

## Organoleptic Test of Layer Cake with Durian Seed Flour

Kadek Deviani Wulandari<sup>1\*</sup>, Made Hendrayana<sup>2</sup>, I Nyoman Sunada<sup>3</sup>, AA Gd KP Dalem<sup>3</sup>

Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali

**Corresponding Author:** Kadek Deviani Wulandari [kdevianiw04@gmail.com](mailto:kdevianiw04@gmail.com)

### ARTICLE INFO

*Keywords:* Durian Seed Flour, Layer Cake, Organoleptic Test

*Received :* 01 December 2024

*Revised :* 21 December 2024

*Accepted:* 25 January 2025

©2025 Wulandari, Hendrayana, Sunada, Dalem: 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/).



### ABSTRACT

In this study, durian seed flour was processed into layer cake so that it changed the final result of the layer cake in terms of color, aroma, taste and texture. This study aims to determine the quality of the organoleptic test of layer cake with durian seed flour. Data collection methods used in this study were experiments, organoleptic tests, questionnaires, documentation, panelist tests, and Likert scales. After conducting the experiment, it was continued with a panelist test to obtain the results of the organoleptic test from 25 fairly trained panelists. In the test, a questionnaire form was used and the results of the questionnaire were calculated using the Likert scale technique. The results of the organoleptic test in terms of color, aroma, taste and texture obtained an average total of 84% with a very good interpretation. It can be concluded that durian seed flour can be an alternative to rice flour in layer cake.

## Uji Organoleptik Kue Lapis dengan Tepung Biji Durian

Kadek Deviani Wulandari<sup>1\*</sup>, Made Hendrayana<sup>2</sup>, I Nyoman Sunada<sup>3</sup>, AA Gd KP Dalem<sup>3</sup>

Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali

**Corresponding Author:** Kadek Deviani Wulandari [kdevianiw04@gmail.com](mailto:kdevianiw04@gmail.com)

---

### ARTICLE INFO

*Kata Kunci:* Tepung Biji Durian, Kue Lapis, Uji Organoleptik

*Received :* 01 Desember 2024

*Revised :* 21 Desember 2024

*Accepted:* 25 Januari 2025

©2025 Wulandari, Hendrayana, Sunada, Dalem: 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

Pada penelitian ini, tepung biji durian diolah menjadi kue lapis sehingga mengubah hasil akhir kue lapis dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas dari uji organoleptik kue lapis dengan tepung biji durian. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen, uji organoleptik, kuesioner, dokumentasi, uji panelis, dan skala likert. Setelah melakukan eksperimen, dilanjutkan dengan uji panelis untuk mendapatkan hasil uji organoleptik dari 25 panelis agak terlatih. Dalam pengujiannya menggunakan formulir kuesioner dan hasil kuesioner dihitung menggunakan teknik skala likert. Hasil uji organoleptik dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur mendapatkan rata - rata total 84% dengan interpretasi sangat baik. Dapat disimpulkan bahwa tepung biji durian dapat menjadi alternatif tepung beras pada kue lapis.

---

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil durian terbanyak. Indonesia memiliki iklim tropis yang cocok untuk menanam pohon durian. Durian memiliki nama ilmiah *Durio Zibethinus* merupakan spesies pohon durian yang umum ditemukan di Indonesia. Durian memiliki aroma dan rasa yang sangat tajam dan khas, karena daging buahnya memiliki kandungan senyawa belerang (*sulfuric smell*). selain itu daging buah durian mengandung karbohidrat, asam askorbat dan fosfor (Ashari, 2017). Buah durian yang umum ditemui memiliki daging buah berwarna kuning. Namun di spesies berbeda ada daging buahnya yang berwarna merah. Daging buah dilindungi dengan kulitnya yang berbentuk duri seperti nama buah tersebut. Buah durian dikonsumsi pada bagian daging buah.

Pada tahun 2023, total panen buah durian mencapai 1.852.045 ton. Jawa Timur menjadi provinsi penghasil buah durian pada 2023 dengan panen mencapai 488.356 ton dan di Bali menghasilkan 39.041 ton (Badan Pusat Statistik, 2024). Ketika musim buah durian, biji dalam buah durian (*Durio zibethinus* Murr) merupakan limbah yang meresahkan dalam limbah pertanian. Dalam sebuah durian persentase kulit buahnya mencapai 60 - 75%, bagian daging buah hanya 20 - 35%, biji durian memiliki persentase 5 - 15%. Biji dan kulit buah belum dimanfaatkan secara maksimal (Mursali & Yusuf, 2021).

