

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara tropis yang kaya akan buah-buahan. Dari sekian banyaknya varietas buah-buahan yang berkembang di Indonesia, tentunya tidak semua dapat diunggulkan. Durian merupakan salah satu varietas buah yang telah diuji dan dipastikan serta dilepas dengan Surat Keputusan Menteri Pertanian Nomor 476/KPTS/Um/8/1977 sebagai buah varietas unggul di Indonesia. Durian (*Durio zibethinus* Murray) merupakan salah satu tanaman asli Asia Tenggara yang beriklim tropis basah seperti Indonesia, Thailand dan Malaysia (Ashari, 1995).

Durian (*Durio zibethinus* Murray) yang dijuluki *The King of Fruit* merupakan salah satu buah cukup populer di Indonesia. Buah yang memiliki rasa dan aroma yang khas ini sangat digemari oleh sebagian banyak orang. Rasa buahnya yang manis dan aroma harum buahnya menjadi daya tarik tersendiri bagi pencinta durian. Warna daging buahnya bervariasi, ada yang berwarna putih, kuning, dan oranye serta buah ini dilengkapi dengan adanya kandungan kalori, vitamin, lemak, dan protein. Akan tetapi kurang dalam hal pemanfaatannya. Selama ini, bagian buah durian yang lebih umum dikonsumsi adalah bagian salut buah atau dagingnya. Jika dilihat kegunaan durian ternyata bukan hanya daging buahnya yang dikonsumsi, tetapi jika digali lebih dalam lagi dapat ditemukan berbagai manfaat dari semua bagian buah durian tersebut, misalnya batang dari durian dapat digunakan sebagai bahan bangunan (Purnomosidhi dkk., 2007).

Tiap pohon durian dapat menghasilkan 80 sampai 100 buah, bahkan hingga 200 buah terutama pada pohon yang tua. Tiap rongga buah terdapat 2 sampai 6 biji atau lebih. Buah durian berbentuk kapsul yang bulat, bulat telur atau lonjong, berukuran panjang mencapai 25 cm, berwarna hijau sampai kecoklatan, tertutup oleh duri-duri yang berbentuk piramid lebar, tajam dan panjang 1 cm (Rukmana, 1996).

Di Indonesia biji durian memang belum memasyarakat untuk digunakan sebagai bahan makanan. Di Thailand biji durian biasa diolah menjadi bubur

dengan diberi campuran daging buahnya. Bubur biji durian ini menghasilkan kalori yang cukup potensial bagi manusia. Produk olahan biji durian antara lain keripik biji durian, bubur biji durian dan tepung biji durian (Rukmana, 1996).

Pengolahan biji durian menjadi tepung dapat meningkatkan daya simpan dan penggunaannya. Tepung biji durian dapat digunakan sebagai tepung substitusi pada pembuatan kue (kue basah dan kue kering). Pengolahan keripik durian merupakan salah satu bentuk diversifikasi dari pengolahan biji durian (Departemen Pertanian, 2012).

Alasan pemilihan biji durian diolah menjadi minuman serbuk instan yaitu biji durian memiliki kelebihan dalam kandungan gizi berupa kandungan fosfor yang cukup tinggi dan memanfaatkan biji durian yang melimpah. Menurut Permana (2008), minuman serbuk adalah produk pangan berbentuk butiran-butiran (serbuk) yang dalam penggunaannya mudah terlarut dalam air dingin atau panas.

Upaya yang dilakukan untuk mengolah biji durian menjadi produk yang bermanfaat sebagai alternatif penambah sumber bahan pangan baru adalah pengolahan biji durian kedalam bentuk tepung yang kemudian digunakan sebagai bahan campuran minuman instan yang mempunyai nilai jual yang tinggi.

Karakteristik tepung dari biji durian dalam pembuatan minuman instan bubuk dimaksudkan untuk memperpanjang umur simpan pada produk, meningkatkan nilai ekonomis serta memudahkan aplikasi produk. Tepung biji-bijian dapat dihasilkan dari beberapa tahapan proses yaitu perendaman, blanching, pengeringan dan penggilingan. Proses perendaman dilakukan dengan cara bahan direndam kedalam larutan natrium metabisulfit. Hal ini bertujuan untuk mempertahankan warna dari bahan dan mencegah terjadinya reaksi pencoklatan non enzimatis maupun enzimatis serta untuk menghambat mikroba.

Pada proses pembuatan minuman serbuk diperlukan bahan pengisi. Bahan Pengisi yang sering digunakan pada pembuatan minuman serbuk adalah maltodekstrin. Penambahan maltodekstrin bertujuan untuk melapisi komponen flavor, meningkatkan jumlah total padatan, memperbesar volume, mempercepat proses pengeringan, mencegah kerusakan bahan akibat panas serta meningkatkan daya kelarutan dan sifat organoleptik minuman serbuk (Putra, 2013).

Faktor lain yang mempengaruhi kualitas produk serbuk minuman instan adalah suhu pada proses pengeringan. Pembuatan minuman serbuk instan akan dilakukan dengan metode pengeringan menggunakan oven sehingga optimasi suhu pemanasan menjadi hal yang perlu diperhatikan untuk menciptakan minuman serbuk instan yang berkualitas baik.

Pengolahan biji durian menjadi minuman serbuk instan diharapkan dapat memudahkan masyarakat dalam mengonsumsi dan memanfaatkan khasiat biji durian. Atas dasar inilah maka penulis mencoba melakukan penelitian dengan judul Pengolahan Biji Durian (*Durio zibethinus* Murray) Menjadi Minuman Serbuk Instan dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan.

1.2. Rumusan Masalah

Biji durian memiliki khasiat yang baik untuk tubuh manusia namun belum banyak dikonsumsi karena masih sedikitnya informasi mengenai hal tersebut. Salah satu cara yang dapat dilakukan agar biji durian dapat dikonsumsi oleh masyarakat yaitu dengan mengaplikasikannya menjadi minuman serbuk instan. Dalam penelitian ini biji durian akan dikombinasikan dengan bahan pengisi yang divariasikan, kemudian dikeringkan dengan suhu yang juga divariasikan.

Permasalahan dalam penelitian ini adalah berapakah konsentrasi maltodekstrin yang optimum agar menghasilkan minuman serbuk instan biji durian, berapakah suhu pengeringan yang optimum untuk memproses pembuatan minuman serbuk instan durian, dan bagaimana sifat fisikokimia (kadar air, kadar abu, kelarutan, pH, dan Vitamin C) dalam minuman serbuk instan biji durian sehingga dapat menghasilkan suatu produk minuman serbuk instan dari biji durian yang sesuai dengan standar minuman serbuk instan.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menentukan konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengeringan yang paling baik untuk memperoleh kualitas minuman serbuk instan biji durian yang sesuai standar.

2. Mengetahui sifat fisikokimia (kadar air, kadar abu, kelarutan, pH, dan Vitamin C) dalam minuman serbuk instan biji durian.
3. Membuat minuman serbuk instan biji durian yang sesuai standar.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Memberikan nilai tambah bagi biji durian yang belum dimanfaatkan secara optimal, sehingga dapat menjadi bahan pangan yang lebih bermutu dan bernilai ekonomis.
2. Memperkenalkan kepada masyarakat bahwa biji durian dapat dijadikan minuman serbuk instan dan menghasilkan suatu produk olahan biji durian yang dapat diterima masyarakat.
3. Dapat menjadi referensi mengenai biji durian dan pembuatan minuman serbuk instan kalangan akademisi khususnya dan masyarakat pada umumnya.