

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Era Arief Yahya (2019) salah satu dari komponen budaya yang dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan adalah kuliner sebab sebagian besar pengeluaran wisatawan untuk kuliner. Secara umum kuliner merupakan kegiatan yang berkaitan dengan konsumsi makanan dalam sehari-hari. Kuliner merupakan masakan dalam artian hasil memasak (Seogiarto, 2018). Kuliner merupakan sebuah kegiatan kesenangan yang biasa disebut dengan wisata kuliner yang bertujuan untuk makan dan bepergian. Di Indonesia kuliner berkembang sangat pesat oleh karena banyaknya jenis makanan yang tersebar di setiap daerah. Kuliner lokal merupakan pengunjung yang datang untuk menikmati kuliner daerah tersebut. Semakin berkembangnya zaman, kini semakin banyak inovasi baru yang bermunculan berupa makanan dan minuman contohnya seperti *pancake* durian.

Menurut (Puspasari Setyaningrum, 2021) *pancake* durian merupakan salah satu oleh-oleh khas Kota Medan yang selalu menjadi incaran wisatawan selain bika ambon zulaikha, bolu gulung meranti, teri Medan dan lain-lain. Awalnya *pancake* durian merupakan sebuah usaha rumahan (*home industry*) yang dipelopori oleh para pedagang pembuat kue rumahan di Kota Medan dan kini sudah tersebar di kota-kota sekitar Indonesia seperti Semarang, Jambi, Jakarta dan lain sebagainya. Produk ini cukup dinikmati dengan rasa khas yang berasal dari buah durian dan dapat bertahan hingga satu bulan jika dimasukkan kedalam *freezer* namun jika dibawa ke daerah menggunakan pesawat atau transportasi umum lainnya dapat bertahan selama 15 jam tanpa mengeluarkan bau yang menyengat (Soedarya, 2009).

Hingga kini *pancake* durian sudah berinovasi jika biasanya krim yang digunakan polos kini krim yang digunakan dengan berbagai varian dan cita rasa seperti rasa coklat, keju, stroberi, dan lainnya. *Pancake* durian ini memiliki rasa yang manis dengan perpaduan aroma duriannya yang tajam sehingga mudah membuat orang menjadi selera setiap mencium aromanya. *Pancake* durian atau biasa disebut kue dadar durian merupakan makanan ringan yang dalamnya berisi

puree daging durian kemudian ditambahkan dengan krim kocok yang dilapisi dengan kulit dadar gulung. Umumnya berbentuk mirip seperti bantal dengan ukuran yang bervariasi ada yang ukurannya kecil hanya untuk sekali gigitan dan ada yang ukurannya lebih besar. Bahan yang diperlukan untuk pembuatan kulit pancake ini umumnya adalah tepung terigu, tapioka, susu, mentega, sedikit garam, dan pewarna makanan

Gambar 1

Buah Durian (*The King of Fruit*)



