



# Gastronomy

Gastronomy and Culinary Art

EISSN 2963-1270, Volume 1, Number 2, 2022

<http://jurnal.ampta.ac.id/index.php/Gastronomy>

---

## CONSUMER RESPONSE ANALYSIS TO DURI DURIAN CAKE FROM DURIAN SEED FLOUR

\* Muhammad Fajrul Islam<sup>1</sup>, I Made Witara<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Indonesia, email: [fajrulislam4@gmail.com](mailto:fajrulislam4@gmail.com)

\*(author corespondensi)

---

### ABSTRACT

#### Article History

**Submitted:**

1 July 2022

**Reviewed:**

20 July 2022

**Accepted:**

04 August 2022

**Published:**

15 September 2022

This study aims to determine the method of making durian thorn cake with flour substituted for wheat flour to find out how the respondent's preference for durian thorn cake from durian seed flour is from the aspect of aroma, colour, texture and taste. This research method is a type of qualitative experimental research. The research location is STP AMPTA Yogyakarta. The population of this study were cookie producers and students of STP AMPTA Yogyakarta, with a sample of 15 panellists. The data collection method in this research is primary data and secondary data. And the data analysis method of this research is a hedonic test or preference test with Microsoft Excel program. The results of this study indicate that the aroma indicator has an average of 4.46 and

a percentage of 89.33% with the criteria of very like, the colour indicator has an average of 4.13 and a percentage of 82.67% with the criteria of liking, the texture indicator has an average of 4.33 and the percentage 86.67% with criteria like very much and the taste indicator has a mean of 4.33 and a percentage of 83.33% with criteria like. So it can be concluded that respondents like durian thorn cake with durian seed flour in terms of aroma, colour, texture and taste.

**Keyword:** Duri Durian Cake, Durian Seed Flour, Food Quality, Consumer Response

---



DOI:

## PENDAHULUAN

Cookies adalah kue kering yang rasanya manis dan bentuknya kecil-kecil. Umumnya cookies terbuat dari tepung terigu jenis soft wheat yaitu tepung terigu yang mempunyai kandungan protein 8 - 9% dan tepung terigu yang tidak mengandung protein sama sekali (Fajiarningsih, 2013). Utami & Prasetyawati (2020) menyatakan bahwa *cookies* termasuk dalam golongan kue kering yang memiliki tekstur renyah (rapuh), berwarna kuning kecoklatan atau sesuai dengan warna bahannya, beraroma harum khas, serta berasa lezat, gurih dan manis.

Duri-durian merupakan salah satu cookies (kue kering) khas makassar yang memiliki bentuk seperti durian. Banyak orang menganggap bahwa kue ini merupakan kue nastar durian, padahal tidak memiliki kesamaan sama sekali, bahkan kue ini berbeda dengan kue kering pada umumnya, dilihat dari ukurannya juga lebih besar, serta bahan yang digunakan an cara pembuatannya juga berbed dengan kue nastar. Apabila kue nastar dibubuhi olesan kuning telur, maka kue duri-durian tidak diberikan olesan kuning telur. Nama kue ini diambil dari bentuknya yang mirip seperti buah durian. Adapun isian dari kue ini bisa berupa cangkuning, unti, enten kelapa gula merah yang ditambahkan sedikit daging durian yang berfungsi sebagai pewangi.

