, yang pada umumnya *cookies* selalu menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama. Tujuan diadakannya penelitian ini adalah (1) untuk mengetahui tepung biji buah durian dapat digunakan dalam proses pembuatan *cookies* (2) untuk mengetahui produk *cookies* yang lebih disukai konsumen dari aspek rasa, aroma, dan tekstur.

Penelitian ini termasuk kedalam penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen, yang mana responden pada penelitian ini adalah warga di Kalakijo RT 04, Guwosari, Pajangan, Bantul, Yogyakarta. Responden penelitian adalah sebanyak 35 orang yang diambil dengan teknik *simple random sampling*. Peneliti memilih para responden yang terdiri dari para ekspert dan yang mengetahui produk olahan kue. Teknik pengambilan data dalam penelitian ini menggunakan observasi, eksperimen, kuesioner, dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan uji friedman dan uji hedonic.

Hasil penelitian uji hipotesis menunjukkan bahwa (1) ada perbedaan *cookies* berbahan tepung biji buah durian ditinjau dari aspek rasa, aroma, dan tekstur. Dibuktikan dengan nilai *chi square* hitung $>$ *chi square* tabel yaitu $32.078 > 5.591$ (taraf signifikansi 5%) yang berarti H_0 ditolak. (2) Hasil dari penelitian *cookies* dari bahan utama tepung biji buah durian dapat menyebabkan adanya perubahan yaitu dari aspek rasa tidak pahit, aroma sangat harum, dan tekstur renyah & garing, hal ini dapat dilihat dari total perbandingan nilai responden. Mean rank dari aspek rasa 1.77, aspek aroma 2.66, dan aspek tekstur 1.57 sehingga dapat disimpulkan bahwa ada satu faktor yang paling unggul atau aspek yang diterima konsumen pada variabel rasa, aroma, dan tekstur dan dinyatakan bahwa orang lebih suka aroma pada *cookies* tepung biji buah durian.

Kata Kunci: *Cookies*, tepung biji buah durian, aspek rasa, aroma, tekstur.

ABSTRACT

*Durian fruit seeds are waste material (durian fruit waste) which is quite a lot of numbers. Not recycling waste is the same as creating pollution for the environment. The use of durian fruit seed flour in the manufacture of cookies is done as an effort to reduce the amount of wheat flour imports and to preserve local wisdom in the surrounding environment. Therefore, this study was held under the title *Of Quality Analysis of Durian Fruit Seed Flour In Making Cookies*. This research tries to make cookies with the main ingredients durian fruit seed flour, which in general cookies always use wheat flour as the main ingredient. The purpose of this research is (1) to find out durian fruit seed flour can be used in the process of making cookies (2) to know the products of cookies that consumers prefer from aspects of taste, aroma, and texture.*

This research is included in quantitative research with experimental methods, which respondents in this study are residents in Kalakijo RT 04, Guwosari, Pajangan, Bantul, Yogyakarta. Respondents to the study were as many as 35 people taken with simple random sampling techniques. Researchers chose respondents consisting of experts and who knew processed cake products. The data retrieval techniques in this study used observations, experiments, questionnaires, and documentation. Data analysis techniques use friedman test and hedonic test.

The results of hypothetical test showed that (1) there are differences in cookies made from durian fruit seed flour reviewed from aspects of taste, aroma, and texture. As evidenced by the value of chi square calculate $>$ chi square table which is $32,078 > 5,591$ (significance level 5%) which means H_0 was rejected. (2) The results of the study of cookies from the main ingredients of durian fruit seed flour can cause a change that is from the aspect of taste is not bitter, aroma is very fragrant, and crispy texture & crisp, this can be seen from the total comparison of the value of respondents. Mean rank of flavor aspect 1.77, aroma aspect 2.66, and texture aspect 1.57 so it can be concluded that there is one factor that is most superior or aspect that consumers accept on the variable taste, aroma, and texture and stated that people prefer aroma on durian fruit seed flour cookies.

