

PENGUNAAN TEPUNG BIJI DURIAN PADA PEMBUATAN MUFFIN

PROYEK AKHIR

***Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Ahli
Madya (A.Md) Pada Program Studi Diploma III Tata Boga
Universitas Negeri Padang***



Oleh :

**AQILLA TSABITA FIRDAUS
NIM : 2022/22079009**

**PROGRAM STUDI DIII TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Biji Durian Pada Pembuatan *Muffin*

Judul : Penggunaan Tepung Biji Durian Pada Pembuatan *Muffin*
Nama : Aqilla Tsabita Firdaus
NIM : 22079009
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, September 2025

Disetujui oleh Pembimbing



Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
NIP. 196803301994032003

Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 197907272003122002

Koordinator Prodi D3 Tata Boga



Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T.
NIP. 198707022019032009

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Penggunaan Tepung Biji Durian Pada Pembuatan *Muffin*
Nama : Aqilla Tsabita Firdaus
NIM : 22079009
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2025

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

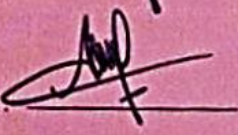
Ketua : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

1. 

Anggota : Rahmi Holinesti, S.T.P., M.Si.

2. 

Anggota : Yolanda Intan Sari, M.Pd.

3. 



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186 e-mail : ikkfppunp@gmail.com**

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Aqilla Tsabita Firdaus
NIM/TM : 22079009/2022
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

“Penggunaan Tepung Biji Durian Pada Pembuatan Muffin.”.

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 19790721 200312 2002

Saya yang menyatakan,

Aqilla Tsabita Firdaus
NIM. 22079009

ABSTRAK

Aqilla Tsabita Firdaus, 2025 “Penggunaan Tepung Biji Durian dalam Pembuatan Muffin”. *Proyek Akhir*. Program Studi DIII Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi untuk menghasilkan inovasi baru dari penggunaan tepung biji durian dalam pembuatan *muffin*. Penelitian ini bertujuan untuk membuat *muffin* dari tepung biji durian dan mendeskripsikan kualitas *muffin* dari tepung biji durian dilihat dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Manfaat dari penelitian ini adalah bertambahnya keanekaragaman hasil olahan dari tepung biji durian sebagai produk baru khususnya dalam pembuatan *muffin*. Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian eksperimen dengan melaksanakan 4 kali penelitian *muffin* dari tepung biji durian. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 28 Juli 2025 – 28 Agustus 2025 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Data penelitian diperoleh melalui uji organoleptik dan uji hedonik terhadap 30 orang panelis semi terlatih. Analisa data yang digunakan adalah teknik distribusi frekuensi. Hasil penelitian menunjukkan tingkat kesukaan panelis yang tinggi, yaitu sebesar 70%. Penerimaan ini didukung oleh uji organoleptik di mana 90% panelis menyatakan *muffin* memiliki aroma harum dan 70% menilai teksturnya lembut. Dari segi karakteristik fisik, *muffin* dideskripsikan berbentuk bulat (76,6%), bervolume mengembang (70%), dan berwarna mendekati kuning keemasan (60%). Secara signifikan, 80% panelis menyatakan bahwa rasa khas biji durian tidak terasa pada produk akhir. Kesimpulannya, substitusi tepung biji durian pada pembuatan *muffin* menunjukkan potensi yang sangat baik untuk diterima oleh konsumen, didukung oleh aroma, tekstur, dan rasa yang disukai. Harga *muffin* tepung biji durian isi 3 adalah **Rp. 9.000**

Kata kunci : *muffin, tepung biji durian, kualitas*

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan proposal proyek akhir ini dengan judul "**Penggunaan Tepung Biji Durian Dalam Pembuatan Muffin**" Proyek akhir ini di ajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Diploma III Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam Penulisan proyek akhir ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T selaku ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Juliana Siregar, S. Pd., M. Pd. T selaku ketua Prodi DIII Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Sari Mustika, S.Pt., M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan Penguji Proyek Akhir.
5. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku Dosen Penasehat Akademik (PA) dan Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberi bimbingan, pemikiran, dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan tugas akhir ini, semoga ibu selalu dalam keadaan sehat dan dalam lindungan Allah SWT.
6. Ibu Rahmi Holinesti, S.T.P., M.Si selaku Dosen Penguji I yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran, dan pengarahan pada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.

