



RINGKASAN

ABEL ARYA PRATAMA. Pemanfaatan Biji Durian dalam Pembuatan Rendang Kering sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Buah Durian. (*Utilization of Durian Seeds in Making Dried Rendang As an Effort to Utilize Food Waste*). Dibimbing oleh ANI NURAENI

Tujuan umum dari pembuatan laporan tugas akhir ini adalah modifikasi hidangan sebagai upaya pemanfaatan biji durian dalam pembuatan rendang kering sebagai upaya pemanfaatan limbah sisa dari Durian. Tujuan khusus dari laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut. (1) Mengkaji pengertian dari rendang kering. (2) Mengkaji pengertian, manfaat dan kandungan gizi dari biji durian. (3) Mengidentifikasi pengadaan bahan baku serta serta proses produksi pembuatan produk rendang kering sebagai upaya pemanfaatan limbah sisa dari biji durian. (4) Dapat mengetahui manfaat dan kandungan gizi yang terdapat pada rendang kering biji durian.

Mengkaji daya terima konsumen terhadap produk rendang kering sebagai upaya pemanfaatan limbah sisa biji durian. Pengamatan dilaksanakan selama 1 bulan pada bulan juni 2022 yang mana pengamatan dilakukan oleh penulis yang bertempat di rumah penulis di kenagarian kototinggi, Kec.Gunung Omeh, Kab.50 kota, provinsi Sumatera Barat. Pengumpulan data dilakukan dengan cara pengambilan data primer dan sekunder.

Pemanfaatan limbah biji durian merupakan olahan yang mengandung satu atau lebih komponen pangan yang berdasarkan kajian ilmiah mempunyai fungsi fisiologis tertentu diluar fungsi dasarnya, terbukti tidak membahayakan dan bermanfaat bagi kesehatan. Pemanfaatan limbah buah durian dapat dilakukan dengan cara mengembangkan produk yang sudah ada dengan memperhatikan berbagai aspek penting dalam proses pembuatan produk tersebut. Pengembangan produk dapat berupa modifikasi produk yang sudah ada dengan cara mengganti bahan pokok dan menambahkan bahan lain dari produk tersebut. Produk yang dikembangkan yaitu produk rendang jenis kering karena produk ini merupakan produk yang banyak digemari oleh masyarakat saat ini. Pengembangan produk rendang kering dilakukan dengan cara memodifikasi rendang kering dengan mengganti bahan utama dari rendang kering yaitu telur menjadi biji durian sebagai upaya dalam pemanfaatan limbah biji durian.

Produk diberi nama rendang kering biji durian, uji coba produk dilakukan sebanyak 2 kali untuk mendapatkan hasil sesuai yang diharapkan. Daya terima produk dilihat dari hasil kuisisioner uji organoleptik yang diberikan kepada panelis. Uji organoleptik menggunakan 5 uji kesukaan meliputi rasa, warna, tekstur, tampilan dan aroma. Skala yang digunakan yaitu sangat suka, suka, netral, tidak suka dan sangat tidak suka. Hasil dari uji organoleptik yang telah dilakukan yaitu sebagian besar panelis menyukai produk rendang kering karena persentase secara keseluruhan >80% yang artinya produk dapat diterima.

Kata kunci : *Biji Durian, Daya Terima, Rendang Kering*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies