

SKRIPSI

**TEPUNG BIJI DURIAN SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG
TERIGU DALAM PEMBUATAN KUE *BROWNIES***



Disusun oleh :

YUNI RAHMANI DEWI

NO. MHS : 316100983

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA
2020**

SKRIPSI

**TEPUNG BIJI DURIAN SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG
TERIGU DALAM PEMBUATAN KUE *BROWNIES***



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata DIV**

Disusun oleh :

YUNI RAHMANI DEWI

NO. MHS : 316100983

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA
2020**

HALAMAN PENGESAHAN

**TEPUNG BIJI DURIAN SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG
TERIGU DALAM PEMBUATAN KUE *BROWNIES***

Disusun oleh :

YUNI RAHMANI DEWI

316100983

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I



Dr. Hj. Saryani, M.Si

NIDN. 0517066001

Pembimbing II



Dra. Heni Susilowati, M.M

NIDN. 0505026202

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pengelolaan Perhotelan



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

NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**TEPUNG BIJI DURIAN SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG
TERIGU DALAM PEMBUATAN KUE *BROWNIES***

Oleh :

YUNI RAHMANI DEWI

316100983

Telah Dipertahankan Didepan Penguji

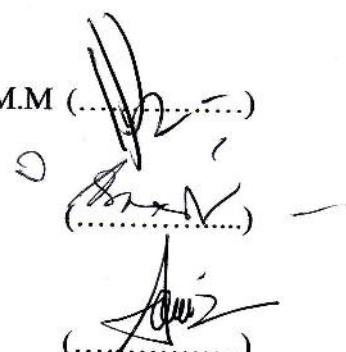
Dan Dinyatakan Lulus

Pada tanggal : 3 Agustus 2020

DEWAN PENGUJI

Penguji Utama : Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M (.....)

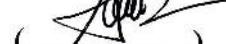
NIDN. 0516057102



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

NIDN. 0517066001

Pembimbing II : Dra. Heni Susilowati, M.M



NIDN. 0505026202

Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 05261259001

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Yuni Rahmani Dewi

NIM : 316100983

Jurusan : Pengelolaan Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "**Tepung Biji Durian Sebagai Subtitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Brownies**" tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi manapun. Skripsi ini disusun berdasarkan penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Penelitian digunakan untuk memenuhi syarat guna memperoleh derajat Sarjana Sains Terapan Pariwisata D IV Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

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

Yogyakarta, 3 Agustus 2020



Yuni Rahmani Dewi

316100983

MOTTO

“Sikap orang lain ke kamu tergantung sikap kamu ke orang lain”

(Penulis)

“Orang tua saya tidak kaya, tapi mereka berusaha memberikan yang terbaik”

(Penulis)

“Saat ada banyak suara yang memintamu untuk berhenti, coba carilah satu suara yang memintamu untuk terus berjalan”

(Putri Marino)

“Mengkhawatirkan hari esok tidak bisa makan adalah salah satu bentuk penghinaan kepada Tuhan”

(Sujiwo Tejo)

“Hanya mimpi dan keyakinan yang membuat manusia menjadi sangat istimewa di mata sang Pencipta, dan yang bisa dilakukan seorang makhluk bernama manusia terhadap mimpi – mimpi dan keyakinannya adalah, mereka hanya tinggal mempercayai, percaya pada 5 cm, di depan kenig kamu”.

(Zafran, 5 cm)

“Bangsa ini tidak kekurangan orang pintar, tapi kekurangan orang jujur”

(Drs. Kasino Hadiwibowo)

“Negeri ini indah sekali, Tuhan. Bantu kami menjaganya. Aamiin.”

(Zafran, 5 cm)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Syukur Alhamdullilah Segala Puji bagi Allah SWT, yang telah melimpahkan segala rahmat-Nya sehingga dalam kesempatan ini saya diberikan kesempatan, kemudahan, dan kelancaran dalam penyusunan tugas akhir dalam bentuk skripsi ini. Meskipun banyak cobaan dan rintangan selama penyusunan ini, tetapi selalu diberikan kekuatan sehingga bisa terselesaikan dengan baik.