7. Ibu Yolanda Intan Sari, M.Pd. selaku Dosen Penguji II yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran, dan pengarahan pada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
8. Seluruh staf pengajar, karyawan, dan teknisi pada Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada ayah, ibu, kakak dan adik tercinta, yang selalu mendoakan, memberikan dukungan, dan memberikan semangat di setiap langkah dalam menjalani proses ini, serta kasih sayang kalian adalah sumber kekuatan terbesar bagi penulis.
10. Terima kasih kepada teman-teman seperjuangan yang telah memberikan dukungan, semangat, dan kebersamaan selama proses penyusunan tugas akhir ini, serta bantuan baik secara langsung maupun tidak langsung yang sangat berarti bagi penulis.

Saya menyadari bahwa penulisan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi perbaikan penulisan kedepannya. saya berharap semoga tulisan ini bermanfaat bagi kita semua.

Padang, Agustus 2025

Aqilla Tsabita Firdaus

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL	vi
LAMPIRAN.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A.Latar Belakang	1
B.Tujuan Penelitian	4
C.Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORI	
A. <i>Muffin</i>	5
B.Tepung Biji Durian	6
C.Resep Standar <i>Muffin</i>	9
D.Bahan yang digunakan dalam Pembuatan <i>Muffin</i>	10
E.Peralatan yang digunakan dalam Pembuatan <i>Muffin</i>	15
F.Kualitas <i>Muffin</i> dari Tepung Biji Durian	22
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A.Jenis Penelitian	27
B.Tempat dan Waktu Penelitian.....	27
C.Pemilihan Bahan dalam Pengolahan <i>Muffin</i> Tepung Biji Durian	27
D.Alat yang digunakan dalam pembuatan <i>Muffin</i> Tepung Biji Durian	30
E.Proses Pengolahan <i>Muffin</i> Tepung Biji Durian	31
F.Bagan Pembuatan <i>Muffin</i> Tepung Biji Durian.....	33
G.Jenis Data dan Sumber Data.....	34
H.Tahap Penelitian	36
I.Uji Organoleptik	39
J.Analisis Data.....	41
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A.Deskripsi Data	42
B.Pembahasan	55
C.Analisis Harga	60
BAB V PENUTUP	
A.Kesimpulan.....	65
B.Saran	67
DAFTAR PUSTAKA.....	68
LAMPIRAN.....	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Muffin</i>	5
2. Tepung Biji Durian	6
3. Tepung Terigu.....	11
4. Telur Ayam	12
5. Gula.....	12
6. <i>Margarine</i>	13
7. Susu.....	14
8. <i>Baking Powder</i>	14
9. Vanili.....	15
10. Timbangan	16
11. <i>Mixing Bowl</i>	16
12. Saringan	17
13. Lap Kerja	17
14. Gelas Ukur	18
15. Sendok.....	19
16. Oven Listrik	19
17. <i>Mixer</i>	19
18. Sarung Tangan Oven.....	20
19. <i>Baking Tray</i>	20
20. <i>Spatula</i>	21
21. Plastik Segitiga.....	21
22. <i>Cup Muffin</i>	22
23. Bagan Pembuatan Tepung Biji Durian	33
24. Bagan Pembuatan Muffin Biji Durian	34

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Per 100 gr Biji Durian	8
2. Resep Standar Muffin	9
3. Alat Persiapan	30
4. Alat Pengolahan	30
5. Alat Penyajian	31
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bulat	43
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna.....	45
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma	46
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur	48
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume	50
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa	51
12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Biji Durian	52
13. Deskripsi Data Secara Keseluruhan (Over All) Rasa Biji Durian	54
14. Anggaran Biaya Pembuatan Muffin Resep Standar	60
15. Anggaran Biaya Pembuatan Muffin Resep Modifikasi	62

LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Alat	71
2. Dokumentasi Bahan	72
3. Dokumentasi Pengolahan.....	73
4. Dokumentasi Uji Organoleptik dan Uji Hedonik	74
5. Surat Rekomendasi	75
6. Surat Pemohonan Pembimbing.....	76
7. Surat Pemohonan Pembimbing.....	77
8. Surat Tugas Pembimbing.....	78
9. Izin Penelitian	79
10 Surat Perizinan Berusaha Berbasis Risiko	80
11. Surat NPWP.....	81
12. Hak Cipta	82
13. Format Uji Organoleptik.....	83

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Muffin merupakan kue yang memiliki bentuk seperti cangkir yang dapat dikonsumsi sebagai makanan berat maupun makanan ringan. *Muffin* memiliki ciri khas yaitu berbentuk seperti *cupcake* namun permukaan atasnya merekah, tekstur bagian dalam padat dan *muffin* memiliki warna kuning keemasan. Kualitas *muffin* dengan bahan tepung terigu mempunyai kandungan karbohidrat 26,66% dan serat 2,25 (Gunawan dkk., 2021).