Sumber : Google

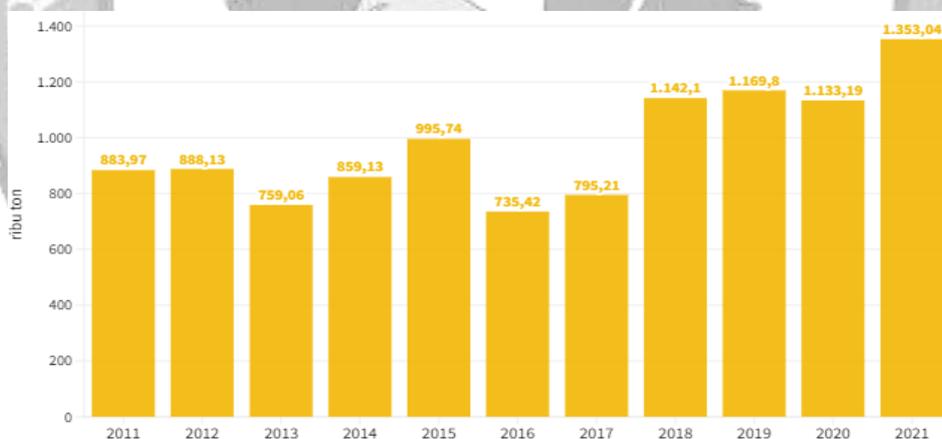
Durian merupakan makanan yang mulai dikenal di Asia Tenggara pada abad 7 masehi yang iklimnya tropis basah salah satunya Indonesia. Buah durian mempunyai nilai ekonomi yang tinggi di Indonesia dan kisaran pasarnya luas dapat ditemukan di pasar tradisional hingga pasar modern. Durian merupakan salah satu buah yang banyak digemari di Indonesia yang mempunyai julukan yaitu *The King of Fruit*. Durian memiliki permintaan yang selalu meningkat tiap tahunnya menunjukkan jika durian merupakan buah yang digemari oleh masyarakat. Rasa dan aromanya yang harum membuat durian mempunyai daya tarik sendiri. Buah durian juga mempunyai banyak manfaat salah satunya mengandung vitamin C yang tinggi dan mempunyai serat pangan yang baik untuk tubuh (Sobir, 2010). Namun, dibalik itu ternyata pada bagian kulit dan biji durian masih banyak dibuang dan juga dijadikan limbah oleh karena bagian itu tidak bisa untuk dikonsumsi secara langsung (Aminullah et al., 2017). Sisa bagian biji durian yang tidak digunakan menjadi limbah atau istilah lain lain oleh zaman ini adalah (*food waste*) makanan

yang dibuang dengan sia-sia. *Food waste* merupakan makanan yang tidak layak untuk dimakan (kadaluarsa) yang kemudian dibuang oleh para konsumen terakhir dan banyak berasal dari rumah tangga, restoran dan distributor makanan (Wahyono, 2017). *Food waste* juga merupakan salah satu akuar masalah dari pariwisata berkelanjutan dan sampai saat ini sektor pariwisata masih berusaha untuk mengurangi permasalahan tersebut.

Menurut Efek Samping dari pembuangan sisa makanan ini menyebabkan banyak permasalahan seperti erosi di pantai, peningkatan polusi udara dan lain lain sehingga dapat menyebabkan bumi menjadi rusak hingga kematian pada makhluk hidup. Mengutip data Program Lingkungan PBB (UNEP) 2021, sampah makanan setiap tahunnya menghasilkan sebanyak 20,93 juta ton bagaimana menjadi penyumbang sampah makanan terbanyak. Pada 2021 sisa makanan menjadi komposisi sampah terbanyak di Indonesia sebanyak 28,3%.

Gambar 1

Produksi Durian di Indonesia (2011-2021)



Sumber : Badan Pusat Statistik (2021)

Gambar diatas merupakan data dari Badan Pusat Statistik yang memperlihatkan jika produktivitas buah durian pada tahun 2021 sebesar 1.353.037 ton. Adapun yang menjadi produsen durian terbesar adalah Jawa Timur sebanyak 275.319 ton, setelah itu ada Sumatera Barat sebanyak 170.707 ton, Jawa Tengah 159.199 ton dan Sumatera Utara menjadi provinsi tertinggi keempat sebesar 119.632 ton (Badan Pusat Statistika