Dengan demikian tak lupa terima kasih saya sampaikan juga kepada semua yang telah membantu kelancaran penyusunan skripsi ini baik secara moril, maupun materil. Dengan ini, karya saya persembahkan kepada :

1. Bapak, Ibu, dan nenek saya yang selalu memberikan doa dan dukungannya juga semangatnya dari awal perkuliahan hingga selesai ini. Saya ucapkan terima kasih kepada Bapak dan Ibu saya, Ini merupakan pembuktian sekaligus rangsangan semangat untuk keluarga dalam bidang pendidikan.
2. Seluruh anggota keluarga besar saya yang telah memberikan doa dan dukungannya selama ini dalam menempuh jenjang pendidikan ini.
3. Sahabat dan teman-teman saya yang telah memberikan semangat dalam menyelesaikan tugas akhir ini. Saya ucapkan terima kasih kepada Novia Wulandari, Bagas Amirul, Agung Eko, teman-teman Wanita Syurga “Vivi, Ajeng, Anisa, Rike, Elisabeth, Ayung, Firda”.
4. Seluruh teman – teman di STP AMPTA. Terutama untuk kelas Pengelolaan Perhotelan D IV C angkatan tahun 2016, serta teman –

teman yang di berbagai jurusan. Terima kasih karena selama ini sudah saling membantu dan memberi semangat.

KATA PENGANTAR

Puji syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kehadirat ALLAH SWT, yang telah memberikan ilmu pengetahuan, kekuatan, dan kesehatan jasmani, dan rohani kepada peneliti sehingga dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul “Tepung Biji Durian Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue *Brownies*”. Penulisan ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sains Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan 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 Dr. Hj. Saryani, M.Si selaku pembimbing I yang telah banyak memberikan bimbingan dan masukan yang baik serta meluangkan waktunya untuk mengarahkan penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M selaku pembimbing II yang telah banyak memberikan bimbingan dan masukan yang baik serta meluangkan waktunya untuk mengarahkan penyusunan skripsi ini dan juga membantu penulis dalam urusan surat – surat perizinan.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M, selaku penguji utama dan ketua jurusan Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi

AMPTA Yogyakarta yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan masukan-masukan yang membangun pada penulisan skripsi ini.

4. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan dukungan dalam penulisan skripsi ini.
5. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen serta Staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
6. Para responden penelitian yang telah meluangkan waktu untuk menyampaikan berbagai informasi dan mengisi kuesioner penelitian.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan yang dikarenakan keterbatasan pengetahuan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan dari pembaca.

Akhir kata peneliti berharap semoga karya tulis ilmiah ini dapat bermanfaat bagi semua orang dan dapat berfungsi sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 3 Agustus 2020

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN BERITA ACARA UJIAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR TABEL.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xix
ABSTRAK	xx
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Batasan Masalah.....	6
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	7
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori.....	8

1. Tinjauan Umum Tentang Buah Durian.....	8
2. Gambaran Umum Biji Durian	13
3. Komposisi Gizi Biji Durian	15
4. Manfaat Biji Durian	16
5. Tepung Biji Durian	19
6. Perbandingan Gizi Tepung Biji Durian dan Tepung Terigu.....	26
7. <i>Brownies</i>	27
a. Pengertian Kue Brownies.....	27
b. Bahan pembuatan Kue <i>Brownies</i>	29
c. Peralatan pembuatan Kue <i>Brownies</i>	32
d. Tahap pembuatan Kue <i>Brownies</i>	39
e. Kriteria Kualitas Kue <i>Brownies</i>	41
f. Rincian biaya pembuatan kue <i>brownies</i> tepung biji durian	43
g. Rincian biaya pembuatan kue <i>brownies</i> tepung terigu	44
B. Kerangka Pemikiran Teotorik	45
C. Penelitian Terdahulu	46
D. Hipotesis.....	52

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Metode Penelitian.....	53
1. Jenis Penelitian.....	53
2. Lokasi dan Waktu Penelitian	54
3. Populasi dan Sampel	54
a. Populasi	54

b.	Sampel.....	54
4.	Sumber Data.....	55
5.	Metode Pengumpulan Data	55
a.	Observasi.....	55
b.	Kuisisioner	56
c.	Dokumentasi	57
6.	Metodode Analisis Data.....	57
a.	Uji Hedonik.....	57
b.	Uji Friedman	58

