

## Organoleptic Test of Durian Seed-Based Salak Seed Kolak

I Putu Arya Getas Kusuma Jaya<sup>1\*</sup>, Nina Indra Kristiana<sup>2</sup>

Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali

**Corresponding Author:** I Putu Arya Getas Kusuma Jaya

[putuaryagetas03@gmail.com](mailto:putuaryagetas03@gmail.com)

---

### ARTICLE INFO

*Keywords* : Durian Seeds, Salak Seed Compote, Organoleptic

*Received* : 01 December 2025

*Revised* : 20 December 2025

*Accepted*: 28 January 2025

©2025 Jaya, Kristiana: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



### ABSTRACT

This study aims to determine the quality of durian seed-based salak kolak by boiling and mashing it. The data collection methods used are experimental methods, organoleptic tests, panelists, documentation, questionnaires, and Likert scales. This study was assessed by organoleptic tests tested on 25 fairly trained panelists to determine the organoleptic test of durian seed-based salak kolak seen from the color aspect getting an index value of 89.6% with very good interpretation criteria, in terms of aroma getting an index value of 91.2% with very good interpretation criteria, in terms of taste getting an index value of 90.4% with very good interpretation criteria, in terms of texture getting an index value of 89.6% with very good interpretation criteria, so that the total average result is 90.2% with very good interpretation criteria.

---

## Uji Organoleptik Kolak Biji Salak Berbahan Dasar Biji Durian

I Putu Arya Getas Kusuma Jaya<sup>1\*</sup>, Nina Indra Kristiana<sup>2</sup>

Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali

**Corresponding Author:** I Putu Arya Getas Kusuma Jaya

[putuaryagetas03@gmail.com](mailto:putuaryagetas03@gmail.com)

---

### ARTICLE INFO

*Kata Kunci:* Biji Durian, Kolak Biji Salak, Organoleptik

*Received :* 01 Desember 2025

*Revised :* 20 Desember 2025

*Accepted:* 28 Januari 2025

©2025 Jaya, Kristiana: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kolak biji salak berbahan dasar biji durian dengan cara merebus dan menghaluskannya. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu metode eksperimen, uji organoleptik, panelis, dokumentasi, kuesioner, dan skala likert. Penelitian ini dinilai dengan uji organoleptik yang diujikan kepada 25 orang panelis agak terlatih untuk mengetahui uji organoleptik kolak biji salak berbahan dasar biji durian yang dilihat dari segi warna mendapatkan nilai indeks 89,6% dengan kriteria interpretasi sangat baik, dari segi aroma mendapatkan nilai indeks 91,2% dengan kriteria interpretasi sangat baik, dari segi rasa mendapatkan nilai indeks 90,4% dengan kriteria interpretasi sangat baik, dari segi tekstur mendapatkan nilai indeks 89,6% dengan kriteria interpretasi sangat baik, sehingga mendapatkan hasil rata-rata total yaitu 90,2% dengan kriteria interpretasi sangat baik.

---

## PENDAHULUAN

Kebutuhan akan pangan semakin meningkat dengan bertambahnya jumlah penduduk Indonesia. Berbagai jenis pangan diproduksi guna meningkatkan kualitas dan kuantitas, sehingga dapat memenuhi kebutuhan pangan masyarakat. Selain dengan meningkatkan jumlahnya, pemenuhan kebutuhan pangan juga dapat dilakukan dengan mengoptimalkan penggunaan sumber bahan pangan yang beraneka ragam. Hal ini dilakukan sebagai upaya mencoba mengetahui peluang keuntungan pangan dengan memanfaatkan sumber daya yang ada. Salah satu komoditas pangan lokal yang dapat dijadikan alternatif sebagai peluang keuntungan pangan diantaranya buah-buahan seperti durian.

Durian merupakan jenis buah-buahan asli negara Asia Tenggara yang mempunyai iklim tropis seperti Indonesia, Malaysia dan Thailand. Berdasarkan umurnya, durian adalah tanaman tahunan (perennial) karena masa hidupnya yang lebih dari dua tahun. Durian yang banyak beredar di Indonesia merupakan hasil impor dari Thailand. Namun perlu diketahui bahwa sebenarnya bibit asli atau plasma durian berasal dari Indonesia. Durian diambil dari spesies durian yang berasal dari Karanganyar, Jawa Tengah. Thailand mengembangkan varietas baru yang kini menjadi varietas durian unggulan (Zubaidah, 2023).