Menurut Feng et al (dalam Najira, 2020) durian (*Durio zibenthinus* Murr.) merupakan salah satu tumbuhan tropis asli Asia Tenggara dan populer sebagai raja buah Durian yang banyak dibudidayakan di kebun bersama dengan tanaman yang lain. Pulau Kalimantan dikenal sebagai pusat keanekaragaman durian di Indonesia. Arum et al (dalam Faizah & Ghozali, 2021) berpendapat bahwa durian termasuk dalam famili Bombaceae yang dikenal sebagai buah tropis musiman di Asia Tenggara (Malaysia, Thailand, Filipina dan Indonesia). Tanaman ini merupakan buah asli Indonesia, menempati posisi ke-4 buah nasional dengan produksi, kurang lebih 700 ribu ton per tahun. Musim panen umumnya berlangsung tidak serentak dari bulan September sampai Februari dengan masa paceklik bulan April sampai Juli (Silvi et., al, 2020). Menurut Hariyati et., (dalam Pratiwi et., al, 2018) Indonesia merupakan salah satu dari delapan pusat keanekaragaman genetik tanaman di dunia, terutama untuk buah-buahan tropis seperti durian. Dari 28 jenis durian yang ada 18 jenis diantaranya ditemukan di Kalimantan dan 7 jenis durian lainnya tersebar di Sumatera (Uji, 2005).

Kue kering umumnya di buat dengan bahan dasar tepung terigu. Akan tetapi dalam penelitian ini peneliti akan memanfaatkan biji durian sebagai bahan utamanya, dimana biji durian tersebut akan di ubah menjadi tepung terlebih dahulu. Pada tahun 2016 tercatat senilai 443,3 juta USD atau meningkat sebesar 86,35% dari tahun 2015 (Statistik Indonesia, 2016). Tingginya penggunaan tepung terigu karena tepung ini digunakan pada berbagai olahan makanan seperti mie, roti, cake, biskuit dan lain-lain dalam jumlah besar. Menurut (Maneju et., al, 2011) penggunaan tepung terigu dalam makanan menyebabkan penurunan kandungan serat dan nutrisi. Makan dari itu, peneliti akan menganalisis respon konsumen terhadap kualitas kue duri durian dengan tepung biji durian agar dapat di manfaatkan dalam olahan kue tersbut.

## LITERATUR REVIEW

### Tepung Biji Durian

Biji durian sangat potensial untuk dijadikan sumber pakan bagi ternak karena kandungan gizi yang baik khususnya karbohidrat dan protein. Berdasarkan hasil analisa proksimat di Laboratorium Balai Penelitian Pascapanen Pertanian Bogor (dalam Sonia & Rita, 2021), tepung biji durian (*Durio zibethinus* Murr) yang dikukus mengandung lemak 1,56 %, protein 9,95 %, serat kasar 0,58 %, abu 6,24 %, BETN 81,67 % dan isculi isculism sebesar 3604,13 kkal/kg (Arsepto, 2004). Menurut Wahyono (dalam Yusuf dan Musali, 2021) bahwa biji durian mengandung protein 9,79%, karbohidrat 30%, Kalsium 0,27% dan Pospor 0,9%. Data tersebut dapat dibandingkan bahwa tepung biji durian mengandung protein yang tinggi. Protein dibutuhkan untuk pertumbuhan dan perkembangan anak balita (Harahab, 2021). Selain itu, dapat mengurangi ketergantungan terhadap terigu karena banyaknya permintaan terhadap terigu.

### Kualitas Makanan

Menurut Fandy Tjiptono (dalam Nugroho, 2021) faktor yang mempengaruhi kualitas produk diantaranya:

1. Warna  
Warna makanan harus dikombinasi sedemikian rupa agar tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi.
2. Aroma  
Aroma yang ditimbulkan dari makanan tersebut beraromakan sedap.
3. Rasa  
Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar rasa yaitu manis, asam, asin dan pahit.
4. Tesktur  
Ada banyak tekstur makanan yaitu halus atau tidak, keras atau lembut, cair atau padat, kering atau lembab.
5. Penampilan  
Makanan harus terlihat baik saat berada dipiring, dimana hal tersebut adalah faktor yang sangat penting.