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A.	Deskripsi Objek Penelitian.....	59
1.	Tahap Pelaksanaan Eksperimen.....	60
B.	Data dan Analisa Data Responden.....	70
1.	Data Responden	70
a.	Deskripsi Kuisisioner Penelitian.....	70
b.	Data Jenis Kelamin Responden.....	70
c.	Data Usia Responden	72
C.	Analisa Jawaban Responden	74
1.	Uji Hedonik Kue <i>Brownies</i>	74
a.	Uji Hedonik Kue <i>Brownies</i> Tepung Biji Durian Terhadap Aspek Warna	75
b.	Uji Hedonik Kue <i>Brownies</i> Tepung Terigu Terhadap Aspek Warna	78

c. Uji Hedonik Kue <i>Brownies</i> Tepung Biji Durian Terhadap Aspek Rasa	80
d. Uji Hedonik Kue <i>Brownies</i> Tepung Terigu Terhadap Aspek Rasa	82
e. Uji Hedonik Kue <i>Brownies</i> Tepung Biji Durian Terhadap Aspek Aroma.....	84
f. Uji Hedonik Kue <i>Brownies</i> Tepung Terigu Terhadap Aspek Aroma.....	87
g. Uji Hedonik Kue <i>Brownies</i> Tepung Biji Durian Terhadap Aspek Tekstur.....	89
h. Uji Hedonik Kue <i>Brownies</i> Tepung Terigu Terhadap Aspek Tekstur.....	91
2. Uji Friedman Kue <i>Brownies</i>	94
a. Uji Friedman Kue <i>Brownies</i> Tepung Biji Durian dan Tepung Terigu Terhadap Aspek Warna	94
b. Uji Friedman Kue <i>Brownies</i> Tepung Biji Durian dan Tepung Terigu Terhadap Aspek Rasa	96
c. Uji Friedman Kue <i>Brownies</i> Tepung Biji Durian dan Tepung Terigu Terhadap Aspek Aroma.....	98
d. Uji Friedman Kue <i>Brownies</i> Tepung Biji Durian dan Tepung Terigu Terhadap Aspek Tekstur.....	100
D. PEMBAHASAN	102

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	105
B. Saran.....	110

DAFTAR PUSTAKA **111**

LAMPIRAN.....

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Durian Kani (<i>Chanee</i>)	10
Gambar 2.2 Durian Sunan.....	11
Gambar 2.3 Durian Sukun.....	12
Gambar 2.4 Durian Petruk	13
Gambar 2.5 Biji Durian.....	23
Gambar 2.6 Biji Durian Rebus.....	23
Gambar 2.7 Pengupasan Biji Durian.....	23
Gambar 2.8 Pencucian Biji Durian	23
Gambar 2.9 Pemotongan Biji Durian.....	24
Gambar 2.10 Penjemuran Biji Durian.....	24
Gambar 2.11 Penjemuran Biji Durian Hingga Kering.....	24
Gambar 2.12 Penumbukan Biji Durian.....	24
Gambar 2.13 Penghalusan Tepung Biji Durian	25
Gambar 2.14 Pengayakan Tepung Biji Durian	25
Gambar 2.15 Hasil Tepung Biji Durian	25
Gambar 2.16 Kue <i>Brownies</i> Mengembang Dengan Baik	28
Gambar 2.17 Kue <i>Brownies</i> Mengembang Kurang Baik.....	28
Gambar 2.18 Timbangan Bahan Makanan	32
Gambar 2.19 Baskom.....	33
Gambar 2.20 <i>Mixer</i> (pengaduk)	33
Gambar 2.21 Talenan	34
Gambar 2.22 Pisau	34

Gambar 2.23 Oven	35
Gambar 2.24 Panci Kecil	35
Gambar 2.25 Spatula.....	36
Gambar 2.26 Sendok.....	36
Gambar 2.27 Kompor.....	36
Gambar 2.28 Loyang.....	37
Gambar 2.29 <i>Napkin</i> Atau Serbet Makan	37
Gambar 2.30 Mangkok.....	38
Gambar 2.31 Kertas Roti.....	38
Gambar 4.1 Proses Pembuatan Tepung Biji Durian	60
Gambar 4.2 Bahan – bahan Kue <i>Brownies</i>	66
Gambar 4.3 Telur, Gula Pasir, dan Ovalet	66
Gambar 4.4 Adonan Telur.....	66
Gambar 4.5 Campuran Bahan – bahan Kering	67
Gambar 4.6 Adonan Kue <i>Brownies</i> di Cetak Dalam Loyang	67
Gambar 4.7 Pengovenan Kue <i>Brownies</i>	68
Gambar 4.8 Kue <i>Brownies</i> Tepung Biji Durian.....	68
Gambar 4.9 Kue <i>Brownies</i> Tepung Terigu	69