Thailand mampu mengembangkan bibit durian sukun menjadi varietas unggulan durian dengan skala perkebunan khusus untuk produksi. Untuk mengembangkan varietas unggulan dengan skala produksi, memerlukan kawasan khusus untuk perkebunan dan penanganan yang fokus untuk menghasilkan buah yang berkualitas tinggi. Pohon durian memiliki sistem perakaran tunggang, sangat panjang hingga mencapai enam meter atau lebih, perpanjangan akar tunggang akan berhenti bila mencapai permukaan air. Sistem perakaran tanaman durian dapat mencegah erosi lereng karena selain akar tunggang, durian juga punya akar samping yang dalam dan kuat. Ketinggian batang pohon durian berkisar antara 25-50 meter. Warna kulit batangnya coklat kemerah-merahan. Batang durian tergolong berkayu dengan bentuk silindris (membulat), permukaannya kasar, percabangannya banyak namun tidak dapat dibedakan dengan batang pokok (*sympodial*) (Suyatno, 2008).

Durian terkenal dengan ukuran buahnya sangat besar, dengan berat sekitar enam kg hingga mencapai sepuluh kg per buah. Durian mempunyai daging yang cukup tebal dan memiliki rasa manis yang dominan dengan aroma yang tidak terlalu tajam dan menyengat. Biji durian memiliki ketebelan dan bentuk yang bermacam-macam tergantung pada jenis dan varietasnya. Biasanya terdapat serat-serat halus. Biji ini terletak di ruang yang ada di buah durian. Biasanya berjumlah dua sampai lima biji, di pinggirannya terdapat serat-serat halus.

Berlimpahnya limbah biji durian pada musim durian, belum banyak dimanfaatkan (Sistanto et al., 2017). Disisi lain biji durian berpotensi sebagai sumber bahan makanan. Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2023 melaporkan bahwa produksi buah durian di Indonesia mencapai 1.852.045 ton/tahun

(Badan Pusat Statistik, 2024) dengan limbah biji durian dapat mencapai 5-15% dari bobot durian (Djaeni & Prasetyaningrum, 2010). Selain itu, biji durian diketahui mengandung kadar air 51,5%, karbohidrat 43,6% dan protein 2,6%. Biji durian memiliki tekstur yang soft jika di rebus, hal ini dapat dimanfaatkan menjadi produk kuliner seperti kolak. Kolak biji salak merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang awal mulanya mulai dikenal orang di pulau Jawa (Safitri, 2019).

Kolak biji salak memiliki sejarah yang panjang di Indonesia dan telah menjadi bagian dari budaya kuliner Indonesia selama berabad-abad. Kolak biji salak merupakan makanan khas Betawi. Betawi merupakan sebutan untuk suku asli kota Jakarta. Sejarah betawi yang begitu dinamis dapat mempengaruhi warisan kulinernya, kuliner khas Betawi dipengaruhi oleh budaya Cina, Eropa, dan Arab (Syamsidah & Suryani, 2018). Betawi memiliki banyak kuliner khas yang lezat. Namun seiring perkembangan yang pesat di kota Metropolitan yaitu Jakarta, kuliner khas Betawi sudah banyak yang langka bahkan nyaris punah seperti Kolak Biji Salak. Kolak Biji Salak memiliki rasa yang gurih, manis dan tekstur yang lembut. Menurut (Kristiana, 2024), inovasi yang dilakukan pada bahan baku makanan diperlukan agar bisa meningkatkan kualitas yang lebih baik.

Penelitian ini berinovasi untuk memanfaatkan limbah biji durian sebagai bahan dasar pembuatan kolak biji salak yang berkualitas baik dari segi rasa, warna, aroma, bentuk, maupun tekstur melalui uji organoleptik dengan melibatkan pakar kuliner dari perwakilan hotel, restoran, dan akademisi.