### Respon Konsumen

Menurut (Sari & Erwin, 2021) respon konsumen adalah setiap tingkah laku pada hakekatnya merupakan tanggapan atau balasan terhadap stimulus. Respon digolongkan menjadi dua jenis yaitu respon yang tidak nampak (*covert response*) dan respon yang nampak (*covert response*). Respon yang tidak nampak diwujudkan oleh seseorang kedalam aspek kognisi (pengetahuan) dan afeksi (sikap). Respon yang nampak diwujudkan kedalam aspek psikomotorik (tingkah laku). Antara respon yang nampak dan respon yang tidak nampak terdapat suatu keterkaitan, namun hubungan tersebut ada yang selaras dan ada yang tidak selaras. Selaras artinya sistem kognitif dan komponen efektif mempunyai sifat yang sama disemua seginya maka timbullah keadaan yang selaras dengan psikomotorik dan tidak ada dorongan untuk berubah.

## METODE

Penelitian ini menggunakan penelitian eksperimen kualitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan menggunakan wawancara, observasi, dokumentasi dan studi literature. Populasi pada penelitian ini keseluruhan mahasiswa STP Ampta Yogyakarta dan Proudusen kue duri durian. Sampel pada penelitian ini adalah 15 panelis. Dalam penelitian ini sumber data yang digunakan berasal dari panelis yaitu mahasiswa semester 8 Studi Lanjut Program Studi Pengelolaan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta serta melalui wawancara dan observasi terhadap expert yaitu dosen di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah ahli dalam bidang kuliner. Teknik analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah analisis statistik deskriptif dengan pengukuran yang digunakan pada penelitian ini adalah uji hedonik dan uji organoleptik, untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis maka dilakukan analisis deskriptif kualitatif persentase dengan rumus:

$$\% = \frac{n}{N} \times 100N$$

Keterangan:

% = Skor persentase

n = Jumlah skor yang diperoleh

N = Skor ideal (skor tertinggi x jumlah panelis)

Di mana :

Skor tertinggi = 5 (sangat suka)

Skor terendah = 1 (tidak suka)

Jumlah kriteria = 5 kriteria

Jumlah panelis = 15 orang

Langkah – langkah deskriptif persentase adalah sebagai berikut :

1. Menghitung skor maksimal  
 Skor maksimal= jumlah panelis x skor tertinggi  
 = 15 x 5  
 = 75
2. Menghitung skor minimal  
 Skor minimal= jumlah panelis x skor terendah  
 = 15 x 1  
 = 15
3. Menghitung persentase maksimal  
 Persentase maksimal=  $\frac{\text{skor maksimal}}{\text{skor minimal}} \times 100$   
 =  $\frac{75}{15} \times 100$   
 = 100
4. Menghitung persentase minimal  
 Persentase minimal=  $\frac{\text{skor minimal}}{\text{skor maksimal}} \times 100$   
 =  $\frac{15}{75} \times 100$   
 = 20
5. Menghitung rentang persentase  
 Rentang= persentase maksimal – persentase minimal  
 = 100% - 20%  
 = 80%

## 6. Menghitung interval kelas persentase

Interval persentase= rentang : jumlah indikator

= 80% : 5

= 16%

Berdasarkan hasil perhitungan akan diperoleh tabel interval kesukaan yang dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1 Interval Kesukaan

Persentase	Kriteria Penilaian
20,00 – 35,99	Tidak Suka
36,00 – 51,99	Kurang Suka
52,00 – 67,99	Cukup Suka
68,00 – 83,99	Suka
84,00 – 100	Sangat Suka

Sumber: Data primer, 2022

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Eksperimen Kue Duri Durian Tepung Biji Durian

#### Resep standar

Dalam menghasilkan kue duri durian tepung biji durian yang memiliki karakteristik yang baik berdasarkan aspek aroma, warna, tekstur dan rasa, tentunya membutuhkan resep yang dapat menghasilkan kue duri durian tepung biji durian sesuai dengan standar yang diinginkan. Oleh karena itu, peneliti telah menetapkan resep standar kue duri durian tepung biji durian yang dapat dilihat pada Tabel berikut:

Tabel 2 Resep Standar Kue Duri Durian

Nama Bahan	Jumlah
Tepung Biji Durian	450 gr
Telur	126 gr
Margarin	10 gr
Gula	225 gr
Santan	115 gr
Baking Powder	5 gr
Vanili	5 gr
Kelapa	250 gr
Durian	500 gr
Gula Merah	250 gr

