

**UJI DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI TEPUNG BIJI DURIAN
(*DURIO ZIBETHINUS MURR*) DALAM PEMBUATAN *CUPCAKE***

SKRIPSI



OLEH :

SALSABILA ATIKAH PUTRI

NIM: 0801173292

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA
MEDAN
2022**

**UJI DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI TEPUNG BIJI DURIAN (*DURIO
ZIBETHINUS MURR*) DALAM PEMBUATAN *CUPCAKE***

SKRIPSI

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Kesehatan Masyarakat (SKM)**

OLEH :

SALSABILA ATIKAH PUTRI

NIM: 0801173292

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA
MEDAN
2022**

UJI DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI TEPUNG BIJI DURIAN (*DURIO ZIBETHINUS MURR*) DALAM PEMBUATAN CUPCAKE

Salsabila Atikah Putri

NIM : 0801173292

ABSTRAK

Durian (*Durio Zibethinus Murr*) adalah salah satu buah yang sangat populer di Indonesia, buah dengan julukan *The King Of Fruits* ini termasuk dalam family *Bombacaceae* dan banyak ditemukan di daerah tropis dan berbuah dalam waktu 3-4 bulan. Umumnya biji durian hanya sebagian kecil dijadikan sebagai pakan ternak, namun kebanyakan dijadikan limbah padahal biji durian dapat dimanfaatkan dan diolah sebagai bahan makanan salah satunya seperti cupcake. Penelitian ini adalah eksperimen murni menggunakan desain eksperimen sederhana, terdiri dari 1 faktor dengan 2 perlakuan pertama yaitu penambahan tepung terigu 30% : tepung biji durian 70% dan perlakuan kedua dengan penambahan tepung terigu 70% : tepung biji durian 30%. Uji akseptabilitas ini dilakukan pada 25 subjek uji dan analisis kandungan karbohidrat dan protein dilakukan di laboratorium Pusat Penelitian dan Standardisasi Industri Medan. Berdasarkan hasil eksperimen dari segi aroma cupcake B mempunyai skor lebih tinggi 42 (65,6%) dibanding dengan cupcake A yang mempunyai skor 36 (59,0%), sedangkan berdasarkan warna cupcake A mempunyai skor lebih tinggi 69 (93,2%) dibanding dengan cupcake B yang mempunyai skor 66 (91,7%), dari segi tekstur cupcake B lebih disukai karena memiliki tesktur yang lembut seperti bolu kukus pada umumnya. Cupcake A mempunyai nilai protein tertinggi 6,86% sedangkan karbohidrat dari cupcake B mempunyai nilai tertinggi dari cupcake lainnya 21,2%. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk melihat daya simpan dan kandungan gizi lainnya pada cupcake.

Kata kunci : Tepung Biji Durian, Cupcake, Protein, Karbohidrat

URI
SUMATERA UTARA MEDAN

TEST OF ACCEPTANCE AND NUTRITIONAL CONTENT OF DURIAN SEED FLOUR (DURIO ZIBETHINUS MURR) IN CUPCAKE MAKING

Salsabila Atikah Putri

NIM : 0801173292

ABSTRACT

Durian (*Durio Zibethinus Murr*) is one of the most popular fruits in Indonesia. This fruit with the nickname *The King Of Fruits* belongs to the *Bombacaceae* family and is widely found in the tropics and bears fruit within 3-4 months. In general, only a small portion of durian seeds are used as animal feed, but most of them are used as waste even though durian seeds can be used and processed as food ingredients, one of which is cupcake. This study is a pure experiment using a simple experimental design, consisting of 1 factor with the first 2 treatments, namely the addition of 30% wheat flour:70% durian seed flour and second treatment with the addition of 70% wheat flour:30% durian seed flour. This acceptability test was carried out on 25 test subjects and the analysis of carbohydrate and protein content was carried out in the laboratory of the Medan Industrial Research and Standardization Center. Based on the experimental results in terms of aroma, cupcake B has a higher score of 42 (65,6%) than cupcake A which has a score of 36 (59%), while based on the color of cupcake A it has a higher score of 69 (93,2%) compared to cupcake B which has a score of 66 (91,7%), in term of texture, cupcake B is preferred because it has a soft texture like steamed sponge in general. Cupcake A has the highest protein value of 6,86% while the carbohydrates from cupcake B have the highest value of 21,2% from other cupcake. Further research needs to be done to see the stored daya and other nutritional content in cupcake.