Biji durian memiliki banyak kandungan baik untuk tubuh. Setelah dimasak, biji durian mengandung 51 gr kadar air, 0,2 gr lemak, 1,5 gr protein, 46,2 gr karbohidrat dan kandungan lainnya seperti fosfor, zat besi, dan kalsium (Mahmud, 2020). Biji durian memiliki manfaat adalah menambah energi ke dalam tubuh, mengontrol gula darah, menjaga kesehatan kulit, dan memperkuat kesehatan tulang dalam tubuh. Buah durian juga mengandung serat yang bermanfaat baik membantu pencernaan dan mengikat lemak yang tidak diperlukan. Bagian biji yang keras biasanya dikonsumsi dengan cara direbus. Setelah direbus, biji durian memiliki tekstur lebih lunak, memiliki rasa yang khas. Namun peminat biji durian rebus tidak banyak, dan sisa biji durian akan dibuang walau memiliki kandungan yang baik. Kurangnya pemanfaatan biji durian membuat menumpuknya limbah biji durian. Mengingat durian yang dipanen mencapai ribuan ton, maka limbah biji durian juga mencapai ribuan ton.

Biji durian dapat diolah kembali menjadi peluang produk yang tetap bermanfaat. Salah satu olahan biji durian adalah dijadikan tepung. Tepung biji durian tidak memiliki aroma daging durian tetapi memiliki aroma yang khas. Mengolah biji durian menjadi tepung juga dapat mengawetkan biji durian agar tahan lebih lama. Tepung biji durian tidak mengandung gluten sehingga cocok dikonsumsi bagi orang yang memiliki intoleran terhadap gluten. Ada beberapa penelitian yang mengolah tepung biji durian menjadi beberapa olahan, diantaranya menjadi butter cookies (Sugeng et al., 2021), puff pastry (Nabilla et al., 2021), pie susu (Widjningsih & Sari, 2022) dan lainnya. Kurangnya produksi tepung biji durian yang tidak banyak orang ketahui sehingga harga yang ditawarkan lebih mahal karena kelangkaan produksi. Namun limbah biji durian

yang tidak digunakan, kita dapat dimanfaatkan kembali untuk membuat tepung biji durian di rumah.

Kue lapis adalah salah satu kue tradisional Indonesia. Kue ini umumnya berbentuk balok dan memiliki dua warna atau lebih yang berlapis-lapis (Khairunnisa et al., 2016). Kue ini dikenal dengan nama yang berbeda di berbagai daerah dan menggunakan bahan tambahan yang berbeda (Affandi et al., 2023). Kue ini bisa terbuat dari tepung beras, tepung kanji, tepung terigu atau mencampurkan beberapa jenis tepung untuk menghasilkan kekenyalan kue lapis yang diinginkan. Kue lapis umum ditemukan di pasar dan sering dihidangkan pada acara perayaan keagamaan atau informal sebagai camilan pembuka atau penutup. Menurut (Dalem et al., 2024), pemanfaatan bahan dari tepung hasil olahan dari bahan makanan lainnya, bisa meningkatkan pengembangan makanan ke depannya.

Pada penelitian ini akan memanfaatkan tepung biji durian menjadi kue tradisional Indonesia, yaitu kue lapis. Dalam mengganti bahan utama dalam pembuatan kue lapis dengan tepung biji durian akan memberikan hasil akhir yang berbeda. Maka dari itu penulis melakukan eksperimen membuat kue lapis dengan tepung biji durian dan meneliti kualitas hasil yang didapatkan menggunakan uji organoleptik untuk mengetahui kualitas produk.

## **TINJAUAN PUSTAKA**

### **Kue Tradisional**

Kue tradisional adalah kue yang terbuat dari bahan-bahan lokal yang berasal dari hasil alam di Indonesia, disajikan dengan teknik, dan penyajian yang khas (Napitupulu & Dewiani, 2020). Kue tradisional dikenal dengan istilah makanan kecil yang resepnya diwariskan secara turun-temurun sebagai selingan makanan pokok, dimakan bersama-sama dan dihidangkan bersama minuman (Ginting et al., 2017).

