

ABSTRAK

Pancake durian merupakan salah satu oleh-oleh khas Kota Medan yang bagian isian menggunakan durian sebagai bahan utamanya sedangkan durian yang dapat dikonsumsi hanya bagian dagingnya saja. Pada bagian kulit dan biji dari penggunaan durian durian yaitu kulit dan biji sekitar 60-75% dibuang karena tidak dapat dikonsumsi dan mengakibatkan limbah. Oleh sebab itu ada baiknya jika melakukan pemanfaatan dengan mendaur ulang sisa makanan menjadi produk yang dapat dikonsumsi. Salah satunya dengan memanfaatkan limbah durian yaitu biji durian menjadi tepung. Tujuan dalam melaksanakan penelitian ini adalah memanfaatkan dan melakukan kreasi pada biji buah durian yang tidak digunakan menjadi tepung kemudian menggunakannya dalam pembuatan kulit pancake durian. Penelitian ini menggunakan metode analisis data uji organoleptik dengan 2 (dua) jenis yaitu uji mutu hedonik dan uji hedonik. Uji dilakukan oleh panelis terbatas sebanyak 4 orang dan panelis konsumen sebanyak 30 orang. Hal yang akan diuji dengan panca indera manusia dengan kriteria terhadap rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan produk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung biji durian layak digunakan sebagai dalam pembuatan kulit pancake dan panelis menerima pancake durian dengan menggunakan biji tepung durian sebagai kulit pancake dari segi rasa, warna, aroma, tekstur dan tampilan.

Kata Kunci: Biji Durian, Tepung Biji Durian, *Pancake* Durian, Sampah Makanan

ABSTRACT

Durian pancakes are one of the typical souvenirs of Medan City whose filling uses durian as the main ingredient while durian that can be consumed is only part of the meat. In the skin and seeds of durian durian, namely the skin and seeds, about 60-75% are discarded because they cannot be consumed and result in waste. Therefore, it is better if you make use of it by recycling food waste into products that can be consumed. One of them is by utilizing durian waste, namely durian seeds into flour. The purpose of carrying out this research is to utilize and create durian fruit seeds that are not used into flour and then use them in making durian pancake skin. This study used an organoleptic test data analysis method with 2 (two) types, namely hedonic quality test and hedonic test. The test was conducted by a limited panelist of 4 people and a consumer panelist of 30 people. Things that will be tested with the five human senses with criteria for the taste, aroma, color, texture, and appearance of the product. The results showed that durian seed flour is suitable for use in making pancake skins and panelists received durian pancakes by using durian flour seeds as pancake skin in terms of taste, color, aroma, texture and appearance.

Keywords: Durian Seeds, Durian Seed Flour, Durian Pancakes, Food Waste