## TINJAUAN PUSTAKA

### Kolak

Kolak merupakan makanan penutup khas Indonesia yang berbahan dasar gula aren, santan, dan daun pandan. Kolak digunakan sebagai salah satu sarana menyebarkan agama islam, para ulama pada masa itu menggunakan beragam cara yang sederhana dan mudah dimengerti masyarakat, untuk mengenalkan agama baru di tanah air (Achorini, 2017). Melalui akulturasi budaya di tanah jawa, kolak menjadi salah satu media untuk melenyapkan nilai-nilai agama ke dalam budaya masyarakat (Jati, 2022).

Seiring berkembangnya bahan utama kolak, berkembang pula macam-macam kolak di Indonesia. Terdapat variasi kolak yang ada di Indonesia, sebagai berikut:

1. Kolak Pisang

Kolak pisang merupakan hidangan khas Indonesia. Kolak pisang terbuat dari bahan utama berupa pisang dan santan. Pisang yang digunakan adalah pisang kepok yang sudah matang. Hal ini bertujuan agar rasanya lebih manis dan legit.

2. Kolak Labu

Kolak labu merupakan camilan ringan yang biasanya diolah dan dikonsumsi di bulan ramadan. Sajian ini umumnya dibuat dari kuah santan yang dimasak dengan gula jawa dan daun pandan, kemudian ditambahkan potongan labu di dalamnya (Novitawati et al., 2023).

3. Kolak Ubi

Kolak ubi merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang terbuat dari ubi jalar yang direbus bersama dengan santan, gula merah, dan daun pandan. Kolak ini biasanya disajikan sebagai makanan penutup atau hidangan pembuka pada acara-acara tertentu seperti selamatan atau perayaan hari raya (Achorni, 2017).

4. Kolak Singkong

Kolak singkong merupakan hidangan khas Indonesia yang biasanya diolah dan dikonsumsi di bulan ramadan. Sajian ini umumnya dibuat dari kuah santan yang dimasak dengan gula jawa dan daun pandan, kemudian ditambahkan potongan singkong di dalamnya.

5. Kolak Kolang-Kaling

Kolak kolang-kaling merupakan hidangan yang sangat digemari di Indonesia, dengan rasa segar dari kolang-kaling. Umumnya dibuat dari kuah santan yang dimasak dengan gula jawa dan daun pandan, kemudian ditambahkan kolang kaling di dalamnya (Gardjito et al., 2024).

6. Kolak Biji Salak

Kolak biji salak merupakan makanan khas Indonesia yang lezat dan menggugah selera. Kombinasi ubi jalar, santan, dan gula merah menciptakan hidangan penutup yang khas dan mengandung manfaat kesehatan. Kolak biji salak bukan hanya hidangan yang enak tetapi juga merupakan bagian penting dari kekayaan kuliner Indonesia. Kolak biji salak memiliki sejarah di negara Indonesia dan telah menjadi bagian dari warisan kuliner Indonesia (Yuningsih & Nurhasanah, 2016).

### Kolak Biji Salak

Definisi kolak biji salak adalah makanan tradisional indonesia yang dibuat dari campuran ubi jalar dan tepung ketan yang dibentuk menjadi bulatan kecil seperti biji salak. Biji salak direbus dalam air mendidih hingga matang dan memiliki tekstur yang kenyal. Kolak biji salak terdiri dari dua komponen utama yaitu biji salak, kuah santan gula merah. Kuah santan gula merah, terbuat dari campuran santan kelapa dan gula merah yang dimasak hingga mengental (Apriyanto, 2022).

Untuk membuat kolak biji salak ada beberapa hal yang harus diketahui dengan cara memperhatikan karakteristik yang dapat mempengaruhi kualitas produk kolak biji salak adalah sebagai berikut :

1. Rasanya yang manis.
2. Warna sesuai bahan baku yang digunakan dan tidak mencolok.
3. Aroma khas (bahan baku yang digunakan).
4. Tekstur lembut dan empuk (Aminah, 2015).

Tabel 1. Syarat Mutu Kolak Biji Salak

Komponen	Nilai
Rasa	Memiliki rasa manis
Aroma	Memiliki aroma khas (bahan baku yang digunakan) dan wangi (santan, gula merah dan daun pandan)

Tekstur	Memiliki tekstur kenyal, lunak, dan lembut
Warna	Berwarna putih kecoklatan dan tidak mencolok

### **Biji Durian**

Biji durian berbentuk bulat-telur, berkeping dua, berwarna putih kekuning-kuningan atau coklat muda. Biji ini terletak di ruang yang ada di buah durian. Biasanya berjumlah 2 sampai 5 biji, di pinggirannya terdapat serat-serat halus (Sasongko et al., 2021).