Sumber: Data Primer, 2022

### Spesifikasi dan Karakteristik Bahan

Pemilihan bahan yang baik akan mempengaruhi kualitas kue duri durian tepung biji durian. Oleh karena itu, peneliti perlu memperhatikan dan mengecek kembali bahan yang digunakan. Berikut spesifikasi dan karakteristik bahan dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 3 Spesifikasi dan Karakteristik Bahan

No	Nama Bahan	Spesifikasi	Karakteristik
1	Tepung Biji Durian	Serbuk	Putih, Bersih, Halus
2	Telur	Cair	Kuning, Padat, Berbau Amis
3	Margarin	Padat	Kuning, Berbau
4	Gula	Kasar	Putih, Bersih, Manis
5	Santan	Cair	Putih, Berminyak
6	Baking Powder	Bubuk	Putih, Berasa
7	Vanili	Bubuk	Putih, Berasa, Manis
8	Kelapa	Serat	Putih, Berminyak
9	Durian	Padat	Kuning, Berbau Tajam
10	Gula Merah	Cair	Coklat, Manis

Sumber: Data Primer, 2022

### Spesifikasi dan Kegunaan Alat

Dalam melakukan eksperimen dapat memudahkan, alat yang digunakan harus diperhatikan baik dari segi kebersihan, kelembapan dan fungsinya. Adapun alat yang digunakan dalam eksperimen kue duri durian tepung biji durian berikut:

Tabel 4 Spesifikasi dan Kegunaan Alat

No	Nama Alat	Spesifikasi	Kegunaan
1	Timbangan	<i>Plastic</i>	Untuk Menimbang Bahan
2	Oven	<i>Stainless Steel</i>	Untuk Memanggang
3	Mangkok	<i>Stainless Steel</i>	Sebagai Wadah
4	Gelas ukur	<i>Plastic</i>	Untuk Mengukur
5	Seet Pan	<i>Stainless Steel</i>	Untuk Menyimpan Adonan Cookies
6	Mixer	<i>Stainless Steel</i>	Untuk Mengaduk Bahan
7	Spatula	<i>Plastic</i>	Untuk Mengaduk Bahan
8	Sauce Pan	<i>Stainless Steel</i>	Untuk Memasak Adonan
9	Gunting kecil	<i>Stainless Steel</i>	Untuk Membentuk Adonan Cookies
10	Sendok	<i>Stainless Steel</i>	Untuk Menuang bahan

Sumber: Data Primer, 2022

## **Tahap Pembuatan Kue Duri Durian Tepung BijiDurian**

1. Tahap Penimbangan Bahan  
Penimbangan bahan dilakukan untuk mengukur berapa berat bahan yang akan digunakan dalam pembuatan kue duri durian dengan menggunakan timbangan digital. Penimbangan bahan dilakukan agar bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kue duri durian dapat sesuai dengan resep standar yang digunakan.
2. Tahap Pencampuran bahan  
Pencampuran bahan adalah proses penyatuan semua bahan kue duri durian menjadi satu adonan dalam beberapa tahap berikut: Campurkan semua bahan seperti gula pasir, telur, soda kue, vanili, mentega, santan, dan tepung terigu di dalam bowl kemudian di aduk sampai rata setelah itu masukkan isian cangkuning ke dalam adonan kue duri durian.
3. Tahap Pembentukan Kue Duri Durian  
Pembentukan kue duri durian dilakukan dengan cara mengambil adonan cookies duri durian lalu ratakan, setelah itu masukkan cangkuning, lalu dilipat berbentuk melonjong, setelah itu bagian atas adonan digunting berbentuk duri.
4. Tahap Pengovenan  
Pengovenan adalah tahap dimana kue duri durian dipanggang dalam oven, dengan suhu dan waktu yang telah ditentukan. Terlebih dahulu oven dipanaskan pada suhu yang telah ditentukan, sebelum kue duri durian ke dalam oven. Pengovenan dilakukan dengan cara memasukkan kue duri durian yang sudah di taruh diatas seet pan lalu panggang dengan suhu 180° selama 30 menit sampai berwarna keemasan.
5. Tahap Pendinginan  
Pendinginan bertujuan untuk menghilangkan panas yang ada pada kue duri durian. Pendinginan dilakukan dengan cara meletakkan kue duri durian diatas insert.