Kue tradisional dikategorikan menjadi 2 berdasarkan kadar airnya (Ginting et al., 2017):

1. Kue Basah

Kue basah memiliki tekstur yang lembut, empuk dan basah. Kue basah merupakan kue tradisional yang umumnya dibuat dengan teknik dikukus atau direbus. Karena menggunakan teknik tersebut, kue basah tidak dapat bertahan lama. Kue ini kadang dibungkus dengan menggunakan daun pisang dan dapat dijumpai di pasar tradisional. Contoh dari kue basah adalah lapek pisang, kue cucur, kue talam ubi, kue getuk, kue lapis surabaya, klepon, dadar gulung, nagasari dan lain - lain (Ginting et al., 2017).

2. Kue Kering

Kue kering memiliki tektur yang kering dan sedikit kadar air. Kue kering dapat tetap awet bila disimpan dalam jangka waktu yang lama dari pada kue basah. Kue kering umumnya dibuat dengan menggunakan teknik dipanggang atau digoreng. Contoh dari kue kering adalah kue lidah

kucing, putri salju, nastar, kastengel, arai pinang, kue telur gabus dan lain-lainnya (Napitupulu & Dewiani, 2020).

### **Kue Lapis**

Kue lapis adalah salah satu kue tradisional Indonesia. Disebut kue lapis karena kue ini memiliki lapisan dua warna atau lebih yang berlapis-lapis (Harianto et al., 2018). Kue lapis dapat ditemukan diberbagai daerah Indonesia. Kue ini terbuat dari tepung beras, tepung kanji, santan, garam, gula pasir, dan pewarna. Kue dapat diwarnakan berbagai macam warna mau alami ataupun pewarna makanan untuk menonjolkan warna kue lapis (Khairunnisa et al., 2016).

Kue lapis merupakan kue basah yang memiliki kadar air yang tinggi karena menggunakan metode mengukus sehingga tekstur kue lapis menjadi lembut dan manis. Setiap lapisan adonan kue lapis dikukus dengan takaran yang sama dan menuangkannya kedalam loyang agar ketebalan setiap lapisannya sama (Almira, 2022).

Beberapa literatur mengatakan bahwa kue lapis kukus dijadikan makanan pembuka untuk orang Belanda yang datang ke Indonesia sebelum Belanda memperkenalkan kue berlapis bernama spekkeok. Spekkeok memiliki arti kue seribu lapis seperti lemak babi (Fadiyanti et al., 2022).

Kualitas kue lapis dapat dilihat dari aspek warna, aroma, rasa dan tekstur yang akan dijelaskan pada berikut ini:

1. Warna: kue lapis memiliki dua warna atau lebih, berwarna cerah. Ada yang berwarna hijau dari penggunaan pandan, warna merah, cokelat, kuning, dan lainnya sesuai pewarna makanan yang digunakan (Harianto et al., 2018); (Almira, 2022); (Affandi et al., 2023).
2. Aroma: kue lapis memiliki aroma yang harum dari bahan dasar, aroma daun pandan dan aroma santan yang gurih (Aryawan, 2021).
3. Rasa: kue lapis memiliki rasa yang manis dan rasa gurih dari santan (Almira, 2022).
4. Tekstur : kue lapis memiliki tekstur yang berlapis - lapis, lembut dan kenyal (Almira, 2022). Kue lapis memiliki tekstur yang lentur dan lengket akibat penggunaan tepung beras (Aryawan, 2021).

### **Tepung Biji Durian**

Kata "durian" mengacu pada kulit buah yang berbentuk duri dengan penyebutan buah ini ditambahkan akhiran "-an" dan jadilah kata durian. Bagian durian yang dapat dikonsumsi adalah daging buahnya sekitar 20 - 35% (Utari, 2020). Durian merupakan salah satu buah tropis asli dari Indonesia dan memiliki catatan sejarah dan masih memiliki buktinya hingga sekarang (Tirtawinata et al., 2016).

Tepung merupakan sebuah partikel padan berbentuk butiran yang halus, terbuat dari bahan nabati atau hewani. Tepung biji durian dan tepung tapioka memiliki kesamaan kandungan pati dengan amilosa sebanyak 22% yang memberikan sifat keras serta peran dalam pembentukan gel, amilopektin sebanyak 66,33% (Utari, 2020).

