

## ABSTRAK

---

Penelitian ini membahas tentang penggunaan tepung biji durian dalam pembuatan adonan pasta. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh menumpuknya limbah biji durian yang seringkali terbuang begitu saja, padahal dilihat dari kandungan gizinya, biji durian cukup berpotensi sebagai sumber gizi, yaitu mengandung protein, karbohidrat, lemak, kalsium dan fosfor. Oleh karena itu, biji durian dapat dijadikan alternatif olahan makanan berupa tepung yang ditambahkan ke dalam adonan pasta, yang dapat menambah informasi tentang gizi pada masyarakat dan menciptakan lingkungan yang bersih. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode eksperimental dan dilakukan uji daya terima konsumen dengan cara uji organoleptik kepada 100 orang konsumen dengan menyebarkan kuisioner. Hasil dari penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi resep pasta berbasis tepung biji durian dengan menyortir, mencuci, mengupas, merebus, merendam dengan kapur sirih, mengiris, menjemur, lalu menggiling biji durian sampai menjadi tepung, lalu dilakukan proses pencampuran tepung biji durian tersebut kedalam adonan pasta, selain itu untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap produk pasta berbasis tepung biji durian melalui uji daya terima konsumen dengan hasil yang dapat disimpulkan bahwa pasta berbasis tepung biji durian dapat diterima oleh konsumen dengan persentase 90,4% konsumen memilih suka berdasarkan tekstur, 87,2% konsumen memilih suka berdasarkan penampilan fisik & warna, dan 81,2% konsumen memilih suka berdasarkan Rasa. Selain itu untuk mengetahui manfaat ekonomi yang diperoleh dari perhitungan bahan baku yang dibutuhkan untuk membuat pasta komersial dan pasta berbasis tepung biji durian dan hasilnya biaya yang dibutuhkan untuk membuat pasta berbasis tepung biji durian lebih rendah yaitu Rp 19.946,8 sedangkan biaya untuk membuat pasta komersial yaitu Rp 22.780.

Kata Kunci : Biji Durian, Tepung Biji Durian, Pasta