

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Asam durian (durian fermentasi) adalah bentuk olahan dari daging buah durian yang menjadi makanan khas daerah-daerah Melayu di Indonesia misalnya Sumatera Barat, Sumatera Selatan, Lampung, Jambi, dan Kalimantan. Durian fermentasi umumnya dikenal dengan nama tempoyak namun beberapa daerah mempunyai nama yang berbeda. Durian fermentasi di Aceh dikenal dengan sebutan pekasam, sedangkan di Sumatera Barat orang menyebutnya asam durian (Yuliana, 2009). Daging buah durian yang telah matang dipisahkan dari biji dan dihancurkan, kemudian diasamkan begitu saja sehingga terjadi fermentasi secara alami.

Secara tradisional dulunya asam durian diasamkan menggunakan bambu sebagai wadah fermentasi yang ditutup dengan daun pisang. Produk asam durian mudah dijumpai dibanyak pasar tradisional Sumatera Barat terutama ketika musim durian dan umumnya disajikan sebagai pengasam dalam masakan. Namun tak jarang dikonsumsi secara mentah bersama “Samba Lado” (gilingan cabe halus; *Minang*) atau cincangan cabe dan bawang. Kualitas rasa dan aroma dari asam durian sangat tergantung dari kondisi buah durian yang akan diasamkan. Buah durian yang bagus (matang dan tidak busuk) akan menghasilkan produk asam durian yang bagus pula, baik dari segi rasa dan aroma. Sayangnya produk fermentasi tradisional ini tidak dapat bertahan lama, karena produk ini cepat sekali menjadi asam, kehilangan aroma dan meninggalkan sedikit rasa pahit.

Asam durian merupakan produk fermentasi alami bakteri-bakteri pembentuk asam dan khamir. Dalam fermentasi tradisional asam durian di Sumatera Barat ditemui sejumlah mikroflora penyuka gula diantaranya ragi alami dan bakteri pembentuk asam terutama golongan bakteri asam laktat. Dalam proses fermentasi asam durian terjadi reaksi sinergis dan berkesinambungan baik melalui pematangan alami secara enzimatik dari buah durian maupun melalui enzim yang dihasilkan mikroflora spontan. Dalam proses ini terjadi perubahan sejumlah kecil pati menjadi gula, gula menjadi alkohol dan CO₂, alkohol menjadi

senyawasenyawa asam disamping terbentuknya senyawa-senyawa aromatik dan seterusnya (Periadnadi dan Nurmiati, 2009).

Ketepatan pemanenan durian sangatlah berpengaruh terhadap mutu daging durian. Buah durian termasuk golongan buah *klimakterik* yang dapat dipetik pada umur tua dan dapat diperam, setelah beberapa hari dapat matang (Syaifullah, 1996). Mutu buah durian yang paling baik adalah buah durian jatuhan, yaitu durian yang sudah matang dipohon dan jatuh dengan sendirinya. Kematangan durian dapat diartikan sebagai perwujudan dari mulainya proses kelayuan dimana organisasi antar sel menjadi terganggu (Muchtadi dan Sugiyono, 1992). Budiastra (1998) menyebutkan bahwa kematangan durian dilakukan dengan melihat kekerasan dan total padatan terlarut daging buahnya.

Penambahan garam pada durian fermentasi atau asam durian dimaksudkan untuk mendukung pertumbuhan mikroorganisme sakarolitik seperti ragi dan juga bakteri-bakteri asam laktat. Dalam fermentasi yang telah dilakukan digunakan konsentrasi garam sebanyak 1 – 3% (Amin, Zakiah dan Khim, 2004). Penggunaan garam dalam kisaran konsentrasi 0,5 – 5% dalam pembuatan asam durian, namun tidak ada batasan kuantitatif yang dibakukan oleh masyarakat. Konsentrasi garam asam durian tertinggi yang diproduksi di Palembang pernah dilaporkan sebesar 30% (Yuliana, 2007).

Asam durian fermentasi merupakan makanan yang menyehatkan karena kandungan bakteri asam laktatnya. Bakteri asam laktat merupakan bakteri dominan yang ditemukan pada asam durian dan mengubah gula menjadi asam laktat (Amin, Zakiah dan Lai, 2006).

Saat ini pengolahan daging durian menjadi asam durian masih diproduksi dalam tingkat industri rumahan dengan kualitas keasaman yang belum bisa diidentifikasi. Cara pengolahan durian yang kurang baik yang dapat menyebabkan kualitas dari asam durian yang dihasilkan kurang bagus. Salah satunya dari segi tingkat kematangan durian dengan konsentrasi garam yang digunakan untuk menghasilkan asam durian yang bermutu baik. Pada umumnya pembuatan asam durian yang telah dilakukan oleh masyarakat menggunakan durian dengan berbagai macam jenis dan tingkat kematangan durian yang digunakan berbeda-beda. Dikampung-kampung masyarakat menggunakan durian yang sudah lewat masak dimana durian yang tidak lagi dapat dikonsumsi secara langsung dijadikan

sebagai asam durian tetapi ada juga yang menggunakan durian segar langsung dijadikan asam durian. Berdasarkan perbedaan tersebut dilakukan penelitian terhadap berbagai tingkat kematangan durian yang digunakan dalam pembuatan asam durian dengan judul penelitian **“Pengaruh tingkat kematangan durian dan penambahan garam dengan berbagai konsentrasi dalam fermentasi durian (*Durio zibethinus*) untuk menghasilkan asam durian”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui interaksi pengaruh tingkat kematangan dan penambahan garam dalam menghasilkan asam durian.
2. Mengetahui pengaruh kematangan durian yang digunakan dalam pembuatan asam durian yang dilakukan secara fermentasi alami
3. Mengetahui konsentrasi garam yang tepat digunakan dalam pembuatan asam durian.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan nilai tambah buah durian termasuk yang sudah lewat masak
2. Memberikan informasi kepada masyarakat cara pengolahan durian yang baik dan penggunaan garam dengan tingkat konsentrasi yang berbeda-beda.

1.4 Hipotesa

H₀ : Tidak terdapat interaksi akibat pengaruh tingkat kematangan durian dan penambahan garam terhadap asam durian yang dihasilkan.

H₁ : Terdapat interaksi akibat pengaruh tingkat kematangan durian dan penambahan garam terhadap asam durian yang dihasilkan.