Mengubah biji durian menjadi tepung biji durian mempermudah pemanfaatan biji menjadi bahan setengah jadi, tepung biji durian mempunyai daya simpan yang lebih lama dan dapat digunakan untuk beraknekaragaman pengolahan makanan (Mursali & Yusuf, 2021).

Tepung biji durian mengandung banyak karbohidrat yang dapat dijadikan sumber energi bagi tubuh, tentunya dapat menjadi alternatif pangan. Tepung biji durian juga kaya akan serat yang baik untuk pencernaan dan membantu mengontrol gula darah. Kandungan gizi di dalam tepung biji durian yaitu energi 388 kkal, protein 8,97 gr, lemak 1,14 gr, karbohidrat 85,4 gr, kalsium 98 mg, dan fosfor 13 mg (Verawati & Yanto, 2019).

Kriteria biji durian yang dapat digunakan untuk membuat tepung, yaitu biji berwarna putih kekuningan hingga warna coklat, berbentuk bulat seperti telur. Biji durian yang dibelah akan mengeluarkan lendir. Lendir yang keluar tidak memiliki bau atau rasa. Biji durian memiliki aroma wangi yang khas yang memungkinkan biji sesuai kriteria tersebut dapat diolah menjadi tepung (Sugeng et al., 2021).

Karakteristik tepung biji durian memiliki tekstur yang kurang lembut dan tepung berwarna kecokelatan (Sugeng et al., 2021). Untuk mendapatkan tepung biji durian diperlukan proses perebusan, pengeringan dan penggilingan. Biji durian menghasilkan tepung berwarna putih kekuningan dan dapat diolah menjadi berbagai makanan (Utari, 2020).

Dalam pembuatan tepung biji durian harus melalui proses mulai dari penyortiran, pencucian, pengupasan, pengirisan, perendaman, penyelupan, pengeringan dan penepungan (Yuwono, 2016). Penjelasan pembuatan tepung biji durian dibahas sebagai berikut:

1. Pernyortiran

Penyortiran dilakukan untuk memilih biji durian yang baik, tidak ada tanda kebusukan, tidak keriput atau tidak ada isinya, tidak berasal dari tempat sampah atau yang tidak baik untuk kesehatan.

2. Pencucian

Pencucian dilakukan untuk membersihkan kotoran atau sisa daging durian pada biji durian, dan menghilangkan mikroorganisme yang tidak baik pada permukaan biji durian.

3. Pengupasan

Pengupasan dilakukan untuk menghilangkan kulit ari pada biji durian, memisahkan kulit ari pada biji durian juga bertujuan memberi warna tepung biji durian lebih cerah. pengupasan dilakukan menggunakan pisau.

4. Pengirisan

Pengirisan dilakukan untuk mempercepat pematangan, pengeringan saat penjemuran, dan mempermudah saat proses penepungan.

5. Perendaman

Saat mengiris biji durian disiapkan air rendaman untuk menyimpan biji durian yang telah diiris. Bertujuan untuk menjaga warna pada biji durian dan menghambat pertumbuhan mikroba yang tersebar di udara.

Perendaman dapat ditambah dengan air kapur atau ragi tempe dan difermentasi selama 24 jam.

1. *Blanching*

*Blanching* merupakan teknik metode memasak menggunakan uap air atau air langsung dengan suhu kurang lebih 100° dengan rentang waktu tidak lama. Biji durian yang telah teriris, dimasak selama 5 menit untuk mematikan mikroorganisme tidak baik pada biji durian.

2. Penjemuran

Penjemuran dilakukan untuk mengeringkan biji durian sebelum proses penepungan, biji durian harus benar-benar kering agar daya tahan tepung bisa disimpan berbulan-bulan. Jika kadar air masih tinggi, pada proses penyimpanan akan terjadi aktivitas biologis dari mikroorganisme dan jamur yang membuat tepung tidak layak untuk dikonsumsi. Penggunaan oven dengan suhu rendah akan lebih baik untuk menjaga biji durian tetap steril dibandingkan penjemuran manual.

3. Penepungan

Penepungan adalah proses penghalusan biji durian menjadi tepung biji durian. Untuk uji coba dirumah dapat dilakukan dengan blender. Namun ukuran produksi besar, menggunakan mesin dengan derajat tertentu untuk menghasilkan kehalusan tepung yang diinginkan.