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Statistik Data Produksi Durian Tahun 2015	4
Tabel 2.1 Komposisi Gizi Biji Durian	15
Tabel 2.2 Perbandingan Gizi Tepung Biji Durian dan Tepung Terigu.....	26
Tabel 2.3 Rincian biaya pembuatan kue <i>brownies</i> tepung biji durian	43
Tabel 2.4 Rincian biaya pembuatan kue <i>brownies</i> tepung terigu	44
Tabel 4.1 Resep Kue <i>Brownies</i> Tepung Biji Durian.....	63
Table 4.2 Resep Kue <i>Brownies</i> Tepung Terigu	64
Tabel 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	71
Tabel 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	73
Tabel 4.5 Hasil Analisis Uji Hedonik Berdasarkan Aspek Warna, Rasa, Aroma, dan Tekstur.....	74
Tabel 4.6 Uji Hedonik Kue Brownies Tepung Biji Durian Aspek Warna.....	76
Tabel 4.7 Uji Hedonik Kue Brownies Tepung Terigu Aspek Warna	78
Tabel 4.8 Uji Hedonik Kue Brownies Tepung Biji Durian Aspek Rasa	80
Tabel 4.9 Uji Hedonik Kue Brownies Tepung Terigu Aspek Rasa.....	82
Tabel 4.10 Uji Hedonik Kue Brownies Tepung Biji Durian Aspek Aroma	84
Tabel 4.11 Uji Hedonik Kue Brownies Tepung Terigu Aspek Aroma	87
Tabel 4.12 Uji Hedonik Kue Brownies Tepung Biji Durian Aspek Tekstur	89
Tabel 4.13 Uji Hedonik Kue Brownies Tepung Terigu Aspek Tekstur	91
Tabel 4.14 Uji Friedman Kue Brownies Aspek Warna	94
Tabel 4.15 Hasil Mean Ranks Kue Brownies	95
Tabel 4.16 Uji Friedman Tes Statistik Kue Brownies	95

Tabel 4.17 Uji Friedman Kue Brownies Aspek Rasa	96
Tabel 4.18 Hasil Mean Ranks Kue Brownies	97
Tabel 4.19 Uji Friedman Tes Statistik Kue Brownies	97
Tabel. 4.20 Uji Friedman Kue Brownies Aspek Aroma.....	98
Tabel 4.21 Hasil Mean Ranks Kue Brownies	99
Tabel 4.22 Uji Friedman Tes Statistik Kue Brownies	99
Tabel 4.23 Uji Friedman Kue Brownies Aspek Tekstur.....	100
Tabel 4.24 Hasil Mean Ranks Kue Brownies	101
Tabel 4.25 Uji Friedman Tes Statistik Kue Brownies	101

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I	Surat Pengantar Pembimbingan Penulisan Laporan
Lampiran II	Surat Permohonan Penelitian
Lampiran III	Kuisisioner Penelitian
Lampiran IV	Lembar Bimbingan
Lampiran V	Data Responden
Lampiran VI	Dokumentasi

ABSTRAK

Biji durian yang melimpah saat ini sebagian besar hanya digunakan untuk bibit pohon saja oleh masyarakat. Padahal biji durian berpotensi bisa menggantikan gandum yang merupakan bahan utama pembuatan tepung terigu yang hampir 100% merupakan hasil impor disamping itu kelebihan yang dimiliki biji durian yang lebih dibandingkan gandum seperti energi, protein, lemak, karbohidrat, dan kalsium. Penelitian dengan judul “Tepung Biji Durian Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue *Brownies*” merupakan jenis penelitian yang menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen. Penelitian ini diadakan pada rumusan masalah yaitu apakah tepung biji durian dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan kue *brownies*, berapa persen jumlah perbandingan tepung biji durian dan tepung terigu agar dapat memperoleh hasil kue *brownies* yang baik dan disukai konsumen. Eksperimen ini menggunakan 2 jenis perlakuan yang sama yaitu sampel A 100% tepung biji durian dan 100% tepung terigu.

