

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Durian (*Durio zibethinus*, Murr) adalah buah musiman yang paling populer di Asia Tenggara, khususnya Malaysia, Indonesia, Thailand, dan Filipina (Mirhosseini dan Tabatabaee, 2012). Bagian buah durian yang terdiri dari kulit, buah dan biji durian. Pada umumnya masyarakat lebih mengkonsumsi bagian dagingnya. Bagian biji durian masih belum dimanfaatkan secara maksimal dengan persentase 5-15% (Wahyono, 2009).

Secara fisik, biji durian berwarna putih kekuning-kuningan atau coklat muda, berbentuk bulat telur dan berkeping dua. Menurut Djaeni dan Prasetyaningrum (2010) biji durian mengandung 51,1% air, 46,2% karbohidrat, 2,5% protein dan 0,2% lemak. Kandungan karbohidrat yang tinggi ini memungkinkan pemanfaatannya menjadi tepung tepung untuk aneka makanan seperti dodol, bahan roti, mie, dan kerupuk. Pengolahan biji durian menjadi tepung juga memiliki daya simpan yang tahan lama (Rofaida, 2008).

Dalam pengolahan tepung biji durian, dilakukan perlakuan dengan perendaman dengan air kapur, karena perendaman dengan air kapur dapat mengurangi getah atau lendir pada biji durian dan juga mengurangi rasa sepet, gatal dan rasa yang menyimpang pada biji durian, serta untuk mengurangi senyawa oksalat pada biji durian (Sutrisno, 2007 *cit* Hutapea 2010).

Pada pengolahan biji durian menjadi tepung, permasalahan yang dihadapi dalam pengolahan biji adalah reaksi pencoklatan pada pengolahannya. Untuk mencegah reaksi pencoklatan, dilakukan perendaman dengan natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) untuk meningkatkan mutu tepung karena natrium metabisulfit dapat menonaktifkan enzim pencoklatan, dan menghambat pertumbuhan mikroba (Arogba, 1999).

Berdasarkan penelitian Suarti (2013) pada konsentrasi natrium metabisulfit 0,3% yang didapatkan warna tepung yang cerah. Jadi dengan penambahan konsentrasi natrium metabisulfit diharapkan warna yang dihasilkan lebih baik terhadap tepung yang dihasilkan.

Tepung biji durian yang dihasilkan akan dimanfaatkan membuat salah satu olahan produk pangan tradisional yaitu dakak-dakak dan juga untuk mengurangi pemakaian dari tepung beras sebagai bahan dasar dakak-dakak. Dakak-dakak merupakan salah satu makanan khas dari Batusangkar yang terbuat dari tepung beras, bertekstur renyah, dan proses pengolahannya dengan cara penggorengan.

Berdasarkan hal di atas, penulis ingin melakukan penelitian dengan judul **Pembuatan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus*, Murr) dan Aplikasinya pada Dakak-Dakak.**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi larutan natrium metabisulfit dalam perendaman biji durian terhadap mutu tepung yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis secara uji organoleptik terhadap dakak-dakak dari tepung biji durian yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

Memperluas penggunaan tepung biji durian dengan penganekaragaman pangan yaitu berupa bahan dasar tepung yang dimanfaatkan dalam produk olahan makanan.

