

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah durian dikenal sebagai buah musiman, sama dengan buah musiman lainnya, buah durian sering terdapat dalam keadaan melimpah pada waktu musim panen dan sangat sulit diperoleh jika bukan pada waktu musim panennya. Pada daerah-daerah penghasil durian yang mempunyai prasarana (fasilitas) yang bagus maka, distribusi hasil panennya akan cepat. Sedangkan pada daerah-daerah penghasil durian yang mempunyai prasarana (fasilitas) yang tidak memungkinkan untuk mendistribusikan hasil panen buah durian secara cepat, maka hasil panen akan sulit dimanfaatkan secara optimal.

Kondisi di atas mendorong penduduk untuk melakukan usaha pengoptimalan nilai produk buah durian dengan cara melakukan pengolahan (pengawetan) antara lain yaitu ; (1) membuat lempok, semacam dodol yang mempunyai daya simpan yang relatif baik, (2) sari buah, dan (3) membuat tempoyak atau asam durian dan lainnya. Hasil pengawetan tersebut akan dapat dimanfaatkan dengan baik untuk di pasarkan atau dikonsumsi sendiri, dan dapat meningkatkan nilai tambah pada buah durian (Irianti, 1986 *cit* Irvani, 2010). Pengolahan daging durian dapat dikategorikan sebagai pengolahan yang melibatkan mikroba atau diproses secara fermentasi dan pengolahan secara fisika kimia non-fermentasi (Yuliana dan Garcia, 2009).

Pengolahan durian secara fermentasi umumnya dibuat secara industri rumahan, di mana memanfaatkan kelebihan durian atau durian yang berkualitas rendah untuk dikonsumsi segar. Pengolahan durian yang dilakukan secara fermentasi tersebut menghasilkan produk yang dikenal dengan nama tempoyak, pekasam atau asam durian. Durian fermentasi atau tempoyak digunakan sebagai bumbu masakan di beberapa daerah beretnis Melayu seperti Lampung, Jambi, Sumatera Selatan, Sumatera Barat (juga dikenal sebagai asam durian), Aceh (disebut Pekasam) dan Kalimantan Barat. Umumnya pembuatan asam durian oleh masyarakat dilakukan secara tradisional dan sifatnya spontan tanpa penambahan inokulum atau kultur murni (Andayani, 2011).

Asam durian atau tempoyak dapat dijumpai pada pasar tradisional di daerah Sumatra Barat, Palembang dan daerah-daerah lainnya, terutama ketika musim durian, yang dapat disajikan sebagai bumbu masakan. Dulunya asam durian di Sumatra Barat dibuat dengan mengasamkan daging buah durian dalam tabung-tabung bambu dan di tutup dengan daun pisang. Asam durian biasanya dikonsumsi dengan “Sambal Lado” (gilingan cabe halus) atau asam durian digunakan sebagai lauk untuk bumbu gulai ikan dan udang. Biasanya asam durian enak dikonsumsi dalam keadaan masih baru, terasa asam, harum dan sedikit manis. Namun produk fermentasi tradisional tidak dapat bertahan lama karena produk cepat sekali menjadi asam, kehilangan aroma dan meninggalkan sedikit rasa pahit (Caniago, 2010).

Cara pengawetan durian menjadi asam durian melalui proses fermentasi dengan atau tanpa pemberian garam mempunyai ketahanan yang lebih lama dibandingkan dengan cara pengawetan lainnya. Pembuatan asam durian dilakukan dalam skala rumah tangga merupakan salah satu cara pengolahan yang banyak dilakukan, karena dilakukan di daerah pedesaan terutama daerah pedalaman. Pembuatannya sederhana, tidak memerlukan biaya dan teknologi yang tinggi (Andayani, 2011).

Masyarakat di Kabupaten Padang Pariaman (Kecamatan Batang Anai, Kecamatan 2 x 11 Kayu Tanam, dan Kecamatan Batang Gasan) termasuk yang banyak menyukai asam durian sehingga masih banyak ditemukan pedagang asam durian dikalangan masyarakat dan pasar-pasar tradisional di Kabupaten Padang Pariaman seperti pasar Sicincin, pasar Ketaping dan pasar lainnya yang berada di daerah Padang Pariaman.

Kabupaten Padang Pariaman merupakan penghasil buah durian no 2 yang terbanyak di Provinsi Sumatra Barat (data lampiran 2 dan 3). Berdasarkan data yang merujuk pada masing-masing Kabupaten ternyata produksi buah durian di Kabupaten Padang Pariaman lebih tinggi dari Kabupaten Agam (data lampiran 5). Proses pengolahan asam durian disetiap daerah diperkirakan ada sedikit perbedaan sehingga akan menghasilkan cita rasa, bentuk, dan aroma yang juga berbeda-beda. Pada daerah Padang Pariaman asam durian telah dijual secara komersial di pasar tradisional dan cukup disukai masyarakat.

Berdasarkan hal di atas, telah dilakukan penelitian, agar diperoleh produk asam durian yang baik dan dapat tahan lama sehingga dapat dikembangkan lebih lanjut. Dalam hal ini juga perlu diteliti lebih lanjut, bagaimana proses asam durian yang lebih baik berdasarkan dari daerah penghasil asam durian yang banyak menghasilkan produk ini. Penelitian yang dilakukan adalah **“Identifikasi Proses Pengolahan dan Analisis Mutu Asam Durian di Daerah Kabupaten Padang Pariaman”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui proses pengolahan asam durian di beberapa tempat di Kabupaten Padang Pariaman yang banyak memproduksi asam durian.
2. Mengetahui produk asam durian yang paling disukai oleh konsumen dari Kabupaten Padang Pariaman.
3. Mengetahui waktu fermentasi dari produk asam durian hasil pengolahan yang baik.

1.3 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian adalah sebagai berikut:

1. Menjadi sumber informasi perihal proses pengolahan asam durian yang baik di daerah Kabupaten Padang Pariaman.
2. Meningkatkan nilai tambah buah durian yang tetap dikomersialkan dan diperdagangkan dalam bentuk asam durian dalam waktu yang lama.