Metode analisis data menggunakan uji hedonik dan uji friedman diambil dari penilaian responden melalui kuisioner yang meliputi penelitian kue *brownies* dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Responden penelitian adalah sebanyak 50 orang yang diambil dengan teknik *random sampling* dengan pertimbangan yang mencakup pengetahuan mengenai sifat sensoris kue *brownies* pada umumnya. Untuk membuktikan apakah ada perbedaan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa : Hasil uji Friedman kue *brownies* tepung biji durian dan tepung terigu berdasarkan aspek warna menunjukkan hasil mean ranks tepung biji durian lebih besar dari tepung terigu yaitu 1.51 dan tepung terigu 1.49. Berdasarkan aspek rasa menunjukkan hasil mean ranks tepung biji durian lebih besar dari tepung terigu yaitu 1.53 dan tepung terigu 1.47. Berdasarkan aspek aroma menunjukkan hasil mean ranks tepung biji durian lebih besar dari tepung terigu yaitu 1.57 dan tepung terigu 1.43. Berdasarkan aspek tekstur menunjukkan hasil mean ranks tepung biji durian lebih besar dari tepung terigu yaitu 1.53 dan tepung terigu 1.47. Hasil eksperimen menyatakan bahwa tepung biji durian dapat digunakan pada pembuatan kue *brownies* dari hasil uji friedman menunjukkan bahwa tepung biji durian dapat mensubstitusi tepung terigu pada produk kue *brownies*. Hasil eksperimen disukai para responden dikarenakan rasa yang warna yang lebih menarik yaitu berwarna cokelat kehitaman, rasa yang manis, aroma yang khas, dan tekstur yang tidak terlalu padat juga tidak mudah retak atau pecah.

Kata Kunci : Kue *Brownies*, Tepung Biji Durian, Substitusi

ABSTRACT

Abundant durian seeds are currently mostly used only for tree seedlings by the community. Even though durian seeds have the potential to replace wheat which is the main ingredient in making wheat flour, which is almost 100% imported, besides the advantages that durian seeds have more than wheat such as energy, protein, fat, carbohydrates, and calcium. Research with the title "Durian Seed Flour as a Substitution of Wheat Flour in Making Brownies Cakes" is a type of research that uses a quantitative approach with experimental methods. This research was conducted on the formulation of the problem namely whether durian seed flour can be used as a substitute for wheat flour in making brownie cakes, what percentage of the ratio of durian seed flour to wheat flour in order to obtain good brownie cake results and is preferred by consumers. This experiment uses 2 types of the same treatment, namely sample A 100% durian seed flour and 100% wheat flour.

The method of data analysis using the hedonic test and friedman test was taken from the assessment of respondents through a questionnaire that included brownie cake research from the aspects of color, taste, aroma, and texture. The research respondents were as many as 50 people taken by random sampling techniques with considerations that include knowledge about the sensory nature of brownies in general. To prove whether there is a difference.

The results showed that: Friedman test results of durian seed flour and brownies flour cakes based on the color aspect showed that the mean ranks of durian seed flour were greater than 1.51 and wheat flour of 1.49. Based on the aspect of taste shows the results of the mean ranks of durian seed flour is greater than wheat flour that is 1.53 and wheat flour 1.47. Based on the aroma aspect shows the results of the mean ranks of durian seed flour is greater than wheat flour that is 1.57 and 1.43 flour. Based on the aspect of texture shows the results of the mean ranks of durian seed flour is greater than wheat flour that is 1.53 and wheat flour 1.47. The experimental results state that durian seed flour can be used in making brownie cakes from the Friedman test results show that durian seed flour can substitute flour flour on brownie cake products. The results of the experiment were favored by respondents because of the more attractive color, blackish brown, sweet taste, distinctive aroma, and texture that was not too dense nor cracked or broken easily.

Keywords: Brownies Cake, Durian Seed Flour, Substitution

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kuliner berkembang menjadi warisan budaya yang dapat dipromosikan secara nasional maupun internasional. Kuliner di Indonesia sangat berkembang pesat dengan adanya berbagai jenis masakan yang tersebar di berbagai daerah. Sehingga pengunjung datang dan ingin menikmatinya, selain itu pada saat ini banyak sekali bermunculan makanan-makanan dengan inovasi baru. Pengaruh tersebut tentunya akan lebih menarik perhatian pengunjung. Seiring dengan perkembangan zaman, maka semakin banyak aneka kuliner yang dikembangkan atau diolah menjadi sajian makanan baru. Contohnya kue, makanan tersebut sangat mudah didapatkan, saat ini kue dapat dikembangkan menjadi makanan yang dapat di inovasikan menjadi produk yang bernilai jual tinggi. Bahan dasarnya pun cukup mudah untuk ditemukan, bahan dasarnya yaitu tepung terigu. Tepung sangat dekat kaitannya dengan kehidupan sehari-hari masyarakat Indonesia dan hampir digunakan setiap hari.