Hasil dari eksperimen dengan menggunakan 100% tepung biji durian menghasilkan warna coklat karena pengaruh dari tepung biji durian, rasanya manis dan teksturnya lengket ketika di kunyah serta aroma dari duriannya tidak hilang juga menjadi ciri khas dari kue duri durian. Sebelum kue duri durian tepung biji durian disebarkan ke responden peneliti terlebih dahulu telah melakukan wawancara kepada expert yaitu dosen kuliner untuk mengetahui kualitas dari kue duri durian tepung biji durian, dimana menurut para expert hasil experiment kue duri durian dengan tepung biji durian sudah baik dari sisi kualitas makanan.

## **Hasil Experimen Berdasar Kualitas Makanan**

Jumlah sampel yang digunakan pada penelitian ini adalah satu sampel, yaitu kue duri durian tepung biji durian yang didapat dari resep hasil eksperimen. Data dikumpulkan dengan menyebarkan kuesioner dan sampel kue duri durian tepung biji durian secara langsung kepada responden yang berjumlah 15 orang. Setelah diperoleh data hasil kuesioner penelitian berdasarkan indikator penilaian, selanjutnya peneliti akan mengelompokan masing – masing skor dari panelis untuk

mengetahui jumlah panelis pada setiap rentang skor penilaian 1-5. Berikut pengelompokan skor penilaian dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 5 Pengelompokan Skor Penilaian

Indikator	Skor Penilaian				
	5	4	3	2	1
Aroma	8	6	1	0	0
Warna	5	7	3	0	0
Tekstur	6	8	1	0	0
Rasa	6	8	1	0	0

Sumber: Data Primer, 2022

Berdasarkan data pada Tabel 4.5 dapat disimpulkan bahwa pada indikator aroma, panelis yang memilih skor 5 berjumlah 8 orang, skor 4 berjumlah 6 orang dan skor 3 berjumlah 1 orang. Pada indikator warna, skor 5 berjumlah 5 orang, skor 4 berjumlah 7 orang dan skor 3 berjumlah 3 orang. Pada indikator tekstur, skor 5 berjumlah 6 orang, skor 4 berjumlah 8 orang dan skor 3 berjumlah 1 orang. Sedangkan pada indikator rasa, skor 5 berjumlah 6 orang, skor 4 berjumlah 8 orang dan skor 3 berjumlah 1 orang. Dan tidak ada panelis yang memilih skor 2 dan 1 untuk setiap indikator penilaian.

### Analisis Kualitas Makanan

Analisa data dilakukan dengan uji hedonik atau uji kesukaan dari data hasil kuesioner menggunakan bantuan program Microsoft Excel. Data hasil uji kesukaan dari 15 orang panelis akan menunjukkan tingkat kesukaan panelis terhadap kue duri durian tepung biji durian. Data secara keseluruhan akan diuraikan berdasarkan skor penilaian 1 – 5 pada setiap indikator penilaian, yaitu aspek aroma, warna, tekstur dan rasa, serta diakumulasi ke dalam bentuk rerata dan persentase.