Keywords : Durian Seed Flour, Cupcake, Protein, Carbohydrates


LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Salsabila Atikah Putri
NIM : 0801173292
Peminatan : Gizi Masyarakat
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Tempat/Tanggal Lahir : Tebing Tinggi/17 Mei 1999
Judul Skripsi : Uji Daya Terima Dan Kandungan Gizi Tepung Biji
Durian (Durio Zibethinus Murr) Dalam Pembuatan
Cupcake

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi ini merupakan hasil karya asli saya yang diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar strata I pada Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat FKM UIN Sumatera Utara Medan.
2. Semua sumber yang saya gunakan dalam penelitian ini telah saya cantumkan sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat FKM UIN Sumatera Utara Medan.
3. Jika dikemudian hari terbukti bahwa karya ini bukan karya asli saya atau merupakan hasil jiplakan dari karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi yang berlaku di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat UIN Sumatera Utara Medan.

Medan, 25 Agustus 2022



SALSABILA ATIKAH PUTRI

NIM :0801173292

HALAMAN PERSETUJUAN

Nama Mahasiswa : Salsabila Atikah Putri

NIM : 0801173292

UJI DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI TEPUNG BIJI DURIAN

(Durio Zibethinus Murr) DALAM PEMBUATAN CUPCAKE

Dinyatakan bahwa skripsi dari mahasiswa ini telah disetujui, diperiksa, dan dipertahankan di hadapan Tim Penguji Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan (UIN-SU MEDAN)

Medan, 2 Oktober 2022

Disetujui

Dosen Pembimbing



Eliska, SKM, M.Kes
NIP. 1100000125

Pembimbing Integritas Keislaman



Prof. Dr. Nurhayati, M.Ag
NIP.197405172003122003

HALAMAN PENGESAHAN
Skripsi Dengan Judul

**UJI DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI TEPUNG BIJI DURIAN (Durio
Zibethinus Murr) DALAM PEMBUATAN CUPCAKE**
Yang Dipersiapkan dan Dipertahankan Oleh:

Salsabila Atikah Putri
0801173292

Telah Diuji dan Dipertahankan Dihadapan Tim Penguji Skripsi
Pada Tanggal 25 Agustus 2022
Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima

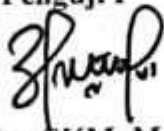
TIM PENGUJI

Ketua Penguji



Fitriani Pramita Gurung, SKM, M.Kes
NIP. 1100000110

Penguji I




Eliska, SKM, M.Kes
NIP. 1100000125

Penguji II



Susilawati, SKM, M.Kes
NIP.197311131998032004

Penguji Integritas



Prof. Dr. Nurhayati, M. Ag
NIP.197405172003122003

Medan, 25 Agustus 2022

Prodi Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat
Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Plt. Dekan



Dr. Mhd. Furgan, S.Si, M.Comp.Sc.
NIP. 19800806 200604 1003

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Salsabila Atikah Putri

Jenis Kelamin : Perempuan

Tempat/Tanggal Lahir : Tebing Tinggi/17 Mei 1999

Agama : Islam

Alamat : Jl. Simalungun Gg. Jambu II LK.I Tebing Tinggi

Kode Pos : 20632

Nomor Telepon : 082294072825

Status : Belum Menikah

Email : salsap623@gmail.com

Latar Belakang Pendidikan

SD : SD Negeri 163080

SMP : SMP Negeri 2 Tebing Tinggi

SMA : SMA Negeri 1 Tebing Tinggi

Universitas : Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

Data Orang Tua

Nama Ayah : Ahmad Basri

Nama Ibu : Heni Sartika

Alamat Orang Tua : Jl. Simalungun Gg. Jambu II LK.I Tebing Tinggi

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullahi wabarakatuh

Alhamdulillah puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, yang telah memberikan rahmat, kesehatan, dan kesempatan, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “*Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Tepung Biji Durian (Durio Zibethinus Murr) dalam Pembuatan Cupcake*” tepat pada waktunya, guna memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat.

