

BAB I

ANALISIS SITUASI

1.1 Sekilas Tentang Produk

Banyaknya sisa makanan atau *food waste* yang dibuang dengan sia-sia sudah bukan hal yang jarang terdengar di era ini. Adanya ketersediaan makanan merupakan salah satu faktor yang sangat penting bagi kehidupan manusia yang bertujuan untuk berlangsungnya hidup, memberikan energi serta gizi pada tubuh manusia dan memberikan nutrisi seperti vitamin dan mineral yang sangat dibutuhkan bagi tubuh manusia.

Menurut badan pangan dan pertanian PBB atau *Food and Agricultural Organization* (FAO), sampah makanan (*food waste*) sebuah makanan yang hilang yang mengakibatkan sebuah penurunan berat atau kualitas makanan yang terjadi pada setiap mata rantai pasokan makanan. Istilah food waste ini merupakan makanan yang sudah kadaluarsa atau makanan yang sudah tidak layak untuk dimakan (rusak) atau makanan yang dibuang oleh para konsumen terakhir yang berasal dari rumah tangga, restoran, dan distributor makanan (Wahyono, 2017).

Diketahui bahwa semua makhluk hidup membutuhkan makanan, akan tetapi menurut sebuah studi dari *The Economist*, masing-masing dari masyarakat Indonesia dapat memproduksi sisa makanan sebanyak 300 kilogram per tahunnya. Sisa makanan yang dibuang, biasanya dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti: kebersihan, rasa, aroma, dan lainnya (Admin, 2019). Namun, sangat disayangkan bahwa total sisa makanan yang terbuang per tahunnya belum dijadikan sebuah hal yang dapat diperhatikan oleh masyarakat, khususnya masyarakat Indonesia. Selain itu, pembuangan sisa makanan juga dapat menyebabkan berbagai masalah seperti: erosi pantai, peningkatan polusi udara, emisi gas rumah kaca, dan sebagainya yang dapat menyebabkan kerusakan pada bumi dan meningkatkan kematian pada makhluk hidup.

Sisa atau sampah makanan (*food waste*) ini, meningkatkan keinginan untuk mengangkat buah durian sebagai salah satu buah yang dapat dijadikan produk daur ulang yang bisa di konsumsi kembali secara aman. Buah Durian (*Durio Zibethinus*) atau raja dari segala buah merupakan salah satu buah yang berasal dari daerah tropis. Walaupun terdapat aroma khas dari buah durian itu sendiri, buah ini banyak digemari oleh masyarakat Indonesia dan di asia tenggara. Secara umum, buah Durian yang banyak dijumpai di pasaran berwarna kuning dan buah daging nya memiliki tekstur yang lembut dan legit. Dibalik kenikmatan buah durian, terdapat juga bagian kulit dan biji durian yang dibuang dan dijadikan limbah dikarenakan bagian tersebut tidak dapat untuk dikonsumsi begitu saja (Wati, 2017).

Diketahui oleh masyarakat umum bahwa hanya 1/3 dari buah durian yang dapat dikonsumsi. Namun tidak banyak orang mengetahui bahwa sisa makanan yang berasal dari biji durian dapat diproses kembali dan dijadikan sebuah produk yang bermanfaat. Terdapat beberapa bentuk biji durian diantaranya bentuk bulat, lonjong, bulat telur, dan lainnya. Biji durian biasanya memiliki tiga sampai dua puluh tiga biji per satu buah biji durian (Sri Lestari, 2011). Salah satu hasil pengolahan biji durian adalah tepung biji durian. Tepung biji durian ini dapat dijadikan sebagai bahan dasar produk makanan seperti *cookies*, *brownies*, roti tawar, dan sebagainya.

Cookies merupakan salah satu jenis produk makanan ringan yang terbuat dari tepung terigu, gula, lemak, dan telur dan dipanggang menggunakan oven. Cookies cenderung memiliki kadar air yang sedikit yaitu kurang dari 4% sehingga dapat disimpan dalam waktu yang lama sekitar 4-6 bulan jika disimpan dengan baik seperti di toples yang kedap udara (Paran, 2009). *Cookies* memiliki karakteristik warna yang berwarna kuning kecoklatan, aroma yang harum yang berasal dari bahan dasar *butter* atau mentega, tekstur yang garing dan memiliki rasa manis yang dihasilkan dari bahan dasar gula.

Creaming Method merupakan salah satu teknik pengadukan yang digunakan pada proses uji coba produk *Cookies*. *Creaming method* adalah sebuah proses pengadukan dimana lemak (margarin) dan gula dikocok selama 1-2 menit, kemudian masukan telur dan bahan kering ke adonan basah. Namun, uji coba ini tidak menggunakan bahan dasar telur. Tipe cookies ini merupakan salah satu contoh dari *rolled cookies* karena adonan yang sudah jadi akan dipipihkan menggunakan rolling pin sesuai ketebalan yang diinginkan dan dicetak menggunakan cetakan sesuai selera (Gisslen, 2013)

Selain digemari oleh masyarakat, berbagai jenis *cookies* sering dijadikan bingkisan yang diberikan kepada kerabat pada hari-hari tertentu seperti: perayaan Natal, Tahun baru (Imlek), Lebaran atau hari perayaan lainnya. Oleh karena itu, adanya ketersediaan tepung biji durian, meningkatkan ketertarikan untuk memodifikasi *cookies* berbahan dasar tepung biji durian. Selain memanfaatkan hasil dari pengolahan sisa makanan, *cookies* berbahan tepung biji durian juga dapat dijadikan versi *cookies* yang lebih sehat.

1.2 Kondisi Saat ini

Melihat tepung biji durian yang belum terlalu diketahui oleh masyarakat, maka dilakukan penelitian berkaitan dengan mengganti bahan dasar tepung terigu dengan tepung biji durian dan menemukan beberapa masalah yang menjadi objek penelitian. Diantaranya adalah:

- A. Apakah tepung biji durian dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan *cookies* ?
- B. Bagaimana daya terima masyarakat dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna pada pembuatan *cookies* dengan menggunakan tepung biji durian ?
- C. Adakah perbedaan rasa, aroma, tekstur dan warna pada pembuatan *cookies* dengan menggunakan tepung biji durian ?

1.3 Hasil yang Diharapkan

Melalui eksperimen uji coba ini, peneliti ingin mengetahui arah jawaban dari kondisi dan situasi yang dilakukan pada saat uji coba. Diantaranya adalah :

- A. Mengetahui tepung biji durian dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan *cookies*
- B. Mengetahui daya terima masyarakat dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna pada pembuatan *cookies* dengan menggunakan tepung biji durian.
- C. Mengetahui perbedaan rasa, aroma, tekstur, dan warna pada pembuatan *cookies* dengan menggunakan tepung biji durian.

