

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Banyak cara yang dapat dilakukan untuk hidup sehat salah satu diantaranya dengan menjaga asupan gizi harian bagi tubuh. Asupan gizi harian dapat diperoleh dari minuman. Minuman adalah segala bentuk cairan yang pada umumnya masuk tubuh kita dengan melalui mulut, kecuali obat dan *soup* atau setiap cairan yang dapat diminum kecuali obat-obatan. Fungsi minuman bagi tubuh adalah untuk menghilangkan rasa haus, merangsang nafsu makan, penghangat tubuh, menambah kalori dan energi, membantu pencernaan dan sebagainya (Atmodjo, 2004).

Minuman saat ini sudah banyak jenis dari cara pengolahannya. Minuman yang banyak dipasarkan dengan berbagai cara pengolahan dan bermacam rasa, salah satu diantaranya yaitu susu. Susu merupakan sumber energi karena mengandung banyak laktosa dan lemak disebut juga sumber zat pembangun karena mengandung juga banyak protein dan mineral serta berbagai bahan-bahan pembantu dalam proses metabolisme seperti mineral dan vitamin. Secara kimiawi susu normal mempunyai komposisi air (87,20%), lemak (3,70%), protein (3,50%), laktosa (4,90%) dan mineral (0,07%) (Sumudhita, 1989).

Susu segar pada umumnya mempunyai kendala, dapat dilihat dari sisi penyimpanannya yaitu umur simpan yang singkat sehingga perlu proses pengolahan tambahan dari cara penyimpanannya yaitu dengan pembuatan susu segar diolah menjadi bubuk. Upaya ini dapat memperpanjang umur simpan dan praktis. Yusuf (2018) telah melakukan penelitian pembuatan susu bubuk dari bahan utama bekatul sebagai pangan fungsional.

Proses pengolahan susu tersebut salah satunya adalah pembuatan susu bubuk dengan metode pengeringan (Widodo, 2003). Perkembangan pengolahan susu bubuk dari sumber sereal dan kacang-kacangan sudah berkembang di Indonesia. Pengolahan susu bubuk dari pangan seperti kacang kedelai dan jagung sudah ada dan beredar di masyarakat (Yusuf, 2018).

Durian (*Durio zibethinus*) merupakan salah satu buah-buahan yang keberadaannya musiman. Harga yang bervariasi tidak menghalangi untuk tetap

dibeli. Berdasarkan Badan Pusat Statistik (2018) produksi buah durian di Indonesia pertahun pada tahun 2017 mencapai 795.211 ton sedangkan pada tahun 2018 mencapai 1.142,102 ton. Hal ini menunjukkan produksi durian yang meningkat. Durian selalu menjadi incaran bagi penggemar durian, bagian yang dikonsumsi merupakan daging buah yang menyaluti biji durian. Biji durian merupakan limbah dalam jumlah banyak saat tiba musimnya dan belum dimanfaatkan secara optimal dan dapat diolah menjadi tepung.

Tepung biji durian dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Hal ini karena tepung biji durian memiliki nilai gizi. Penelitian Malini (2016) nilai gizi yang terkandung dalam tepung biji durian adalah karbohidrat 82.04%, lemak 5.40%, dan protein 1.08%. Yusuf (2018) mengkombinasikan bubuk kakao, madu, krimer dan CMC (*Carboximetyhl cellulose*) dalam memformulasi susu bubuk dari bekatul. Pada saat ini belum ada dipublikasi pembuatan formula susu bubuk dari tepung biji durian yang dikombinasikan dengan bubuk kakao, madu, krimer dan CMC (*Carboximetyhl cellulose*), oleh karena itu menarik untuk dikaji lebih lanjut khususnya “Formulasi susu bubuk berbasis tepung biji durian, kakao, madu tikung dan krimer”.

Berdasarkan hal tersebut, maka peneliti tertarik melakukan penelitian pembuatan produk susu bubuk dari bahan tepung biji durian.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah berapakah formulasi tepung biji durian yang menghasilkan karakter fisikokimia dan organoleptik susu bubuk terbaik.

1.3. Tujuan

Mendapatkan formulasi tepung biji durian yang menghasilkan karakter fisikokimia dan organoleptik susu bubuk terbaik.