4. Penyimpanan

Tepung yang telah selesai diproses, akan disimpan dengan plastik yang kemudian divakum untuk membuat daya tahan tepung lebih lama. Tepung disimpan di suhu ruang dan kering, tanpa terkena panas matahari atau kelembaban tinggi

## **METODOLOGI**

Dalam penelitian ini, teknik analisis deskriptif kualitatif digunakan untuk menjelaskan hasil dari uji organoleptik, hasil eksperimen, dan dokumentasi dari kue lapis kukus dengan tepung biji durian. Data akan disajikan dan dijelaskan dalam bentuk narasi dan tabel untuk mempermudah menarik kesimpulan.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu eksperimen, uji organoleptik, dokumentasi, serta melibatkan panelis untuk mengisi kuesioner. Dan data diukur menggunakan skala likert.

## **HASIL PENELITIAN**

### **Prosedur Kerja**

Dalam pembuatan kue lapis diperlukan proses kerja untuk mempermudah jalan eksperimen. Prosedur kerja dibagi menjadi 5 (lima) bagian, yaitu persiapan, pelaksanaan, hasil penelitian, uji kualitas dan analisis data.

### **Persiapan dan Pelaksanaan**

Dalam pembuatan kue lapis diperlukan proses kerja untuk mempermudah jalan eksperimen. Prosedur kerja dibagi menjadi 5 (lima) bagian, yaitu persiapan, pelaksanaan, hasil penelitian, uji kualitas dan analisis data.

Tabel 1. Resep Kue Lapis dengan Tepung Biji Durian

RECIPE				
<b>NAME : Kue Lapis</b>				
<b>YIELD : 24 portion</b>				
<b>PORTION SIZE : 8 x 5 x 2 cm<sup>3</sup></b>				
<b>DESCRIPTION : kue berlapis-lapis dengan rasa manis dan gurih.</b>				
NO	INGREDIENT	QTY	SIZE	REMARK
1	Santan	1600	Cc	Direbus dengan selembur daun pandan
2	Gula Pasir	500	Gr	
3	Garam	½	Sdt	
4	Tepung Biji Durian	400	Gr	
5	Tepung Kanji	400	Gr	
6	Pewarna merah, hijau dan cokelat	-		
Metode pembuatan kue lapis:				
1. Masak santan bersama gula pasir dan garam hingga mendidih sambil terus diaduk. Angkat, biarkan dingin.				
2. Campur santan dengan tepung beras dan tepung kanji, aduk rata. Bagi adonan menjadi empat bagian sama rata. masing - masing diberi warna, merah, hijau, cokelat, dan satu bagian tetap dibiarkan putih.				
3. Panaskan dandang kukusan. Oleskan loyang berukuran 20x20 cm atau sesuai selera dengan minyak. Tuang satu sendok sayue salah satu adonan berwarna, kukus selama 5 menit, angkat. Tuang adonan warna lainnya, kukus kembali. Demikian seterusnya, lakukan hal yang sama untuk seluruh adonan berselang - seling sampai adonan habis. Terakhir kukus selama 30 menit.				

Dalam pembuatan kue lapis dengan tepung biji durian terdapat faktor eksternal yang dikendalikan agar dapat menghasilkan kue lapis dengan tepung biji durian dengan kualitas yang baik.

1. Resep standar

Dalam hai ini, resep standar kue lapis dengan tepung beras akan sedikit berbeda dengan kue lapis dengan tepung biji durian, hal ini dikarenakan adanya perbedaan komposisi dalam tepung yang digunakan maka harus dicari resep atau formula yang sesuai.

2. Kebersihan alat

Peralatan yang digunakan dalam eksperimen pembuatan kue lapis harus dalam keadaan bersih dan kering agar peralatan tidak terkontaminasi oleh benda asing.

3. Teknik pembuatan kue lapis

Teknik pembuatannya pun harus dilakukan dengan benar, dimulai dari penimbangan bahan kering, memasak santan hingga matang dan didinginkan agar tidak mudah basi, mencampurkan bahan sesuai urutan metode kerja, kemudian adonan dikukus dengan pengukusan. Api yang

digunakan harus kecil agar lapisan per lapisnya tidak bergelombang. Setelah kue lapis matang, didinginkan terlebih dahulu sebelum dikeluarkan dalam loyang. Semua tahapan ini harus dilakukan sesuai dengan standar yang sudah ada untuk menghasilkan kue sempritt dengan kualitas yang baik.