Biji buah durian terkandung banyak nutrisi penting seperti vitamin A, vitamin B1, vitamin B2, vitamin C, karbohidrat, lemak, folat, protein, serat, energi, kalium, kalsium, tembaga, serta fosfor. Biji durian memiliki manfaat yaitu sumber energi dan tenaga, menjaga kesehatan tulang dan gigi, menguatkan otot dan menjaga daya tahan tubuh, penguat rasa dan mencegah hipertensi (Amin et al., 2022).

### **METODOLOGI**

Metode pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah eksperimen, dokumentasi, dan uji organoleptik yang melibatkan panelis, kuesioner dan skala likert untuk penghitungan uji organoleptik yang dilakukan. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis kualitatif dan kuantitatif.

Faktor-faktor eksternal yang dapat dikendalikan pada pembuatan kolak berbahan dasar biji durian yaitu:

1. Alat yang digunakan memenuhi standar, bersih, dan kering tidak ada bekas air atau kotoran setelah proses pencucian.
2. Bahan-bahan yang digunakan sesuai dengan standar resep yang telah ditentukan. Semua bahan sudah diperiksa dan dipastikan kondisi bahan dalam keadaan yang baik agar menghasilkan kolak yang baik untuk dikonsumsi.
3. Ketika pada proses pembuatan kolak berbahan dasar biji durian, penulis mengikuti prosedur yang sesuai dengan standar resep. Hal ini dilakukan untuk memaksimalkan uji organoleptik dari kolak berbahan dasar biji durian.

### **HASIL PENELITIAN**

#### **Prosedur Kerja**

Dalam proses pembuatan kolak biji salak berbahan dasar biji durian diperlukan proses kerja untuk memudahkan dalam menjalankan eksperimen. Skema prosedur kerja yang akan dilakukan selama eksperimen meliputi persiapan (resep standar, peralatan dan perlengkapan serta bahan), pelaksanaan (lokasi, faktor eksternal, metode kerja, dan objek yang diamati) dan hasil penelitian (kolak biji salak berbahan dasar biji durian beserta hasil uji organoleptiknya).

### Uji Eksperimen

Berikut ini merupakan standar resep kolak biji salak yang telah disesuaikan dengan biji durian sebagai bahan dasarnya. Standar resep kolak biji salak yang telah disesuaikan dengan menggunakan biji durian sebagai bahan dasarnya dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 2. Resep Standar Kolak Biji Salak Berbahan Dasar Biji Durian

Name of dish : Kolak Biji Salak Berbahan Dasar Biji Durian			
Yield : gr			
Portion size : 10			
No	Bahan	Jumlah	Satuan
1.	Biji Durian Montong	300	Gr
2.	Tepung Tapioka	100	Gr
3.	Air	2	Liter
4.	Gula Merah	500	Gr
5.	Durian Montong	150	Gr
6.	Daun Pandan	3	Lembar
7.	Santan	400	ml
8.	Garam	3	Sdt
9.	Tepung Maizena	9	Gr
Cara membuat :			
Bola Biji Durian			
1. Kupas biji durian kemudian cuci hingga bersih.			
2. Rebus biji durian selama 25 menit lalu ulek hingga halus.			
3. Tambahkan tepung tapioka (80gr) dan aduk rata kemudian bentuk bulat- bulat dengan berat 8 gr			
4. Lalu rebus (air 800 ml) selama 10 menit dan angkat tiriskan.			
Kuah Gula Merah			
1. Rebus (air 700 ml) gula merah, durian (150gr), dan 2 lembar daun pandan.			
2. Masukkan bulatan biji durian rebus sampai mendidih.			
3. Masukkan larutan tapioka (20gr), aduk sampai mengental.			
Kuah Santan			
Rebus santan kemudian tambahkan 1 lembar daun pandan, garam, dan larutan maizena (9gr), aduk-aduk hingga matang.			

### Hasil Eksperimen

Hasil eksperimen berdasarkan standar resep yang ada menghasilkan kolak biji salak berbahan dasar biji durian yaitu memiliki rasa yang manis, warna yang coklat keemasan, tekstur yang lembut, dan aroma yang khas dari biji durian tersebut.