Dalam penyusunan dari awal hingga akhir selesainya skripsi ini tentunya penulis banyak mendapat bimbingan, dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu dalam kesempatan ini izinkan penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Syafaruddin, M.Pd, selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan (FKM UINSU).
2. Ibu Susilawati, SKM., M.Kes, selaku Kepala Prodi Studi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan (FKM UINSU).
3. Ibu Eliska, SKM., M.Kes, selaku dosen pembimbing skripsi dan Ibu Dr. Nurhayati, M.Ag, selaku dosen pembimbing kajian integrasi yang telah banyak meluangkan waktu, tulus, dan sabar mendengar keluh kesah penulis, serta selalu memberi bimbingan, nasehat, arahan serta motivasi sehingga penulis mampu menyelesaikan proposal skripsi ini dengan baik dan tepat waktu.
4. Seluruh Dosen dan staf di FKM UINSU yang telah banyak memberikan bekal ilmu selama penulis mengikuti perkuliahan di FKM UINSU.

Selanjutnya secara khusus, penulis juga mengucapkan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada:

1. Orang Tua Penulis, Almh. Ummi dan Abah yang penulis miliki dan penulis cintai, yang selalu tulus memberikan kasih sayang, semangat, dan selalu mendengar keluh kesah penulis selama penulisan skripsi ini, serta yang selalu mendo'akan dan memberikan dukungan terutama Almh. Ummi saya semasa hidupnya tiada henti sehingga penulis biasa menyelesaikan skripsi ini.
2. Adik-adik tersayang serta seluruh keluarga yang penulis miliki yang selalu memberikan dukungan yang terbaik untuk penulis.
3. Teman-teman dari kelas IKM-7 yang sudah menjadi teman penulis sejak awal penulis berada di bangku perkuliahan, terima kasih atas kebersamaannya.
4. Teman-teman dari peminatan Gizi angkatan 2017 yang sudah bekerja sama selama beberapa tahun terakhir ini.
5. Teman seperkumpulan saya, Wahdania Sinaga, Silfa Herawati Siregar, dan Ummi Habibah Nasution, yang sudah banyak membantu, menemani, dan memberikan semangat kepada saya selama penulisan skripsi ini.
6. Teman sekost saya, Ratih Nuril Aini, Nurhabibah Siregar, dan Syahbrina Anisa Yusuf Panjaitan, yang menemani dan memberikan semangat kepada saya selama penulisan skripsi ini.

Meskipun demikian, penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini tidak luput dari berbagai kesalahan dan kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna kesempurnaan skripsi ini. Sehingga, skripsi ini dapat dijadikan acuan tindak lanjut penelitian selanjutnya dan bermanfaat bagi semua orang, Aamiin Ya Allah. Lebih dan kurang penulis ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.



Medan, Juli 2022

Salsabila Atikah Putri

0801173292

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

DAFTAR ISI

COVER	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PERSETUJUAN	v
LEMBAR PENGESAHAN	vi
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan.....	5
1.3.1 Tujuan Umum.....	5
1.3.2 Tujuan Khusus.....	6
1.4 Manfaat.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Biji Durian.....	7
2.2 Sifat dan Komposisi Kimia Biji Durian.....	8
2.3 Pemanfaatan Biji Durian.....	9
2.4 Tepung Biji Durian.....	10
2.4.1 Proses Pengolahan Tepung Biji Durian.....	11
2.5 Manfaat Buah Durian.....	13
2.6 Kandungan Gizi Biji Durian.....	14
2.6.1 Kandungan Oksalat Biji Durian.....	14
2.6.2 Kandungan Gizi Daging Buah Durian.....	15
2.7 Cupcake.....	15
2.8 Bahan Standar Cupcake.....	16
2.9 Proses Pembuatan Cupcake.....	17
2.10 Uji Organoleptik.....	18
2.11 Integrasi Keislaman.....	21
2.12 Kerangka Teori.....	24
2.13 Kerangka Konsep.....	25
2.14 Hipotesis.....	26