#### Aroma

Data hasil uji kesukaan dari kue duri durian tepung biji durian pada indikator aroma dapat dilihat pada Tabel 6 berikut ini:

Tabel 6 Data Hasil Uji Kesukaan kue duri durian tepung biji durian Indikator Aroma

Indikator	Skor Penilaian										Rerata	%	Kriteria
	5		4		3		2		1				
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%			
Aroma	8	53,33	6	40	1	6,67	0	0	0	0	4,46	89,33	Sangat Suka

Sumber: Data Primer, 2021

Berdasarkan data pada Tabel diatas dapat disimpulkan bahwa 8 orang panelis memilih skor 5 dengan persentase 53,33%, 6 orang panelis memilih skor 6 dengan persentase 40% dan 1 orang panelis memilih skor 3 dengan persentase 6,67%. Sehingga hasil akumulasi uji kesukaan kue duri durian tepung biji durian pada indikator aroma memiliki rerata 4,46 dan persentase



89,33% dengan kriteria sangat suka, maka dapat disimpulkan bahwa aroma yang di hasilkan dari kue duri durian tepung biji durian sudah baik, rata-rata penilaian panelis pada skala 5 uji hedonik dimana skala tersebut menunjukkan bahwa panelis setuju dengan aroma yang enak yang di timbulkan oleh kue duri durian tepung biji durian. Aroma kue duri durian tepung biji durian timbul karena peneliti menggunakan bahan yang berkualitas dan sesuai dengan resep acuan yang peneliti gunakan dalam eksperimen.

#### Warna

Data hasil uji kesukaan dari kue duri durian tepung biji durian pada indikator warna dapat dilihat pada Tabel 7 berikut ini:

Tabel 7 Data Hasil Uji Kesukaan kue duri durian tepung biji durian Indikator Warna

Indikator	Skor Penilaian										Rerata	%	Kriteria
	5		4		3		2		1				
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%			
Warna	5	33,3	7	46,6	3	2	0	0	0	0	4.13	82,6	Suka
			3	7	0							7	

Sumber: Data Primer, 2022

Berdasarkan data pada Tabel diatas dapat disimpulkan bahwa 5 orang panelis memilih skor 5 dengan persentase 33,33%, 7 orang panelis memilih skor 4 dengan persentase 46,67% dan 3 orang panelis memilih skor 3 dengan persentase 20%. Sehingga hasil akumulasi uji kesukaan kue duri durian tepung biji durian pada indikator warna memiliki rerata 4,13 dan persentase 82,67% dengan kriteria suka, yang artinya bahwa warna yang di hasilkan dari kue duri durian tepung biji durian sudah baik, rata-rata penilaian panelis pada skala 4 uji hedonik dimana skala tersebut menunjukkan bahwa panelis setuju dengan warna yang di timbulkan oleh kue duri durian tepung biji durian. Dari analisa di atas dapat di simpulkan bahwa hasil dari kualitas makanan kue duri durian dapat dikatakan baik secara keseluruhan, dimana hasil tersbut sudah dapat dikatakan baik menurut para panelis dan expert.

#### Tekstur

Data hasil uji kesukaan dari kue duri durian tepung biji durian pada indikator tekstur dapat dilihat pada Tabel 8 berikut ini:

Tabel 8 Data Hasil Uji Kesukaan kue duri durian tepung biji durian Indikator Tekstur

Indikator	Skor Penilaian										Rerata	%	Kriteria
	5		4		3		2		1				
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%			
Tekstur	6	4	8	53,3	1	6,6	0	0	0	0	4.33	86.6	Sangat Suka
			0	3	7							7	

Sumber: Data Primer, 2022

Berdasarkan data pada Tabel diatas dapat disimpulkan bahwa 6 orang panelis

memilih skor 5 dengan persentase 40%, 8 orang panelis memilih skor 4 dengan persentase 53,33% dan 1 orang panelis memilih skor 3 dengan persentase 6,67%. Sehingga hasil akumulasi uji kesukaan kue duri durian tepung biji durian pada indikator tekstur memiliki rerata 4,33 dan persentase 85,33% dengan kriteria sangat suka, dengan demikian aroma yang di hasilkan dari kue duri durian tepung biji durian sudah baik, rata-rata penilaian panelis pada skala 5 uji hedonik dimana skala tersebut menunjukkan bahwa panelis setuju dengan aroma yang enak yang di timbulkan oleh kue duri durian tepung biji durian. Aroma kue duri durian tepung biji durian timbul karena peneliti menggunakan bahan yang berkualitas dan sesuai dengan resep acuan yang peneliti gunakan dalam eksperimen. Dimana eksperimen ini peneliti menggunakan tepung biji durian sebagai substitusi pengganti tepung terigu walau hanya sebesar 70% atau 300 gram. Penggunaan telur, mentega, vanilli dan buah durian sebagai isinya membuat aroma kue duri durian tepung biji durian sangat harum dan sangat disukai oleh para panelis dan expert.