Keywords: *Cookies, durian fruit seed flour, aspects of taste, aroma, texture.*

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Cookies merupakan salah satu adonan *sugar dough* (adonan manis). Selain manis, adonan ini banyak mengandung lemak, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat Dwianto dan Yesi Kusuma (2013:97). Sedangkan menurut Paran dalam (Ratri, 2016:1) mengatakan bahwa kue kering adalah produk makanan yang dikeringkan dengan cara dioven, terbuat dari tepung terigu, gula, lemak dan telur dengan kadar air kurang dari 4% dan dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama yaitu 4 - 6 bulan.

Buku *Lezat & Praktis: Simple Cookies*, kue kering atau *cookies* selama ini identik sebagai suguhan di hari istimewa seperti lebaran atau natal. Padahal, kue kering enak juga dinikmati sehari-hari sambil minum teh/kopi, camilan di kantor atau diperjalanan. Meski namanya kue kering, tapi tidak semua *cookies* bertekstur garing/renyah. Ada beberapa kue yang bertekstur liat (*chewy*) atau agak basah (Primarasa, 2018:6). Pada bagian permukaan *cookies* biasanya juga di tambahkan dengan *choco chip*, almond, *chocho cruch* maupun kismis. Kemudian *cookies* di kemas semenarik mungkin dan dalam bentuk harga yang berbeda-beda.

Cookies merupakan makanan yang sangat populer saat ini dan digemari mulai dari anak – anak hingga orang dewasa. Rasanya yang manis dan bentuknya yang beragam semakin membuat *cookies* digemari oleh masyarakat. Tepung yang digunakan untuk membuat kue kering pada umumnya adalah tepung terigu yang merupakan produk *import*. Untuk mengurangi ketergantungan *import* tersebut perlu dicari alternatif bahan lain sebagai pengganti tepung terigu, yang mudah di dapat dan potensial untuk dibuat tepung (Carmelita Saskia Putri, 2020:1).

Penelitian sebelumnya telah dibuat *cookies*, salah satunya dari substitusi tepung biji nangka, dalam hal ini tepung biji nangka mempunyai karakteristik fisik yang hampir sama dengan tepung terigu sehingga dapat digunakan sebagai kombinasi dalam pembuatan *cookies*. Dengan adanya hal tersebut perlu adanya modifikasi *cookies* kembali, salah satunya ialah dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang ada di lingkungan sekitar untuk memproduksi makanan berbasis tepung yang lebih bervariasi. Salah satu alternatif yang dilakukan adalah membuat *cookies* dengan tepung biji buah durian, karena tepung biji buah durian juga mempunyai karakteristik fisik yang hampir sama dengan tepung terigu.

Durian (*Durio zibethinus Murr*) adalah salah satu buah yang sangat populer di Indonesia. Buah dengan julukan *The King of fruits* ini termasuk dalam famili *bombacaceae* dan banyak ditemukan di daerah tropis (Sumeru Ashari, 2017:28). Di Indonesia tanaman durian terdapat

di Jawa dan Sumatra. Sedangkan di Irian Jaya umumnya hanya terdapat di hutan disepanjang aliran sungai. Menurut Tirtawinata Mohamad (2016:9) nama lain dari buah durian adalah duren (Jawa, Betawi, Gayo), kadu (Sunda, Banten) duriang (Manado), duliang (Toraja), rulen (Pulau Seram Timur).

Pemanfaatan durian masih terbatas, sehingga masyarakat hanya mengkonsumsi daging buah segarnya dan juga dapat diolah lebih lanjut menjadi berbagai jenis makanan maupun pencampur minuman seperti dibuat kolak, bubur, keripik, dodol, tempoyak, atau penambah cita rasa *ice cream*. Kulit dan biji buah durian digunakan sebagai obat tradisional. Batang pohon dipakai sebagai bahan bangunan atau perkakas rumah tangga.