Gambar 1. Hasil Eksperimen Kolak Biji Salak Berbahan Dasar Biji Durian

### Hasil Uji Organoleptik

Hasil uji organoleptik yang dilakukan menghasilkan nilai sesuai dengan formulir yang telah dibagikan kepada responden atau panelis menghasilkan hasil seperti tabel berikut.

Tabel 3. Hasil Rekapitulasi Uji Organoleptik

Objek Yang Diamati	Kriteria	Aspek Penilaian	Nilai	Jumlah Yang Memilih
Warna	Berwarna putih kekeklatan dan tidak mencolok	Sangat Baik	5	12
		Baik	4	13
		Cukup Baik	3	0
		Kurang Baik	2	0
		Tidak Baik	1	0
<b>Jumlah Jawaban</b>				<b>25</b>
Aroma	Memiliki aroma khas biji durian dan wangi (gula merah, santan dan daun pandan)	Sangat Baik	5	15
		Baik	4	9
		Cukup Baik	3	1
		Kurang Baik	2	0
		Tidak Baik	1	0
<b>Jumlah Jawaban</b>				<b>25</b>
Rasa	Memiliki rasa yang gurih dan manis	Sangat Baik	5	13
		Baik	4	12
		Cukup Baik	3	0
		Kurang Baik	2	0
		Tidak Baik	1	0
<b>Jumlah Jawaban</b>				<b>25</b>
Tekstur	Memiliki tekstur kenyal, lunak, dan lembut	Sangat Baik	5	12
		Baik	4	13
		Cukup Baik	3	0
		Kurang Baik	2	0
		Tidak Baik	1	0
<b>Jumlah Jawaban</b>				<b>25</b>

Dari hasil rekapitulasi uji organoleptik diatas, penulis menggunakan metode skala likert untuk mendapatkan skor akhir dari kolak biji salak berbahan dasar biji durian dengan menggunakan rumus skala likert dan hasil perhitungan skor akhir uji organoleptik dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. Skor Akhir Uji Organoleptik Kolak Biji Salak Berbahan Dasar Biji Durian

Objek Yang Diamati	Aspek Penilaian	Nilai	Jumlah Panelis	Skor Akhir
Warna	Sangat Baik	5	12	60
	Baik	4	13	52
	Cukup Baik	3	0	3
	Kurang Baik	2	0	0
	Tidak Baik	1	0	0
<b>Total</b>			<b>25</b>	<b>112</b>
Aroma	Sangat Baik	5	15	75
	Baik	4	9	36
	Cukup Baik	3	1	3
	Kurang Baik	2	0	0
	Tidak Baik	1	0	0
<b>Total</b>			<b>25</b>	<b>114</b>
Rasa	Sangat Baik	5	13	65
	Baik	4	12	48
	Cukup Baik	3	0	0
	Kurang Baik	2	0	0
	Tidak Baik	1	0	0
<b>Total</b>			<b>25</b>	<b>113</b>
Tekstur	Sangat Baik	5	12	60
	Baik	4	13	52
	Cukup Baik	3	0	0
	Kurang Baik	2	0	0
	Tidak Baik	1	0	0
<b>Total</b>			<b>25</b>	<b>112</b>

Setelah mendapatkan kriteria interpretasi skor yang akan digunakan sebagai penelitian akhir uji organoleptik, proses selanjutnya yaitu menentukan hasil interpretasi dari perhitungan dengan rumus indeks. Pengolahan data penelitian interpretasi pada variabel dapat dilihat tabel berikut.

Tabel 5. Rekapitulasi Nilai Indeks Kolak Biji Salak Berbahan Dasar Biji Durian

No	Objek Yang Diamati	Nilai Indeks (Dalam %)	Kriteria Interpretasi
1	Warna	89,6%	Sangat Baik
2	Aroma	91,2%	Sangat Baik
3	Rasa	90,4%	Sangat Baik
4	Tekstur	89,6%	Sangat Baik
<b>Rata-rata total</b>		<b>90,2%</b>	<b>Sangat Baik</b>

## **PEMBAHASAN**

Hasil uji organoleptik dari 25 orang panelis, hasil penelitian untuk warna dari kolak biji salak berbahan dasar biji durian yaitu sebanyak 12 orang panelis menjawab sangat baik dan 13 orang panelis menjawab baik.