#### 4. Juru masak

Faktor juru masak juga termasuk kedalam faktor eksternal yang harus dikendalikan karena dalam penelitian ini, juru masak harus mengetahui cara-cara dalam membuat kue lapis. Dalam penelitian ini, peneliti bukanlah seorang yang memiliki banyak pengetahuan dalam pembuatan kue lapis. Sehingga peneliti perlu beberapa kali untuk mempraktikkan pembuatan kue lapis pada umumnya

### Hasil Eksperimen

Eksperimen kue lapis dengan tepung biji durian telah dilakukan sebanyak empat kali untuk memperoleh data yang tetap pada setiap pembuatannya. Berikut adalah hasil akhir dari kue lapis dengan tepung biji durian:

#### 1. Eksperimen Pertama

Hasil eksperimen pertama dari kue lapis dengan tepung biji durian memiliki dua warna yang per lapisannya terlihat, satunya berwarna coklat pekat dan satunya berwarna krem. Beraroma khas tepung biji durian, santan dan wangi daun pandan. Kue lapis terasa manis dan terdapat rasa khas dari tepung biji durian. Tekstur lembut, namun tidak kenyal serta cukup rapuh sehingga kurang lentur dan lengket di tangan. Dalam percobaan pertama ini menghasilkan kue lapis dengan kualitas tidak baik.



Gambar 1. Hasil Eksperimen Pertama

#### 2. Eksperimen Kedua

Hasil eksperimen kedua dari kue lapis dengan tepung biji durian memiliki dua warna yang per lapisannya hampir sama, karena tepung biji durian yang dimiliki lebih gelap. Beraroma khas tepung biji durian dan santan. Kue lapis terasa manis dan terdapat rasa khas dari tepung biji durian. Tekstur lembut, sedikit kenyal, namun tidak kenyal serta cukup rapuh sehingga kurang lentur

dan lengket di tangan. Lapisan kue lapis tidak memiliki ketebalan yang sama. Dalam percobaan kedua ini menghasilkan kue lapis dengan kualitas tidak baik.



Gambar 2. Hasil Eksperimen Kedua

### 3. Eksperimen Ketiga

Ada penambahan bahan, yaitu tepung kanji menjadi 400 gr untuk mendapatkan hasil tekstur kue lapis yang lebih baik. Hasil eksperimen ketiga dari kue lapis dengan tepung biji durian memiliki dua warna yang per lapisannya terlihat, lapisan pertama berwarna coklat tua dan satunya berwarna coklat muda. Beraroma khas tepung biji durian dan santan. Kue lapis terasa manis, terdapat rasa khas dari tepung biji durian dan gurih dari santan. Tekstur lembut, kenyal, cukup lentur dan berlapis-lapis. Dalam percobaan ketiga ini menghasilkan kue lapis dengan kualitas sangat baik.



Gambar 3. Hasil Eksperimen Ketiga

### 4. Eksperimen Keempat

Hasil eksperimen keempat dari kue lapis dengan tepung biji durian memiliki dua warna yang per lapisannya terlihat, lapisan pertama berwarna coklat tua dan satunya berwarna coklat muda. Beraroma khas tepung biji durian, santan dan sedikit aroma pandan. Kue lapis terasa manis, terdapat rasa khas dari tepung biji durian dan gurih dari santan. Tekstur lembut, kenyal, cukup lentur dan berlapis - lapis. Dalam percobaan keempat ini menghasilkan kue lapis dengan kualitas sangat baik. Pada saat pengujian uji organoleptik kepada panelis, peneliti menggunakan eksperimen keempat sebagai sampel dalam pengisian kuesioner.



Gambar 4. Hasil Eksperimen Keempat

### Hasil Uji Organoleptik

Uji organoleptik menggunakan panca indera manusia untuk menilai dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur kue lapis dengan tepung biji durian. Sampel kue lapis dengan tepung beras diberikan kepada 25 mahasiswa dari kampus Politeknik Pariwisata Bali.