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	27
3.1 Jenis dan Desain Penelitian	27
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian.....	28
3.3 Objek Penelitian	28
3.4 Definisi Operasional	28
3.5 Prosedur Pelaksanaan Eksperimen.....	29
3.5.1 Bahan	29
3.5.2 Alat.....	30
3.6 Tahapan Penelitian	31
3.6.1 Proses Pembuatan Tepung Biji Durian	31
3.6.2 Proses Pembuatan Cupcake.....	33
3.7 Uji Daya Terima	34
3.8 Teknik Pengumpulan Data	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	37
4.1 Hasil Penelitian.....	37
4.1.1 Karakteristik Tepung Biji Durian Yang Dihasilkan.....	37
4.1.2 Karakteristik Cupcake Menggunakan Tepung Biji Durian.....	38
4.1.3 Deskriptif Panelis	39
4.1.4 Analisis Organoleptik Aroma Cupcake Dengan Berbagai Variasi Penambahan Tepung Biji Durian.....	39
4.1.5 Analisis Organoleptik Warna Cupcake Dengan Berbagai Variasi Penambahan Tepung Biji Durian.....	40
4.1.6 Analisis Organoleptik Rasa Cupcake Dengan Berbagai Variasi Penambahan Tepung Biji Durian.....	41
4.1.7 Analisis Organoleptik Tekstur Cupcake Dengan Berbagai Variasi Penambahan Tepung Biji Durian.....	42
4.1.8 Kandungan Gizi Cupcake Dengan Berbagai Variasi Penambahan Tepung Biji Durian.....	43
4.2 Pembahasan	44
4.2.1 Karakteristik Cupcake	44
4.2.2 Uji Organoleptik Cupcake Tepung Biji Durian	44
4.2.3 Analisis Kandungan Gizi Protein Pada Cupcake Tepung Biji Durian	45
4.2.4 Analisis Kandungan Gizi Karbohidrat Pada Cupcake Tepung Biji Durian	47
BAB V PENUTUP.....	49
5.1 Kesimpulan.....	49
5.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA.....	51
Lampiran	53

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Kimia Biji Durian.....	10
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100 gram Menurut Komposisi Pangan Indonesia (2009)	19
Tabel 3.1 Interval Persentase & Kriteria Kesukaan	40
Tabel 4.1 Perbandingan Karakteristik Tepung Biji Durian dan Tepung Terigu.....	41
Tabel 4.2 Karakteristik Cupcake Tepung Biji Durian Dengan Perlakuan yang Berbeda	42
Tabel 4.3 Hasil Analisis Organoleptik Aroma Cupcake dengan Penambahan Tepung Biji Durian	43
Tabel 4.4 Hasil Organoleptik Warna Cupcake dengan Penambahan Tepung Biji Durian	44
Tabel 4.5 Hasil Organoleptik Rasa Cupcake dengan Penambahan Tepung Biji Durian	45
Tabel 4.6 Hasil Analisis Organoleptik Tekstur Cupcake dengan Penambahan Tepung Biji Durian.....	46
Tabel 4.7 Hasil Kandungan Gizi Cupcake Tepung Biji Durian A.....	47
Tabel 4.8 Hasil Kandungan Gizi Cupcake Tepung Biji Durian B.....	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Biji Durian.....	9
Gambar 2.2 Tepung Biji Durian	11
Gambar 2.3 Kerangka Teori	28
Gambar 2.4 Kerangka Konsep.....	29
Gambar 3.1 Proses Pembuatan Tepung Biji Durian	36
Gambar 3.2 Pembuatan Cupcake	37
Gambar 4.1 Perbedaan Tepung Biji Durian dan Tepung Terigu	41
Gambar 4.2 Perbedaan Cupcake A dan B yang Dihasilkan.....	42