Berdasarkan hasil uji organoleptik dari 25 orang panelis, hasil penelitian untuk aroma dari kolak biji salak berbahan dasar biji durian yaitu sebanyak 15 orang panelis menjawab sangat baik, sembilan orang panelis menjawab baik, dan satu orang panelis menjawab cukup baik.

Hasil uji organoleptik dari 25 orang panelis, hasil penelitian untuk rasa dari kolak biji salak berbahan dasar biji durian yaitu sebanyak 13 orang panelis menjawab sangat baik dan 12 orang panelis menjawab baik.

Berdasarkan hasil uji organoleptik dari 25 orang panelis, hasil penelitian untuk tekstur dari kolak biji salak berbahan dasar biji durian yaitu sebanyak 12 orang panelis menjawab sangat baik dan 13 orang panelis menjawab baik.

Kolak biji salak berbahan dasar biji durian menghasilkan 89,6% dengan kriteria interpretasi sangat baik, karena warna yang dihasilkan yaitu putih agak kecokelatan sesuai dengan bahan baku yang digunakan, hasil ini diterima dengan sangat baik.

Kolak biji salak berbahan dasar biji durian menghasilkan 91,2% dengan kriteria interpretasi sangat baik, karena aroma yang dihasilkan dari kolak biji salak berbahan dasar biji durian ini beraroma khas biji durian, dan aroma wangi dari gula merah, santan serta daun pandan sehingga aroma ini dapat diterima oleh panelis atau memuaskan.

Kolak biji salak berbahan dasar biji durian menghasilkan 90,4% dengan kriteria interpretasi sangat baik, karena rasa yang dihasilkan dari kolak biji salak berbahan dasar biji durian ini memiliki rasa yang khas dari biji durian, sehingga kolak biji salak berbahan dasar biji durian menghasilkan rasa yang gurih dan manis dari gula merah yang dapat diterima sangat baik oleh panelis.

Kolak biji salak berbahan dasar biji durian menghasilkan 90,4% dengan kriteria interpretasi sangat baik, karena rasa yang dihasilkan dari kolak biji salak berbahan dasar biji durian ini memiliki rasa yang khas dari biji durian, sehingga kolak biji salak berbahan dasar biji durian menghasilkan rasa yang gurih dan manis dari gula merah yang dapat diterima sangat baik oleh panelis.

Hasil uji skala likert maka didapatkan rata-rata total keseluruhan uji organoleptik kolak biji salak berbahan dasar biji durian adalah 90,2% dengan kriteria interpretasi sangat baik. Penelitian kolak biji salak berbahan dasar biji durian dengan kolak biji salak berbahan dasar ubi jalar sebagai acuan standar resep tentu menghasilkan perbedaan dari segi rasa, warna, aroma dan tekstur, dikarenakan bahan baku (bahan dasar) dalam pembuatan kolak biji salak berbahan dasar biji durian dengan kolak biji salak berbahan ubi jalar memiliki karakteristik jenis bahan dasar yang berbeda.

## **KESIMPULAN DAN REKOMENDASI**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan menggunakan uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa, kolak biji salak berbahan dasar biji durian montong memiliki kualitas yang sangat baik dengan hasil rata-rata total 90,2% yang dapat dilihat dari segi rasa mendapatkan nilai indeks yaitu 90,4%

dengan kriteria interpretasi sangat baik, dari segi warna mendapatkan nilai indeks yaitu 89,6% dengan kriteria interpretasi sangat baik, dari segi aroma mendapatkan nilai indeks yaitu 91,6% dengan kriteria interpretasi sangat baik, dan dari segi tekstur mendapatkan nilai indeks yaitu 89,6% dengan kriteria interpretasi sangat baik. Hal ini dinyatakan bahwa biji durian dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar untuk pembuatan kolak biji salak.

Rekomendasi yang bisa diberikan yaitu masyarakat dapat memanfaatkan biji durian sebagai kolak biji salak untuk meningkatkan pemanfaatan biji durian dan dapat dikembangkan sebagai ide bisnis.