Tepung terigu menjadi bahan dasar atau bahan utama yang digunakan dalam pembuatan aneka jenis kue, dari kue basah maupun kue kering. Kue kering adalah kue yang metode memasaknya dengan cara di oven (Avinger Edith, 1999:60). Kue ini lebih digemari oleh masyarakat karena kue tersebut bisa bertahan lebih lama sekitar 1 - 4 hari apabila dimasukkan di dalam kulkas. Dan kue basah adalah kue yang metode memasaknya dengan cara

dikukus atau diberi dipanggang, kue basah sendiri bisa bertahan kurang lebih 1-2 hari saja.

Salah satu kue yang banyak dijumpai di pasaran saat ini adalah kue *brownies*. Kue *brownies* merupakan kue yang berbahan dasar tepung terigu, dengan tekstur lembut, padat, berwarna cokelat kehitaman, dan memiliki rasa khas cokelat. Kue *brownies* merupakan perpaduan antara kue kering dan *cake*, dan masuk dalam kategori *bar cookies* (kue kering potong) teksturnya padat dan basah (Lenny Jusup, 2007:4).

Brownies terbuat dari campuran tepung terigu, cokelat batang, cokelat bubuk, telur, mentega, baking powder, garam, dan ovalet. Cara pembuatannya cukup mudah, hanya dengan melelehkan cokelat batang dan mentega, kemudian dicampur dengan telur, gula pasir, dan sudah di *mixer*. Setelah itu ditambahkan tepung terigu, kemudian tuangkan dalam loyang dan di panggang (oven) atau dikukus.

Pada saat ini bahan dasar yang digunakan untuk membuat kue *brownies* adalah tepung terigu. Untuk membuat inovasi baru dan salah satu cara untuk menekan penggunaan tepung terigu ini dapat dilakukan substitusi

program diversifikasi pangan. Salah satu bahan pangan yang dapat digunakan untuk substitusi adalah tepung biji durian sebagai pengganti dari tepung terigu. Peneliti mengganti tepung terigu dengan tepung biji durian karena peneliti ingin mengganti penggunaan tepung terigu dan membuat suatu inovasi baru yang diharapkan dapat membuat orang lain

tertarik untuk membuatnya. Selain itu biji durian cukup mudah untuk di dapatkan, peneliti dapat mendapatkan biji durian dari pedagang buah durian yang nanti limbah buahnya hanya dibuang saja atau digunakan sebagai bibit pohon. Oleh karena itu peneliti ingin memanfaatkan limbah biji durian sebagai salah satu sumber makanan.

Durian (*Durio zibethinus Murr*) adalah satu buah yang sangat popular di Indonesia. Buah dengan julukan *The King of fruits* ini termasuk dalam famili *Bombacaceae* dan banyak ditemukan di daerah tropis. Bagian buah durian yang biasanya dikonsumsi adalah bagian dagingnya. Presentase berat bagian ini termasuk rendah yaitu hanya (20-30%). Hal ini berarti kulit (60-75%) dan biji (5-15%) durian belum termanfaatkan secara maksimal (Wahyono, 2009:2).

Jenis durian yang peneliti gunakan adalah jenis durian sunan. Durian ini berasal dari daerah Gendol, Boyolali, Jawa Tengah. Bentuk buahnya bulat telur terbalik, kulit buahnya kurang dari 5 mm dan mudah dibelah. Daging buahnya berwana krem, sangat tebal, kering berlemak, dan berserat halus. Aromanya harum tajam dan rasanya manis, jumlah pongge per buah antara 20-35 buah, bijinya berbentuk lonjong dan berukuran kecil, dan berat rata-rata buah antara 1,5 – 2,5 kg. Produktivitasnya mencapai 200 – 800/buah/pohon/tahun. Biji durian yang dihasilkan per pohon bisa kurang lebih bisa mencapai 4.000 biji/pohon dalam satu tahun. Durian ini mempunyai daya tahan yang baik terhadap penyakit busuk akar dan hama penggerek buah.