Muffin terdiri dari 2 jenis yaitu *muffin* tipe Inggris dan *muffin* tipe Amerika. Perbedaan kedua *muffin* tersebut ada pada bahan pengembangnya. *Muffin* tipe Inggris dibuat menggunakan ragi sebagai bahan pengembangnya, sedangkan *muffin* tipe Amerika dibuat dengan menggunakan baking powder sebagai pengembang.

Muffin yang dibuat dengan substitusi tepung biji durian diharapkan dapat menjadi inovasi makanan selingan dengan pemanfaatan bahan lokal dan diharapkan disukai masyarakat. Indonesia masih sangat bergantung pada impor tepung terigu sebagai bahan utama dalam industri makanan. Untuk itu, perlu dilakukan diversifikasi sumber bahan tepung dengan memanfaatkan bahan lokal yang memiliki potensi, salah satunya adalah tepung biji durian. Penggunaan tepung biji durian secara perlahan dalam pembuatan produk makanan tidak hanya membantu meningkatkan kemandirian pangan nasional,

tetapi juga berkontribusi dalam mengurangi ketergantungan pada impor tepung terigu.

Durian (*Durio Zibethinus Murr*) adalah salah satu buah yang sangat populer di Indonesia. Buah dengan julukan *The King of fruits* ini termasuk dalam famili *Bombacaceae* dan banyak ditemukan di daerah tropis. Selama ini, bagian buah durian yang lebih umum dikonsumsi adalah bagian salut buah atau dagingnya. Biji durian mentah dapat diolah menjadi tepung dan dimanfaatkan sebagai bahan pengganti sebagai sumber karbohidrat, karena dalam biji durian terdapat karbohidrat sebanyak 43,6 gram per 100 gram. Biji durian dibuat menjadi tepung akan menghasilkan tepung berwarna putih kekuningan. Pembuatan tepung ini semua komponen yang terkandung dalam bahan pangan dipertahankan keberadaannya, kecuali air karena untuk meminimalisir terjadinya pertumbuhan bakteri dan untuk ketahanan lebih lama dalam penyimpanan (Yudhayanti & Restiani, 2019).

Jumlah durian yang melimpah tidak hanya memberikan keuntungan bagi masyarakat setempat, tetapi juga menimbulkan permasalahan terkait sisa bagian buah seperti biji durian yang menumpuk dan tidak terpakai. Pemanfaatan bagian yang sebelumnya dianggap tidak bernilai ini dapat diarahkan menjadi bahan untuk diolah menjadi produk yang dapat dikonsumsi secara berkelanjutan. Penggunaan bahan tersebut juga dapat menjadi solusi efisien untuk menggantikan bahan baru yang penggunaannya dapat digunakan. Tepung biji durian adalah hasil dari inovasi dalam memanfaatkan bagian durian yang sebelumnya tidak digunakan secara optimal.

Tepung biji durian dalam setiap 100 gram, terdapat 8,97% protein, 0,52% lemak, 75,27% karbohidrat, serta 21,54% serat pangan (Wibawani et al., 2023). Dengan proses perebusan, pengeringan, dan penggilingan, biji durian dapat diubah menjadi tepung. Proses ini juga bertujuan untuk menghilangkan senyawa antinutrisi seperti saponin dan tanin yang dapat mengganggu proses pencernaan. Dengan metode pengolahan yang tepat, tepung biji durian bisa digunakan sebagai bahan baku alternatif dalam berbagai macam produk makanan.