### **PENELITIAN LANJUTAN**

Bagi penelitian selanjutnya, disarankan untuk meneliti lebih lanjut mengenai hal yang belum tergambar dalam penelitian ini, seperti meneliti kandungan gizi dari kolak biji salak berbahan dasar biji durian.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Peneliti ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang berkontribusi banyak dalam penelitian ini. Saran dan masukan dari para ahli di bidang ini telah sangat membantu dalam meningkatkan kualitas penelitian yang dilakukan. Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Pariwisata Bali atas dukungan yang telah diberikan melalui penelitian ini. Dukungan ini telah memungkinkan penulis untuk melakukan penelitian secara lebih mendalam.

### **DAFTAR PUSTAKA**

Achorni, D. (2017). *Belajar dari Makanan Tradisional Jawa* (A. Purba (ed.)). Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

Amin, A. M., Winanto, A., Nisa, B. H., Khairunisa, & Prasetyo, P. (2022). Pemanfaatan Limbah Biji Durian (*Durio Zibenthinus*) Sebagai Bahan Baku Alternatif Pembuatan Tempe. *Binomial*, 5(1), 34–44. <https://doi.org/10.46918/bn.v5i1.1226>

Aminah, S. (2015). *Pengolahan Kawista dan Labu Kuning*.

Apriyanto, M. (2022). *Pengetahuan Dasar Bahan Pangan*. CV. AA Rizky.

Badan Pusat Statistik. (2024). *Produksi Tanaman Buah-buahan, 2021-2023*. Badan Pusat Statistik.

Djaeni, M., & Prasetyaningrum, A. (2010). Feasibility Of Durian Seeds as Food Ingredients Alternative: Nutrition and Techno Economic Aspects. *Riptek*, 4(II), 37–45.

Gardjito, M., Santoso, U., & Harmayani, E. (2024). *Ragam Minuman Khas Indonesia* (D. C. Fitriyani (ed.)). CV Andi Offset.

- Jati, I. M. (2022). Nilai-nilai Kearifan Lokal Tradisi Nyadran Sebagai Sumber Belajar IPS. *Journal Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial*, 14(2), 246–258. <https://doi.org/10.37304/jpips.v14i2.7728>
- Kristiana, N. I. (2024). *Uji Organoleptik dan Substitusi Sosis Berbahan Dasar Jagung Muda* (000604523).
- Novitawati, Anggreani, C., & P, R. (2023). Pemberdayaan kelompok ibu rumah tangga dalam pengolahan labu kuning menjadi camilan sehat sebagai upaya pencegahan stunting 1,2. *Journal of Character Education Society*, 6(1), 27–34.
- Safitri, D. (2019). Analisa Kadar Alkohol Pada Buah Durian Berdasarkan Beberapa Macam Jenisnya [Universitas Muhammadiyah Surabaya]. In *Universitas Muhammadiyah Surabaya*. <http://repository.um-surabaya.ac.id/5013/>
- Sasongko, H., Salamah, Z., Prawiti, P., & Utami, N. P. (2021). *Rumah Sayur: Inovasi Ketahanan Pangan di Somongari* (R. Husein (ed.)). Lembaga Pendidikan Anak Usia Dini Fatimah Azzahrah. [http://eprints.uad.ac.id/32766/1/2021\\_Buku\\_Rumah\\_Sayur-reduce%281%29.pdf](http://eprints.uad.ac.id/32766/1/2021_Buku_Rumah_Sayur-reduce%281%29.pdf)
- Sistanto, Sulistyowati, E., & Yuwana. (2017). Pemanfaatan Limbah Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) sebagai Bahan Penstabil Es Krim Susu Sapi Perah. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 12(1), 9–23. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.12.1.9-23>
- Suyatno, Y. (2008). Penguatan Strategi Pengembangan Kawasan Agropolitan Berbasis Peningkatan Daya Saing Produk Agribisnis Unggulan di Kabupaten Semarang. In *Universitas Diponegoro*. Diponegoro.
- Syamsidah, & Suryani, H. (2018). *Pengetahuan Bahan Makanan*. CV Budi Utama.
- Yuningsih, D., & Nurhasanah, N. S. (2016). *Kelompok Kompetensi F Makanan Penutup*.
- Zubaidah, S. (2023). *Teknologi Produksi Tanaman Buah Tropis* (M. Hidayat (ed.)). Pusat Pengembangan Pendidikan dan Penelitian Indonesia.