

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Durian merupakan salah satu tanaman yang banyak tumbuh di daerah tropis seperti Asia Tenggara, contohnya seperti di Indonesia. Durian merupakan tanaman *plantae* yang berasal dari famili *Malvaceae* dengan spesies *D.zibethinus*. Penanaman buah ini mengacu pada bentuknya yang bulat atau lonjong, dengan kulit yang keras dan berlekuk tajam. Durian berhasil menempati urutan ke enam produksi buah di Indonesia berdasarkan urutan kontribusi produksinya sebanyak 859.118 ton atau sekitar 4,34% berdasarkan data Direktorat Jendral Hortikultura Kementerian Pertanian tahun 2014 (Promosiana & Atomojo, 2015).

Durian dikenal dengan buah yang mempunyai kulit yang berduri dan memiliki aroma yang khas disukai oleh banyak masyarakat Indonesia. Durian sebutan populernya dinamai dengan *King Of Fruit*. Dagingnya yang berwarna kuning pucat hingga kuning kemasam, serta memiliki aroma yang khas yaitu menyengat. Buah ini adalah buah kontroversial meskipun banyak orang menyukainya, beberapa sebagian orang kurang suka terhadap aromanya. Aroma durian yang khas disebabkan karena adanya belerang yang terikat oleh asam butirat dan asam organik lainnya yang mudah menguap (Belgis, 2016). Buah ini memiliki potensi cukup besar dalam industri makanan. Penganekaragaman produk olahan durian sangat diperlukan agar terdapat banyak pilihan cara mengkonsumsi durian. Salah satu olahan dari buah durian yaitu selai durian yang banyak digunakan pada pembuatan berbagai jenis roti, termasuk roti manis.

Menurut (Aziz dan Jalil, 2019) dalam beberapa dekade belakangan ini produksi, pemasaran dan konsumsi durian telah mengalami peningkatan cukup signifikan, baik di tingkat lokal maupun global. Fenomena ini terjadi karena didorong oleh karakteristik sensori yang unik serta kandungan nutrasetikal yang terdapat dalam buah durian. Salah satu olahan buah durian dapat dijadikan selai. Selai (*Marmelada*) adalah salah satu menu yang digunakan sebagai pelengkap untuk melengkapi cita rasa pada makanan seperti biskuit, roti, dan lain-lain. Selai tidak hanya memberikan rasa

manis, tetapi juga bisa menambah kompleksitas rasa dengan berbagai variasi buah dan tambahan lainnya. Selai sering digunakan pada olesan roti atau biskuit dengan rasa yang lembut dan kental menambah kenikmatan ekstra pada setiap gigitan. Dengan banyaknya jenis buah yang digunakan pada selai (seperti buah durian, stroberi, manga, jeruk, bluberry), selai dapat menambah kedalam rasa dan aroma pada hidangan makanan. Selain itu, selai durian merupakan produk yang mudah dijumpai di berbagai pasaran dan pembuatan tidak terlalu sulit. Selai durian sendiri dapat dibagi menjadi dua jenis yaitu Selai durian buah asli dan Selai durian perisa.

Berdasarkan penelitian menurut Fauzi (2022) bahwa rasa dan aroma merupakan atribut terpenting bagi konsumen dalam membeli produk durian, dan konsumen lebih menyukai durian dengan rasa manis alami dan aroma kuat. Bagi Sebagian konsumen selai durian perisa dianggap bahwa memiliki kandungan senyawa kimiawi yang cukup tinggi dan membuat beberapa konsumen kurang menyukai produk tersebut. Namun, penggunaan selai durian perisa tidak sepenuhnya menggunakan selai durian asli, melainkan memanfaatkan bahan dasar lain yang diberi tambahan perisa durian sintesis. Inovasi ini memungkinkan produksi selai durian sepanjang tahun dengan biaya yang lebih rendah, serta lebih terjangkau bagi konsumen. Pemilihan buah durian yang digunakan untuk membuat selai adalah buah yang sudah masak pohon, memiliki bau khas durian yang menyengat tapi tidak terlalu busuk. Sedangkan buah durian memiliki berbagai varietas yaitu Durian Musang King, Durian Monthong, D24 Durian Montong, penggunaan buah untuk selai dapat disesuaikan dengan kebutuhan. Penggunaan selai durian pada roti manis terutama roti dengan selai durian perisa membuat beberapa orang tidak menyukai produk ini. Hal ini terjadi karena bagi beberapa orang berpendapat bahwa roti dengan selai durian perisa memiliki rasa yang pekat dan memiliki kandungan kimiawi. Berdasarkan hasil observasi selai durian perisa kurang diminati oleh pasar. Oleh sebab itu penelitian ini dilakukan untuk menguji tentang uji organoleptik terhadap perbandingan penggunaan selai durian asli atau menggunakan perisa selai durian perisa.

Dengan adanya pengujian sensorium, diharapkan konsumen dapat mengetahui peminat antara penggunaan selai durian asli atau perisa durian sintesis pada roti manis.

Pada penelitian ini, selai durian yang dijadikan produk penelitian untuk mengetahui pengaruh tekstur, rasa, dan aroma pada roti dengan selai durian asli atau selai perisa sintetis pada Masyarakat di Indonesia. Oleh karena itu penelitian ini ditujukan untuk meneliti terhadap uji sensorium penggunaan selai duria asli atau perisa sintetis pada roti manis.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan diatas, maka yang menjadi rumusan masalah pokok adalah bagaimana pengaruh penggunaan selai durian asli atau selai durian perisa sintetis pada roti manis dari segi rasa, tekstur, dan aroma?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan umum dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui seberapa besar minat konsumen terhadap selai durian dan hal mendukung lainnya seperti mengetahui pengaruh penggunaan selai durian asli dan selai durian perisa dari segi rasa, tekstur dan aroma.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian dibagi menjadi dua, yaitu:

### **1) Manfaat Teoritis**

Manfaat teoritis pada penelitian ini yaitu memberikan kontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan di bidang kuliner, khususnya terkait pemanfaatan buah durian terhadap penerimaan sensorik produk makanan. Hasil dari Penelitian ini dapat memberikan referensi ilmiah bagi penelitian selanjutnya.

### **2) Manfaat Praktis**

Manfaat praktis pada penelitian ini yaitu memberikan informasi terkait pemanfaatan buah durian dan menentukan jenis selai yang lebih disukai oleh konsumen sehingga dapat meningkatkan kualitas produk dan daya saing pasar.