

ABSTRAK

Yolanda Nurdianti, pemanfaatan Biji Durian sebagai bahan utama pembuatan kudapan khas nusantara “candil”. Tugas Akhir, Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Negeri Lombok. 1). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui, bagaimanakah proses pembuatan candil dengan bahan dasar biji durian? 2). Bagaimana daya terima masyarakat terhadap Candil yang berbahan dasar biji durian?

Penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dan organoleptik dengan menggunakan angket uji organoleptik yang melibatkan 5 orang panelis terlatih dimana melibatkan 5 orang panelis terlatih yang memiliki *background* serta pengalaman di bidang Kuliner. Tempat dan waktu penelitian yaitu berlokasi di Pasar Durian Bundaran Taman Kota Toea Ampenan, dimulai sejak Januari hingga Mei 2020. Bahan pengujian berupa sampel dari masing-masing produk, sedangkan alat pengujian berupa panelis. Data dianalisis dengan system *statistic* dan *deskriptif*.

Hasil yang diperoleh dari penelitian yaitu. 1). Proses pembuatan Candil dengan menggunakan bahan dasar biji durian memiliki proses yang tidak jauh berbeda dengan pembuatan candil pada umumnya, hanya saja perbedaannya terletak pada tehnik mengolah bahan utama biji duriannya, yaitu dimana biasanya pembuatan candil biasa akan menggunakan tehnik mengukus untuk mengola ubi jalarnya, sedangkan candil biji durian menggunakan tehnik merebus, di karenakan tekstur biji durian yang keras. 2). Pada uji organoleptik yang dilakukan penulis kepada 5 orang panelis terlatih, dapat disimpulkan bahwa panelis menyukai produk candil biji durian dengan mendapatkan hasil nilai rata-rata mencapai 4,5 dan di kategorikan dengan istilah sangat enak/sangat suka/sangat menarik dalam tabel skala penilaian.

Kata kunci : Candil Biji Durian, Biji Durian, Uji Organoleptik

ABSTRACT

Yolanda Nurdianti, using Durian Seeds as the main ingredient in making a typical snack "Nusantara". Final Project, Lombok State Polytechnic Tourism Culinary Arts Study Program. 1). This research tries to find out, how is the process of making Candil with the basic ingredients of Durian Seeds? 2). How do people accept the power of Candil which is made from Durian Seeds?

The research conducted was an experiment and organoleptic using an organoleptic test questionnaire involving 5 panelists and involving 5 panelists who had a background and experience in the culinary field. The place and time of the study was located in the Toea Ampenan City Park Durian Market Roundabout, starting from January to May 2020. The test material consisted of each product, while the test equipment consisted of panelists. Data were analyzed with system statistics and descriptive.

The results obtained from the research viz. 1). The process of making Candil with the basic ingredients of Durian Seeds has a process that is not much different from making Candil in general, it's just different in the technique of processing the main ingredients of Durian Seeds, namely making ordinary Candil will use steaming techniques to process the sweet potatoes, while Candil Durian Seeds uses techniques boil, according to the texture of hard Durian Seeds. 2). Based on the organoleptic test conducted by the author to 5 panelists, they can argue that panelists favored by Durian Seeds Candil products by getting an average value of 4.5 and categorized as very pleasant / very like / very interesting in the dressing scale table

Keywords : Durian Seed Candles, Durian Seeds, Organoleptic Test