Tepung biji durian bisa dicampurkan dalam pembuatan roti, kue, mie, atau bahkan sebagai bahan pengental dalam berbagai jenis makanan. Beberapa jenis makanan yang telah dicoba menggunakan tepung biji durian adalah butter cookies substitusi tepung biji durian (Sugeng dkk., 2021), pemanfaatan tepung biji durian pada produk wingko babat (Lazuardi dkk., 2019), pemanfaatan tepung biji durian sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan pasta (Yenny dkk., 2023), pengaruh penambahan tepung biji durian terhadap daya terima mie basah tepung biji durian (Wibawani dkk., 2023), pengaruh penambahan tepung biji durian terhadap komposisi kimia nugget ikan biang (Saputra, 2022). Meski belum sepopuler tepung terigu atau tapioka, tepung biji durian memberi peluang untuk memperkaya beragam produk serta membantu memanfaatkan sisa organik dari kegiatan panen buah secara lebih optimal. Selain itu, inovasi ini juga sesuai dengan upaya menciptakan sistem pangan yang lebih berkelanjutan. Bahan yang sebelumnya dianggap tidak berguna ternyata memiliki nilai tambah dan bisa memberi manfaat ekonomi bagi

masyarakat. Pada penelitian ini, tepung biji durian dimanfaatkan dalam proses pembuatan *muffin*.

Maka dari itu berdasarkan latar belakang diatas, untuk dilakukan penelitian pendahuluan pembuatan *muffin* menggunakan 60% tepung biji durian dan 40% tepung terigu, dengan judul **“Penggunaan Tepung Biji Durian Dalam Pembuatan *Muffin*”**.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang dicapai dalam melakukan penelitian adalah :

1. Membuat *muffin* menggunakan 60% tepung biji durian dan 40% tepung terigu.
2. Mendeskripsikan kualitas *muffin* dari 60% tepung biji durian dan 40% tepung terigu dalam segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah :

1. Mengurangi limbah pada biji durian untuk di konsumsi langsung masih bisa dimanfaatkan dalam bentuk olahan menjadi tepung.
2. Membuat inovasi baru dalam pembuatan *muffin* dari tepung biji durian.
3. Memberikan informasi bahwa tepung biji durian dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *muffin*.

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian serta analisis data yang telah dilakukan sebanyak 4 kali uji organoleptik dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan *muffin* menggunakan 40% tepung biji durian dan 60% tepung terigu

Menghasilkan produk yang dapat diterima baik oleh konsumen dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, volume, rasa manis, dan rasa khas biji durian. Pemanfaatan tepung biji durian tidak hanya memberikan cita rasa unik, tetapi juga berkontribusi dalam mengurangi ketergantungan pada tepung terigu impor dan mengoptimalkan pemanfaatan limbah biji durian. Inovasi ini memiliki potensi sebagai produk pangan berbasis bahan lokal yang mendukung kemandirian pangan dan ramah lingkungan. Dengan resep sebagai berikut:

No	Nama Bahan	Jumlah
1.	<i>Margarine</i>	100 gr
2.	Gula Halus	100 gr
3.	Tepung Terigu	78 gr
4.	Tepung Biji Durian	39 gr
5.	Susu	70 ml
6.	Telur	2 btr
7.	Vanili	3 gr
8.	<i>Baking Powder</i>	2 gr
9.	Kacang	3 gr

Adapun proses pengolahan *muffin* dari tepung biji durian terdiri dari Langkah- Langkah sebagai berikut:

- a. Timbang bahan terlebih dahulu
- b. Masukkan *margarine* dan gula halus *mixer* sampai bewarna putih (supaya tidak bantet)
- c. Lalu masukkan telur secara perlahan-lahan
- d. Tepung terigu, tepung biji durian, *baking powder*, dan vanili dicampur dalam satu mangkuk, kemudian diayak hingga merata.
- e. Masukkan bahan kering ke dalam adonan telur, lalu aduk hingga tercampur. Tambahkan susu secara bergantian sambil terus diaduk hingga merata.
- f. Tuang adonan ke dalam plastik segitiga agar mudah pada saat menuangkan ke dalam *cup muffin*.
- g. Tuang adonan ke dalam *cup muffin*, isi masing-masing kedalam *cup* sebanyak 35 gram dan beri topping kacang diatasnya.
- h. Selanjutnya, panggang di dalam oven selama 35 menit atau sampai *muffin* matang dengan sempurna.
- i. *Muffin* tepung biji durian siap disajikan.