Indonesia (2011), aktivitas produksi buah durian di Indonesia sekitar 1.818.949. Terdapat tiga bagian dalam durian bagian pertama, sekitar 20-35% daging durian bagian kedua, sekitar 5-15% biji, sebesar 60-75% bagian kulit durian dan sekitar 65-80% bagian yang tidak dikonsumsi. Sehingga dapat disimpulkan jika pada 2021 limbah durian pada bagian biji sekitar 67.652 - 202.955 ton dan pada bagian kulit sekitar 811.822 - 1.014.778 ton atau sekitar 879.474 - 1.082.430 ton bagian yang tidak dikonsumsi. Tetapi, walaupun yang dapat dikonsumsi hanya $\frac{1}{3}$ bagian pada buah durian tetapi sisanya $\frac{2}{3}$ bagian tersebut dapat dikonsumsi kembali dengan melakukan proses menjadi sebuah produk. Salah satunya adalah dengan memanfaatkan atau mendaur ulang biji durian menjadi tepung. Menurut Sri Lestari, (2021) biji durian memiliki tiga hingga dua puluh tiga per satu buah biji durian.

Biji durian sendiri mempunyai banyak manfaat yang baik untuk kesehatan seperti mencegah hipertensi, dapat menjadi energi bagi tubuh, menjaga sistem kekebalan tubuh karena dalam biji durian mengandung vitamin C yang sangat tinggi, menjaga sistem pencernaan, menjadi sumber makanan tambahan balita *underweight*, dan lain sebagainya (Camelia, 2021). Menurut dr. Zaidul (2021), biji durian merupakan penyeimbang asam amino yang tinggi sehingga baik untuk tubuh dan jika dikonsumsi secara berlebihan dapat memicu kolesterol, diabetes, obesitas hingga jantung berdebar. Walaupun mengandung manfaat yang banyak biji durian yang masih mentah pada sangat berbahaya bagi tubuh terutama lendirnya karena terdapat kandungan asam lemak siklopropena yang beracun. Untuk mendapatkan manfaat dari biji durian ada baiknya jika dilakukan perebusan terlebih karena dapat berpengaruh untuk mengurangi lendir dan lendir pada biji dapat berpengaruh pada rasa. Biji durian mengandung kalsium, fosfor, karbohidrat dan juga protein sehingga biji durian sering dijadikan alternatif olahan makan berupa tepung menggantikan tepung terigu. Biji durian yang tidak dimanfaatkan dapat diproses dan diolah kembali menjadi tepung biji durian.

Tepung biji durian mengandung karbohidrat sebesar 76,73% dan proteinnya sebesar 10,41%. Tepung biji durian merupakan tepung yang sudah melewati proses penyortiran, pencucian, pengupasan, pengirisan, pencelupan, pengeringan dan penepungan (Hutapea, 2010). Terdapat kesamaan pada tepung biji durian dan

tepung tapioka karena yaitu kandungan patinya dan juga bebas gluten. Jika dibandingkan dengan tepung lainnya tepung biji durian mempunyai keunggulan yaitu aromanya lebih khas. Menurut Nurfiana (2010), kandungan gizi yang ada dalam tepung biji durian yaitu energi 388 kkal, protein 8,97 gr dan menurut Verawati (2017) karbohidrat 85,4 gr, kalsium 98mg dan fosfor 13 mg. Berdasarkan data tersebut dapat diketahui jika dibandingkan tepung terigu tepung biji durian mengandung lebih banyak protein. Tepung terigu dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu namu sampai batas tertentu tepung biji durian dapat menghasilkan rasa asam yang kuat (Berniece Clara Tianjaya, *et a.l.* 2021). Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang kreasi pemanfaatan biji durian sebagai kulit pancake durian.

B. Identifikasi Penelitian

Identifikasi masalah berdasarkan latar belakang tersebut adalah pancake durian merupakan salah satu oleh-oleh khas Kota Medan yang bagian isian menggunakan daging durian dan krim kocok yang diselimuti dengan kulit dadar gulung (kulit crepes). Pancake durian dengan menggunakan durian sebagai bahan utamanya sedangkan yang dapat dikonsumsi hanya bagian dagingnya saja. Pada bagian kulit dan biji isa dari penggunaan durian durian yaitu kulit dan biji sekitar 60-75% dibuang karena tidak dapat dikonsumsi dan mengakibatkan limbah. Mengutip data Program Lingkungan PBB (UNEP) pada 2021 Indonesia menjadi penyumbang sampah makan terbesar di Asia Tenggara sebanyak 20,93 juta ton.