Tabel 2. Rekapitulasi Uji Organoleptik Kue Lapis dengan Tepung Biji Durian

No	Variabel	Aspek Penilaian	Skor (1-5)	Penilaian
1	Warna (Menghasilkan warna alami yang baik, cerah, tidak pucat, lapisan terlihat)	Sangat Baik	5	7
		Baik	4	15
		Cukup	3	2
		Kurang Baik	2	1
		Sangat Kurang	1	0
		<b>Jumlah Jawaban Panelis</b>		<b>25</b>
2	Aroma (Memiliki aroma wangi dari pandan, santan, dan khas tepung biji durian)	Sangat Baik	5	11
		Baik	4	9
		Cukup	3	5
		Kurang Baik	2	0
		Sangat Kurang	1	0
		<b>Jumlah Jawaban Panelis</b>		<b>25</b>
3	Rasa (Memiliki rasa yang manis, gurih dari santan, enak dan khas biji durian yang dapat diterima oleh semua kalangan)	Sangat Baik	5	9
		Baik	4	15
		Cukup	3	1
		Kurang Baik	2	0
		Sangat Kurang	1	0
		<b>Jumlah Jawaban Panelis</b>		<b>25</b>
4	Tekstur (Memiliki tekstur berlapis-lapis, lentur, kenyal, sedikit lengket)	Sangat Baik	5	12
		Baik	4	7
		Cukup	3	6
		Kurang Baik	2	0
		Sangat Kurang	1	0
		<b>Jumlah Jawaban Panelis</b>		<b>25</b>

Setelah mendapatkan kriteria interpretasi yang akan digunakan sebagai penilaian akhir uji organoleptik. Proses selanjutnya adalah menentukan hasil nilai interpretasi dari perhitungan yang dihasilkan menggunakan rumus indeks. Rumus indeks didapatkan dari total skor dibagi skor tertinggi penilaian dikalikan 100%. Pengolahan data penilaian interpretasi pada setiap variabel dilihat pada tabel berikut.

Tabel 3. Rekapitulasi Nilai Indeks Pada Kue Lapis dengan Tepung Biji Durian

No	Objek yang diamati	Nilai Indeks	Kriteria Interpretasi
1	Warna	82%	Sangat Baik
2	Aroma	85%	Sangat Baik
3	Rasa	86%	Sangat Baik
4	Tekstur	85%	Sangat Baik
Rata - Rata Total		84%	Sangat Baik

## PEMBAHASAN

Dari kuesioner yang telah dijawab oleh 25 panelis, sebanyak 7 orang yang menjawab warna yang dimiliki oleh kue lapis sangat baik, 15 orang menjawab baik, 2 orang menjawab cukup, dan 1 orang menjawab kurang baik.

Dari kuesioner yang telah dijawab oleh 25 panelis, sebanyak 11 orang yang menjawab aroma yang dimiliki oleh kue lapis sangat baik, 9 orang menjawab baik, dan 5 orang menjawab cukup.

Dari kuesioner yang telah dijawab oleh 25 panelis, sebanyak 9 orang yang menjawab rasa yang dimiliki oleh kue lapis sangat baik, 15 orang menjawab baik, dan 1 orang menjawab cukup.

Dari kuesioner yang telah dijawab oleh 25 panelis, sebanyak 12 orang yang menjawab tekstur yang dimiliki oleh kue lapis sangat baik, 7 orang menjawab baik, dan 6 orang menjawab cukup.

Dari segi warna, kue lapis dengan tepung biji durian memperoleh nilai indeks 82% dan kriteria interpretasinya adalah sangat baik.

Dari segi aroma, kue lapis dengan tepung biji durian memperoleh nilai indeks 85% dan kriteria interpretasinya adalah sangat baik.

Dari segi rasa, kue lapis dengan tepung biji durian memperoleh nilai indeks 86% dan kriteria interpretasinya adalah sangat baik.

Dari segi tekstur, kue lapis dengan tepung biji durian memperoleh nilai indeks 85% dan kriteria interpretasinya adalah sangat baik.

Secara keseluruhan jika dilihat dari rata-rata total keseluruhan, maka hasil yang didapatkan dari kue lapis dengan tepung biji durian mendapatkan nilai rata-rata indeks 84% dengan kriteria interpretasinya adalah sangat baik.

## KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Berdasarkan hasil data penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa kue lapis dengan tepung biji durian memperoleh nilai rata-rata indeks 84% dengan kriteria interpretasi sangat baik. Kue lapis dengan tepung biji durian

menghasilkan warna cerah, tidak pucat dan setiap lapisannya terlihat. Aroma yang dihasilkan berupa wangi daun pandan, santan dan khas tepung biji durian. Kue lapis memiliki rasa manis, gurih dari santan, enak dan khas dari biji durian. Tekstur dari kue lapis yang berlapis-lapis, lentur, kenyal dan sedikit lengket. Sehingga dapat disimpulkan tepung biji durian dapat digunakan dalam pembuatan kue lapis sebagai pengganti tepung beras.