Berikut Statistik data produksi dan banyaknya durian yang dihasilkan tahun 2015 di Indonesia.

Tabel 1.1 Statistik Data Produksi Dan Banyaknya Durian Yang Menghasilkan Tahun 2015 Di Indonesia :

Produksi Durian Di Indonesia Tahun 2015	Pohon yang Menghasilkan	Produk Hasil Durian (Ton)
Triwulan I	7.255.856 Pohon	480.229 Ton
Triwulan II	1.744.734 Pohon	101.266 Ton
Triwulan III	1.431.140 Pohon	81.153 Ton
Triwulan IV	5.348.782 Pohon	333.087 Ton
	Jumlah per tahun	995.735 Ton

Sumber : (<https://media.neliti.com/media/publications/48342-ID-tanaman-buahbuahan-dan-sayuran-tahunan-indonesia-2015-pdf.pdf>.)

Biji durian mengandung *polisakarida* larut dalam air yang memiliki sifat *hidrokoloid* yang dapat dimanfaatkan sebagai pengganti bahan makanan (Wulandari, 2014:10). Tepung biji durian menunjukkan potensi besar sebagai sumber pangan baru yang dapat digunakan dalam industri makanan karena kandungan yang tinggi serat makanan, dan kadar lemak yang rendah (Amin Arsal, 2009:10).

Tepung biji durian mengandung karbohidrat sebesar 76,73% dan protein sebesar 10,41%. Tepung biji durian memiliki kandungan protein yang tidak kalah jika dibandingkan dengan tepung lainnya, seperti tepung

terigu (8,9%), tepung beras (7%), tepung biji nangka (12,19%), dan tepung jagung (9,2%) (Hutapea, 2010:2).

Dari uraian kandungan gizi di atas, tepung biji durian dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan dengan kandungan gizi yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Peneliti ingin membuat suatu inovasi baru dengan memanfaatkan olahan tepung biji durian yang akan digunakan sebagai bahan pembuatan kue *brownies*. Kue *brownies* pada umumnya berbahan dasar tepung terigu, tetapi peneliti ingin mengganti penggunaan tepung terigu dengan tepung biji durian. Peneliti memilih tepung biji durian karena kandungan karbohidrat dan protein pada tepung biji durian hampir sama dengan tepung terigu.

Peneliti berharap hasil dari substitusi tepung biji durian dengan tepung terigu dapat menghasilkan hasil yang diharapkan. Apabila penelitian tersebut berhasil, peneliti dapat mengembangkan produk kue *brownies* dengan bahan dasar tepung biji durian sebagai inovasi baru yang dapat di praktikan oleh masyarakat umum.

A. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat diambil rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu : Apakah penggunaan tepung biji durian dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan kue *brownies*?

B. Batasan Masalah

Dalam eksperimen ini peneliti ingin melakukan penelitian apakah tepung biji durian dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan kue *brownies*. Hal tersebut dikarenakan limbah biji durian belum banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan dan hanya digunakan sebagai bibit pohon saja. Hasil kue *brownies* yang nantinya akan dibuat dari tepung biji durian akan menghasilkan kue yang dinilai dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur.

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan dan batasan masalah diatas maka tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui apakah tepung biji durian dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan kue *brownies*.

D. Manfaat Penelitian

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

1. Bagi Peneliti

Memberikan pemikiran dan ide-ide terbaru dalam pembuatan produk dibidang *pastry*, sehingga produk ini dapat dikembangkan dimasa yang akan datang sebagai produk yang digemari masyarakat umum.

2. Bagi Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

Dapat memberikan ilmu pengetahuan bagi pembaca, khususnya untuk mahasiswa dengan program studi Pengelolaan Perhotelan.

3. Bagi perusahaan atau pengusaha yang bergerak dibidang *pastry*

Melalui penelitian ini, diharapkan perusahaan dan pengusaha dapat mengembangkan dan menghasilkan inovasi baru dari kue *brownies* yang berbahan dasar tepung biji durian sesuai selera konsumen.

4. Bagi masyarakat

Dapat memberikan informasi kelayakan pengolahan usaha di bidang *pastry* yang menggunakan bahan baku tepung terigu dapat digantikan dengan tepung biji durian.