#### Rasa

Data hasil uji kesukaan dari kue duri durian tepung bijidurian pada indikator rasa dapat dilihat pada Tabel 9 berikut ini:

Tabel 9 Data Hasil Uji Kesukaan kue duri durian tepung bijidurian Indikator Rasa

Indikator	Skor Penilaian										Rerata	%	Kriteria
	5		4		3		2		1				
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%			
Rasa	6	40	8	53,3	1	6,6	0	0	0	0	4.33	83.3	Suka
			0	3		7						3	

Sumber: Data Primer, 2021

Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa 9 orang panelis memilih skor 5 dengan persentase 30%, 17 orang panelis memilih skor 4 dengan persentase 45,33% dan 4 orang panelis memilih skor 3 dengan persentase 8%. Sehingga hasil akumulasi uji kesukaan kue duri durian tepung biji durian pada indikator rasa memiliki rerata 4,33 dan persentase 83,33% dengan kriteria suka, dimana rasa tersebut di hasilkan dari pencampuran mentega, telur, gula dan lain – lain yang mengakibatkan rasa kue duri durian menjadi lebih enak. Selain itu, penggunaan tepung biji durian membuat kue duri durian menjadi lebih terasa durian.

### SIMPULAN

Berdasarkan pembahasan, kesimpulan yang dapat diambil pada penelitian ini adalah bahwa rata – rata panelis mengatakan “suka” pada skala 4 uji hedonik. Rata – rata panelis mengatakan “suka” pada aroma, tekstur, penampilan dan rasa yang menjadi tolok ukur kualitas makanan. Kue duri durian dengan substitusi tepung biji durian ini dapat diterima oleh para panelis.