2. Deskripsi kualitas muffin dari 40% tepung biji durian dan 60% tepung terigu dalam segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Muffin yang dibuat dengan komposisi 40% tepung biji durian dan 60% tepung terigu memiliki kualitas yang baik pada seluruh aspek organoleptik. Dari segi bentuk, *muffin* mengembang dengan proporsi yang seragam dan menarik. Warna yang dihasilkan cenderung kuning kecokelatan khas tepung biji durian, memberikan tampilan alami dan

menggugah selera. Aroma yang muncul merupakan perpaduan harum muffin dengan aroma khas biji durian. Tekstur muffin lembut, menunjukkan keberhasilan formulasi adonan. Dari segi rasa, terdapat keseimbangan antara manis dan cita rasa khas biji durian, sehingga produk dapat diterima dengan baik oleh konsumen.

B. Saran

1. Formulasi Produksi

Gunakan campuran 40% tepung biji durian sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan *muffin*, karena campuran ini memberikan hasil terbaik dalam hal bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, serta tingkat ketertarikan konsumen.

2. Pengembangan Produk

Buat *muffin* dengan campuran tepung biji durian sebesar 40% dan variasi rasa serta topping untuk menarik minat pembeli, seperti rasa coklat, keju, kacang, atau buah kering.

3. Uji Daya Simpan

Lakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui masa simpan *muffin* berbahan tepung biji durian 40% pada berbagai jenis kemasan dan kondisi penyimpanan, sehingga kualitas produk tetap terjaga hingga dikonsumsi.

4. Pemanfaatan Biji Durian

Sosialisasikan penggunaan biji durian sebagai bahan baku alternatif berbentuk tepung sebagai inovasi yang bernilai ekonomis dan membantu mengurangi sampah organik.

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa, A. R., & Holinesti, R. (2020). Pengaruh Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Rendang Boleces Ayam Afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(3), 142. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v1i3.55>
- Arif, S., & Koswara. (2020). Karakterisasi Pisau Dari Bahan Wire Rope Tempa Manual. *JTTM: Jurnal Terapan Teknik Mesin*, 1(2), 85–95. <https://doi.org/10.37373/msn.v1i2.36>
- Azhary, I., & Holinesti, R. (2023). Analisis Kualitas Bakso Ayam Petelur Rejected dengan Penambahan Rumput Laut Sebagai Bahan Pembotolan. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 4(1), 18. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v4i1.474>
- Darmoatmodjo, L. M. Y. D., Setijawaty, E., Wongsowinoto, J., Brenda, B., & Ancilla, F. (2023). Pemanfaatan Tepung Beras Merah Dan Beras Hitam Dalam Pembuatan Produk Edible Spoon. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 5(1), 44–50. <https://doi.org/10.24929/jfta.v5i1.2400>
- Gamay, R. A. J., Botecario, P. M. N., Sanchez, P. D. C., & Alvarado, M. C. (2024). Durian (*Durio zibenthinus*) sumber daya yang menjanjikan untuk pangan dan beragam aplikasi—kajian komprehensif. *Food Production, Processing and Nutrition*, 6(1). <https://doi.org/10.1186/s43014-023-00206-4>
- Gunawan, A., Pranata, S., & Swasti, Y. R. (2021). Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Sorghum (*Sorghum bicolor*) AND RED BEAN FLOUR (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 11–19.
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(1), 73. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.271>
- Indraswati, D., Widodo, A., Rahmatih, A. N., Maulyda, M. A., & Erfan, M. (2020). Implementasi Sekolah Ramah Anak Dan Keluarga Di Sdn 2 Hegarsari, Sdn Kaligintung, Dan Sdn 1 Sangkawana. *JKKP (Jurnal Kesejahteraan Keluarga Dan Pendidikan)*, 7(01), 51–62. <https://doi.org/10.21009/jkkp.071.05>
- Khaeril Sungkawa, Riyanto Wibowo, & Muhamad Puji Mauludin. (2024). Standar Resep Dekonstruksi Asinan Bogor Dalam Menghadapi NHI Tourism Skill Competition Menjadi Fusion Appetizer. *NAWASENA: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 3(1), 82–99. <https://doi.org/10.56910/nawasena.v3i1.1337>
- Lazuardi, M. E., Eviana, N., Perhotelan, M. P., Jakarta, A., Usaha, D. P., & Wisata,