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. Biji durian mempunyai banyak manfaat namun jika dikonsumsi secara mentah tidak baik karena beracun oleh sebab itu harus melakukan proses perebusan sebelum diolah. Kandungan pada tepung biji durian dapat menjadi alternatif pengganti tepung terigu. Oleh karena biji durian dapat diolah menjadi tepung, pancake durian yang hanya menggunakan dagingnya saja dan mencoba untuk melakukan penambahan tepung biji durian dan pengurangan pada tepung terigu.

C. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan latar belakang penelitian yang sudah dipaparkan di atas, sehingga dapat tersusun daftar pertanyaan penelitian sebagai berikut:

1. Apakah penambahan tepung biji durian dapat berpengaruh dalam pembuatan kulit *pancake* durian?
2. Bagaimana daya terima masyarakat dari segi rasa, tekstur, aroma dan warna pada pembuatan kulit *pancake* durian dengan menambahkan tepung biji durian ?

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan Umum dari Penelitian ini adalah memanfaatkan dan melakukan kreasi biji buah durian menjadi tepung dan dapat menambahkan tepung biji durian pada pembuatan kulit *pancake* durian.

2. Tujuan Khusus

Tujuan Khusus penelitian ini adalah untuk menjawab pertanyaan penelitian diatas, yaitu:

- a. Memahami cara membuat biji durian menjadi bahan baku yang berkualitas untuk kulit *pancake* durian.
- b. Memahami daya terima masyarakat dari segi rasa, tekstur, aroma dan warna pada pembuatan kulit *pancake* durian dengan menambahkan tepung biji durian.

E. Manfaat Penelitian

1. Kontribusi Pengembangan

Penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan serta konsep mengenai pemanfaatan biji durian. Penelitian ini juga diharapkan dapat diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari guna sebagai cara lain untuk membuat tepung dari biji durian.

2. Kontribusi Praktek dan Manajerial

Penelitian ini dapat memberikan bekal pengetahuan baru sehingga dapat

memberikan pemahaman dalam kehidupan yang lebih luas mengenai pemanfaatan biji durian menjadi tepung.

F. Sistematika Penulisan

Agar lebih mempermudah untuk melihat setiap pembahasan dalam skripsi ini. maka perlu adanya menyajikan sistematika yang menjadi pedoman dalam penulisan skripsi. Berikut sistematika penulisannya:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini terdiri dari latar belakang, identifikasi masalah, pertanyaan penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini terdiri dari paparan teori, hasil penelitian sebelumnya, kerangka berpikir dan hipotesis.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini peneliti secara rinci menuliskan langkah yang dilakukan untuk mendapatkan data dengan jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian dengan pengembangan produk untuk menjadi lebih sistematis, dimana pada bab ini diuraikan: Gambaran Umum Objek Proyek, Rancangan Penelitian, Metode Penentuan Sampel, Metode Pengumpulan data, Pengukuran Variabel, Metode dan Teknik Analisa Data.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada Bab ini yang dibahas adalah Hasil dan Pembahasan secara mendalam apa hasil penelitian yang dilakukan.

BAB V PENUTUP

Dalam Bab ini adalah penutup dari Penelitian yang berisi kesimpulan

dan Saran dan juga rencana keberlanjutan dari penelitian. Pada bagian kesimpulan kita dapat melihat jawaban terhadap penelitian yang berdasarkan hasil dan evaluasi. Untuk dapat menyempurnakan hasil dari penelitian pada bagian saran diambil berdasarkan hasil dari evaluasi. Dan untuk menguraikan implikasi manajerial dari penelitian ini diperlukan rencana keberlanjutan penelitian dengan membuat artikel serta mempublikasikan di jurnal.

