

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

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.<sup>1</sup>

Biji durian sering dianggap tidak bermanfaat, ataupun sebatas dimanfaatkan untuk dimakan setelah dikukus atau direbus maupun dibakar oleh sebagian kecil masyarakat. Biji durian dikenal sebagai bahan makanan yang memang belum dimanfaatkan oleh masyarakat, padahal jika mendapatkan penanganan yang serius biji durian dapat dimanfaatkan sebagai salah satu sumber alternatif makanan sehingga akan dapat meningkatkan nilai ekonomis dan manfaatnya. Biji durian memiliki kandungan pati yang cukup tinggi sehingga berpotensi sebagai pengganti bahan makanan. Biji durian, jika ditinjau dari komposisi kimianya cukup berpotensi sebagai sumber gizi yang mengandung protein 2,6%, karbohidrat 43,6%, kalsium 0,27%, dan fosfor 0,90%.

Gizi buruk merupakan keadaan kurang gizi pada tingkatan yang sudah berat, yang disebabkan oleh rendahnya konsumsi energi dan protein dalam makanan sehari-

---

<sup>1</sup> Paulina Hutapea, *Pemanfaatan Tepung Biji Durian (Durio zibethinus murr) Dengan Variasi Perendaman Dalam Air Kapur dan Uji Mutunya*, 2010, Medan:USU, hal 1

hari. Penyebab langsung gizi buruk adalah kurangnya jumlah dan kualitas makanan yang dikonsumsi, akhirnya menderita kurang gizi. Sedangkan faktor-faktor lain selain faktor kesehatan, yang merupakan masalah utama gizi buruk adalah kemiskinan.<sup>2</sup>

Dengan keadaan seperti itu, Indonesia membutuhkan bahan makanan yang memiliki sumber protein tinggi yang harga per satuan unit lebih murah. Tempe merupakan salah satu bahan makanan yang berprotein tinggi dan terjangkau apabila dibandingkan dengan sumber protein asal hewani, seperti daging, susu, dan telur.<sup>3</sup>

Tempe saat ini menjadi barang mewah. Kedelai yang merupakan bahan baku tempe saat ini harganya melambung tinggi, sehingga tempe mahal seperti barang impor. Saat ini Indonesia masih tergantung impor kedelai dari beberapa negara. Impor dilakukan karena lahan untuk produksi kedelai terbatas sehingga stok tidak bisa memenuhi permintaan yang ada. Namun sekarang telah banyak masyarakat menggunakan bahan selain kedelai sebagai pembuatan tempe. Ada yang memanfaatkan kacang hijau, kacang kecipir, bahkan ada yang memanfaatkan ampas tahu dan ampas kelapa sebagai bahan baku pembuatan tempe.<sup>4</sup>

Untuk meningkatkan pemanfaatan biji durian dan mendapatkan bahan pangan bergizi yang murah dan mudah didapat maka peneliti mengambil judul **“PEMANFAATAN BIJI DURIAN (*Durio zibethinus murr*) SEBAGAI BAHAN**

---

<sup>2</sup> Himpunan Ahli Kesehatan Lingkungan Indonesia, “Faktor Penyebab Gizi Buruk”, <http://indonesianpublichealth.blogspot.com/2012/10/faktor-penyebab-gizi-buruk.html>. Tanggal Akses: 16 Februari 2013.

<sup>3</sup> Wisnu Cahyadi, *Kedelai Khasiat dan Teknologi*, Jakarta: PT. Bumi Aksara, 2009 hal 43.

<sup>4</sup> Anonim, “Tempe”, <http://www.wikipedia.com>, Tanggal Akses: 29 Januari 2013.

## **BAKU PEMBUATAN TEMPE DAN ANALISIS PROKSIMAT SERTA UJI ORGANOLEPTIKNYA”.**

### **B. Penegasan Istilah**

Agar tidak terjadi kesalahpahaman dan kekeliruan dalam memahami istilah judul, maka penulis merasa perlu mengemukakan penjelasan terhadap istilah-istilah tersebut, yaitu:

#### 1. Analisis proksimat

Merupakan suatu uji kadar zat gizi yang terkandung dari suatu bahan makanan, seperti kadar karbohidrat, lemak, air, protein dan abu.

#### 2. Uji organoleptik

Uji ini merupakan uji kesukaan, warna, tekstur, dan bau panelis terhadap tempe biji durian.

### **C. Batasan Masalah**

Berasarkan uraian di atas, maka permasalahan dibatasi pada:

1. Biji durian yang digunakan pada penelitian ini adalah biji durian yang diambil di gerai durian di jalan Sudirman Pekanbaru.
2. Pengolahan biji durian sebagai bahan baku pembuatan tempe
3. Parameter yang dianalisa adalah kadar karbohidrat, kadar protein, kadar lemak, kadar abu, dan kadar air serta uji organoleptiknya.

#### **D. Rumusan Masalah**

Permasalahan dalam penelitian ini adalah:

1. Berapa kadar zat gizi dari tempe biji durian ( kadar protein, karbohidrat, abu, lemak dan air) ?
2. Bagaimana nilai organoleptiknya ?

#### **E. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

##### **1. Tujuan**

Adapun tujuan dilakukannya penelitian ini adalah:

- a. Untuk mengetahui kadar zat gizi tempe biji durian ( kadar karbohidrat, protein, lemak, abu, dan air)
- b. Untuk mengetahui nilai organoleptiknya.

##### **2. Manfaat**

- a. Bagi penulis

Adapun manfaat penelitian ini bagi penulis yaitu untuk menambah pengetahuan penulis dalam menemukan alternatif sumber makanan baru, selain itu untuk membantu penulis dalam meraih gelar Sarjana Strata satu

- b. Bagi masyarakat

Adapun manfaat dilakukannya penelitian ini adalah dapat menjadi solusi pada pembuatan tempe, dimana biji durian menjadi alternatif bahan baku yang murah dan masyarakat luas dapat mengetahui kandungan gizi dari tempennya (kadar karbohidrat, kadar protein, kadar lemak, kadar abu, dan kadar air).