- P. (2019). Pemanfaatan Tepung Biji Durian Pada Produk Wingko Babat. *Jurnal Culinaria*, 1(2), 6178.
- Lestari, T. A., Jumiono, A., Fanani, M. Z., & Akil, S. (2022). Proses Pengolahan Telur Beku. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(1), 35–39. <https://doi.org/10.30997/jiph.v4i1.9829>
- Monika, D., & Syah R. Purba, J. (2019). Formulasi Muffin Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Linn) Dan Susu Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Alternatif Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah (Pmt – As). *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 1(2), 48. <https://doi.org/10.30602/pnj.v1i2.286>
- Nadia Syafira Hestu Wibawani, Riris Oppusunggu, Tiar Lince Bakara, & Rumida. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Biji Durian Terhadap Daya Terima Mie Basah Tepung Biji Durian. *Media Gizi Ilmiah Indonesia*, 1(1), 1–9. <https://doi.org/10.62358/mgii.v1i1.1>
- Nurdewi, N. (2022). Implementasi Personal Branding Smart Asn Perwujudan Bangsa Melayani Di Provinsi Maluku Utara. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 1(2), 297–303. <https://doi.org/10.55681/sentri.v1i2.235>
- Obiorah, C. U., Kiin-kabari, D., Harcourt, P., & State, R. (2024). Komposisi Nutrisi Muffin yang Diproduksi Menggunakan Tepung Terigu yang Diperkaya dengan Tepung Kacang Kenari Afrika yang Dimasak. 10(1), 50–58. <https://doi.org/10.56201/rjfsqc.v10.no1.2024.pg50.58>
- Octaliandra, S., & Holinesti, R. (2023). Pengaruh Penggunaan Emulsifier Telur Ayam dan Telur Bebek terhadap Kualitas Es Krim. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(2), 120. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v3i2.375>
- Pertanian, J. T. (2018). 349-Article Text-545-2-10-20181220. 7(2), 45–50.
- Ramli, N. I., Tien, B. Y., Hui, B. Y., & Han, W. K. (2022). Pengaruh Waktu Perendaman Terhadap Kualitas Dan Sifat-Sifat Durian (*Durio Zibethinus*) Seed Gum: A Mini Review. *Malaysian Journal of Analytical Sciences*, 26(5), 944–952.
- Rismaya, R., Syamsir, E., & Nurtama, B. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Muffin. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(1), 58–68. <https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.1.58>
- Saputra, A. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus*

- murr) Terhadap Komposisi Kimia Nugget Ikan Biang (*Ilisha elongata*). *Jurnal Fakultas Perikanan Dan Kelautan, Universitas Riau, Pekanbaru*, 1–14.
- Sari, F., Gusnita, W., Kasmita, K., & Anggraini, E. (2024). Penambahan Tepung Bengkuang Terhadap Kualitas Bentuk, Warna, Aroma, Tekstur Dan Rasa Pada Muffin. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 5(2), 440. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v5i3.16539>
- Sari Putri, R. M., & Mardesci, H. (2018). Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simping (*Placuna Placenta*) Dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19–29. <https://doi.org/10.32520/jtp.v7i2.279>
- Sigiro, O. N., Sukmayani, S., Habibah, N., & Kristiandi, K. (2020). Potensi Bahan Pangan Tepung Biji Durian Setelah Melalui Masa Penyimpanan. *Agro Bali: Agricultural Journal*, 3(2), 229–233. <https://doi.org/10.37637/ab.v3i2.623>
- Sugeng, N. W., Mayasari, I., & Ratnanigtyas, H. (2021). Butter Cookies Substitusi Tepung Biji Durian. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 20–27. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jgi/article/view/21992>
- Yenny, M., Putra, R. P., Purnamasari, M., Aida, R., & Andrea, T. (2023). Pemanfaatan Tepung Biji Durian Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Pasta. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 8(1), 61–69. <https://doi.org/10.56743/jstp.v8i1.219>
- Yudhayanti, D., & Restiani, M. (2019). Uji Mutu Tepung Biji Durian Sebagai Bahan Pangan Alternatif Berdasarkan Kadar Air Dan Kadar Abu Serta Cemaran Mikroba. *MEDFARM: Jurnal Farmasi Dan Kesehatan*, 8(2), 43–48. <https://doi.org/10.48191/medfarm.v8i2.17>