## REFERENSI

- Harahab, Anisa Olni. (2019). Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Cookies Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Dan Tepung Bit Sebagai Pangan Fungsional. Skripsi. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Gizi Program Studi Diploma Iv Gizi. Url [Http://Repo.Poltekkes-Medan.Ac.Id/Jspui/Bitstream/123456789/1804/1/Annisa%20olni%20hara hap P01031215001.Pdf](http://Repo.Poltekkes-Medan.Ac.Id/Jspui/Bitstream/123456789/1804/1/Annisa%20olni%20hara hap P01031215001.Pdf)
- Fajjarningsih, H. (2013). Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum L*) Terhadap Kualitas Cookies. *Food Science And Culinary Education Journal*, 2(1). <https://doi.org/10.15294/fsce.v2i1.2310>
- Utami, N. R., & Prasetyawati, Z. T. (2020). Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2). <https://doi.org/10.17509/Boga.V9i2.33017>
- Najira, N., Selviyanti, E., Tobing, Y. B., Kasmawati, K., Sianturi, R., & Suwardi, A. B. (2020). Diversitas Kultivar Tanaman Durian (*Durio Zibethinus Murr.*) Ditinjau Dari Karakter Morfologi. *Jurnal Biologi Tropis*, 20(2), 185-193. <https://doi.org/10.29303/jbt.v20i2.1871>
- Faizah, M., & Ghozali, A. (2021). Identifikasi Karakteristik Morfologi Vegetatif Dan Generatif, Serta Hubungan Kekerbatan Durian (*Durio Zibethinus Murray*) Khas Jombang Di Kecamatan Wonosalam. *Agrosaintifika*, 3(2), 202-208. <https://doi.org/10.32764/agrosaintifika.v3i2.1564>
- Silvi, I. A., Sudrajat, E., & Syaumi, A. (2020). Sistem Pakar Diagnosis Hama Dan Penyakit Pada Pohon Buah Durian Montong Menggunakan Metode Forward Chaining Dengan Php Native. *Jurnal Sistem Informasi Dan Teknologi Peradaban*, 1(1), 6-11. Url <http://journal.peradaban.ac.id/index.php/jsitp/article/view/601>
- Pratiwi, N., Hanafiah, D. S., & Siregar, L. A. M. (2018). Identifikasi Karakter Morfologis Durian (*Durio Zibethinus Murr*) Di Kecamatan Tigalingga Dan Pegagan Hilir Kabupaten Dairi Sumatera Utara: Identification Of Morphological Characteristic Of Durian (*Durio Zibethinusmurr.*) In Tigalingga And Pegagan Hilir Districtsdairi Regency North Sumatra. *Jurnal Online Agroekoteknologi*, 6(2), 200-208. Url <https://talenta.usu.ac.id/joa/article/view/2595>
- Uji, T. (2005). Keanekaragaman Jenis Dan Sumber Plasma Nutfah *Durio* (*Durio Spp.*) Di Indonesia. *Buletin Plasma Nutfah*, 11(1). Url [https://indoplasma.or.id/wp-content/uploads/2021/06/Buletin\\_Pn\\_11\\_1\\_2005\\_28-33\\_Tahanuji.Pdf](https://indoplasma.or.id/wp-content/uploads/2021/06/Buletin_Pn_11_1_2005_28-33_Tahanuji.Pdf)
- Indonesia, S. Foreign Trade Statistical Bulletin Exports By State And Commodity Groups, August 2015. Statistics Indonesia. Url <https://www.neliti.com/publications/48481/foreign-trade-statistical-bulletin-exports-by-state-commodity-groups-november-20>
- Haruna, M., Udobi, C. E., & Ndiye, J. (2011). Effect Of Added Brewers' Dry Grain On The Physico-Chemical, Microbial And Sensory Quality Of Wheat Bread. *American Journal Of Food And Nutrition*, 1(1), 39-43. Url <https://scihub.org/ajfn/pdf/2011/1/ajfn-1-1-39-43.pdf>

- Sonia, M., & Rita, W. (2021). Pemanfaatan Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr*) Dalam Ransum Terhadap Karkas Dan Organ Dalam Ternak Puyuh (*Coturnix Coturnix Japonica*). *Jurnal Inspirasi Peternakan*, 1(1), 22-28. <https://doi.org/10.36085/jinak.V1i1.1418>
- Yusuf, N., & Musali, F. (2021). Karakteristik Mutu Hedonik Dan Proksimat Nugget Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Menggunakan Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr*). *Jambura Fish Processing Journal*, 3(1), 38-45. <https://doi.org/10.37905/jfpj.V3i1.9758>
- Harahap, A. K. (2021). Uji Daya Terima Dan Kandungan Gizi Crackers Tepung Biji Durian Dan Bayam Merah Sebagai Makanan Tambahan Anak Sekolah Dasar (Doctoral Dissertation, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan). Url <http://repository.uinsu.ac.id/14180/1/Skripsi%20azizah%20khairani%20hrp.pdf>
- Nugroho, S. P. (2021, September). Ndalem Prince Joyokusuman's (Gadri Resto) Food Quality: Consumer Response As The Research Approach. In *Struktural 2020: Proceedings Of The 2nd International Seminar On Translation Studies, Applied Linguistics, Literature And Cultural Studies*, Struktural 2020, 30 December 2020, Semarang, Indonesia (P. 56). European Alliance For Innovation. Url <https://eudl.eu/pdf/10.4108/Eai.30-12-2020.2311238>
- Sari, W., & Erwin, R. (2021). Analisis Respon Konsumen Terhadap Kualitas Pelayanan Pada Puskesmas Taraman Semendawai Suku Iii Ogan Komering Ulu Timur. *Jurnal Trisna Riset*, 1(2), 42-50. <https://doi.org/10.47232/trisnariset.V1i2.60>