Biji buah durian saat ini masih menjadi bahan non-ekonomis dan sebagai limbah buangan konsumen durian. Biji buah durian terdiri dari tiga lapis kulit, yakni kulit luar berwarna kuning agak lunak, kulit luar berwarna coklat keras dan kulit ari berwarna putih yang membungkus daging buah. Potensi biji buah durian yang besar belum dieksploitasi secara optimal. Sangat rendahnya pemanfaatan biji buah durian dalam bidang pangan disebabkan oleh kurangnya minat masyarakat dalam pengolahan biji buah durian. Biji buah durian yang mentah beracun dan tidak dapat dimakan karena mengandung asam lemak *siklopropena*. Tidak dianjurkan untuk mengkonsumsi biji buah durian karena

mengandung zat beracun yang dapat menyebabkan sesak nafas. Namun ada literatur lain yang menyatakan biji buah durian dapat dikonsumsi.

Jenis buah durian yang peneliti gunakan adalah jenis durian menoreh kuning. Durian ini berasal dari daerah Kulonprogo, DI Yogyakarta, Jawa Tengah. Daging buahnya berwarna kuning, rasa buah manis legit, tekstur daging buah berserat halus. Aromanya harum tajam dan jumlah pongge per buah antara 20-30 buah, berat biji 1,77-2,4 kg dengan panjang biji 4,1-7,8 cm, lebar 0,4-3,9 cm. Durian ini mempunyai daya tahan yang baik terhadap hama dan penyakit tahan lalat buah.

Kandungan yang bermanfaat pada biji buah durian, antara lain protein dan karbohidrat. Menurut Hutapea (2010:2) biji buah durian mengandung karbohidrat sebesar 76,73% dan protein sebesar 10,41%. Biji buah durian memiliki kandungan protein yang tidak kalah jika dibandingkan dengan tepung terigu (8,9%), tepung beras (7%), tepung biji nangka (12,19%) dan tepung jagung (9,2%). Kandungan protein dan karbohidrat yang tinggi diharapkan dapat menghasilkan kualitas *cookies* yang baik apabila biji buah durian diolah menjadi tepung terlebih dahulu. Selain dimanfaatkan sebagai bahan dalam pembuatan makanan, biji buah durian juga bisa untuk menambah kandungan gizi bila diolah menjadi makanan.

Biji buah durian dijadikan sebagai limbah padahal dapat diolah kembali menjadi tepung biji buah durian. Dengan cara menjadikan biji buah durian menjadi tepung sebagai pengganti terigu atau tepung

gandum yang digunakan menjadi bahan utama pembuatan kue. Oleh karena itu peneliti ingin mengambil topik penelitian dengan judul **“Analisis Kualitas Tepung Biji Buah Durian Dalam Pembuatan Cookies”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas, maka fokus masalah yang menjadi beberapa pokok titik pola ukur dalam melaksanakan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Proses pembuatan *cookies* dari tepung biji buah durian.
2. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap *cookies* tepung biji buah durian ditinjau dari segi rasa, aroma, dan tekstur?

C. Batasan Masalah

Eksperimen kali ini peneliti membatasi objek penelitian pada proses pembuatan tepung biji buah durian terhadap mutu dan kualitas *cookies* dari segi rasa, aroma, dan tekstur.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan dan batasan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui tepung biji buah durian dapat digunakan dalam proses pembuatan *cookies*.
2. Untuk mengetahui produk *cookies* yang lebih disukai konsumen dari aspek rasa, aroma, dan tekstur.

E. Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat sejalan dengan tujuan penelitian diatas. Kegunaan dari penelitian ini adalah :

1. Bagi peneliti

Penelitian ini di harapkan berguna untuk mengetahui penggunaan tepung biji buah durian dapat digunakan dalam pembuatan *cookies*.

2. Bagi perusahaan/ pengusaha yang bergerak di bidang *pastry*

Penelitian ini, diharapkan dapat mengembangkan dan menghasilkan inovasi baru dari *cookies* yang berbahan dasar tepung biji buah durian sesuai dengan selera konsumen.

3. Bagi masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi kelayakan pengolahan usaha dibidang *pastry* yang menggunakan bahan baku tepung terigu digantikan dengan tepung biji buah durian.