Rekomendasi kepada masyarakat untuk memanfaatkan tepung biji durian dan kue lapis dari tepung biji durian menjadi ide usaha, variasi rasa kue lapis serta olahan lainnya dari tepung biji durian untuk mencegah penumpukan limbah biji durian yang dapat dimanfaatkan kembali.

## **PENELITIAN LANJUTAN**

Penelitian selanjutnya bisa meneliti lebih lanjut mengenai kandungan gizi pada kue lapis dengan tepung biji durian dan penelitian ini dapat menjadi referensi pada penelitian berikutnya.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tulus kepada semua pihak yang telah mendukung penelitian ini. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada Politeknik Pariwisata Bali yang telah memfasilitasi pelaksanaan penelitian ini. Tidak lupa, penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh responden yang telah bersedia menjadi subjek penelitian.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Affandi, D. R., Khotimah, K., Afiah, R. N., Asmediana, A., Abdi, Y. F. R., Adi, P., & Mulyani, R. (2023). *Perkembangan Makanan Tradisional Indonesia Berbahan Tepung Beras*. Deepublish.
- Almira, A. (2022). *Penggunaan Bunga Telang Sebagai Pewarna Alami Kue Lapis* [Universitas Negeri Padang]. <https://doi.org/http://repository.unp.ac.id/id/eprint/42303>
- Aryawan, G. A. (2021). *Uji Organoleptik Kue Lapis dengan Tepung Pisang Kepok*. Politeknik Pariwisata Bali.
- Ashari, S. (2017). *Durian: King of the Fruits*. Universitas Brawijaya Press.
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Produksi Tanaman Buah-buahan, 2021-2023*. Badan Pusat Statistik.
- Dalem, A. A. G. P. K. P., Kristiana, N. I., & Hendrayana, M. (2024). *Proses Produksi dan Kualitas Bolu Tepung Ampas Tahu*.
- Fadiyanti, E., Pebryani, N. D., & Paramita, N. P. D. P. (2022). Layers of happiness. *Bhumidevi*, II(2), 67-77.
- Ginting, Y. M., Yulastri, A., & Syarif, W. (2017). Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-Kue Tradisional di Kota Padang. *Social Science Journal*, 14(1), 20.

- Harianto, S. P., Winarno, G. D., Safe'i, R., & Iswandar, D. (2018). *Kamus Ekowisata*.
- Khairunnisa, Sufiat, S., & Zuraini. (2016). Substitusi Parsial Tepung Beras dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) pada Pembuatan Kue Lapis. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Unsyiah*, 1(1), 52-59.
- Mahmud, M. K. (2020). *Tabel Komposisi Indonesia* (1st ed.). Kementerian Kesehatan RI.
- Mursali, F., & Yusuf, N. (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>
- Nabilla, D. D., Pangesthi, L. T., Purwidiani, N., & Miranti, M. G. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr*) Terhadap Sifat Oorganoleptik Puff Pastry. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 99-109.
- Napitupulu, B. P., & Dewiani, S. (2020). Variasi Kue Tradisional dengan Bahan Dasar Singkong di Dapur Pastry Hotel eL Royale Bandung. *Akomodasi Agung*, 3(1), 49-58.
- Sugeng, N. W., Mayasari, I., & Ratnanigtyas, H. (2021). Butter Cookies Substitusi Tepung Biji Durian. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 20-27.
- Tirtawinata, M. R., Santoso, P. J., & Apriyanti, L. H. (2016). *Durian* (F. A. Nurrohmah (ed.)). AgriFlo.
- Utari, L. (2020). *Daya Terima Bakso Goreng Tepung Biji Durian (Durio ziberthinus murr) Sebagai Pangan*. Poltekkes Kemenkes Medan.
- Verawati, B., & Yanto, N. (2019). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Biji Durian pada Biskuti sebagai Makanan Tambahan Balita Underweight. *Mgi*, 14(1), 106-114. <https://doi.org/10.204736/mgi.v14i1.106-114>
- Widjningsih, W., & Sari, A. S. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Durian terhadap Kualitas Pie Susu. 1, 55-66.
- Yuwono, S. S. (2016). *Tepung Biji Durian*. <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/05/tepung-biji-durian/>