

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BIJI DURIAN TERHADAP MIE BASAH BIJI DURIAN SEBAGAI MAKANAN JAJANAN ANAK SEKOLAH

Riris Oppusunggu
Politeknik Kesehatan Medan
prodid3kimdas1@gmail.com

ABSTRAK

Anak sekolah dasar merupakan salah satu kelompok rentan gizi. Hal ini dikarenakan anak-anak sedang dalam masa pertumbuhan dan perkembangan tulang, gigi, otot dan darah, sehingga memerlukan zat gizi makronutrien seperti energi, protein, lemak dan zat gizi lain. Mie merupakan makanan yang banyak digemari masyarakat termasuk balita dan anak-anak. Sifatnya yang praktis, harganya yang relatif murah serta cara menyajikannya pun mudah membuat produk mie ini dapat dijangkau oleh berbagai lapisan masyarakat.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung biji durian terhadap mie basah sebagai makanan selingan anak sekolah. Jenis penelitian ini bersifat eksperimental yaitu dengan rancangan acak percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 (tiga) perlakuan dan 2 (dua) kali pengulangan. Pengumpulan data dilakukan dengan cara uji organoleptik yaitu warna, tekstur, rasa dan aroma dari mie basah biji durian oleh 20 orang panelis

Hasil penelitian adalah warna mie basah dari tepung biji durian adalah warna kekuningan, tekstur kenyal, rasa adalah gurih, Aroma adalah harum, Secara keseluruhan mie basah dari tepung biji durian yang paling disukai oleh panelis adalah yang mendapat perlakuan A dengan perbandingan tepung terigu : tepung biji durian (90% : 10%). Simpulan bahwa Daya terima konsumen terhadap mie basah yang paling disukai adalah perlakuan A dengan tepung terigu 90% dan tepung biji durian 10%.

Kata Kunci : biji durian, mie basah, jajanan, anak sekolah

ABSTRACT

Elementary school children are one of the nutritionally vulnerable groups. This is because children are in a period of growth and development of bones, teeth, muscles and blood, so they need macronutrients such as energy, protein, fat and other nutrients. Noodles are a food that is very popular with the public, including toddlers and children. Its practical nature, relatively cheap price and easy way of serving it make this noodle product accessible to various levels of society.

This study aims to determine the effect of adding durian seed flour to wet noodles as a snack for school children. This type of research is experimental, with a randomized experimental design used is a Completely Randomized Design (CRD) with 3 (three) treatments and 2 (two) repetitions. Data was collected by means of organoleptic tests, namely the color, texture, taste and aroma of durian seed wet noodles by 20 panelists.

The results of the study were the color of wet noodles from durian seed flour was yellowish in color, chewy texture, taste was savory, aroma was fragrant. Overall, the wet noodles from durian seed flour that were most preferred by panelists were those who received treatment A with a ratio of wheat flour: seed flour. durian (90% : 10%). The conclusion is that the most preferred consumer acceptance of wet noodles is treatment A with 90% wheat flour and 10% durian seed flour.

Keywords: durian seeds, wet noodles, snacks, school children

PENDAHULUAN

Anak sekolah merupakan aset negara sebagai sumber daya manusia untuk keberhasilan pembangunan bangsa. Anak sekolah dasar merupakan salah satu kelompok rentan gizi. Hal ini dikarenakan anak-anak sedang dalam masa pertumbuhan dan perkembangan tulang, gigi, otot dan darah, sehingga memerlukan zat gizi makronutrien seperti energi, protein, lemak dan zat gizi lain (Moehji, 2003). Golongan anak usia Sekolah Dasar (SD), waktu banyak dihabiskan di luar rumah baik di sekolah dan tempat bermain. Hal ini mempengaruhi kebiasaan waktu makan anak dimana, anak lebih suka jajan daripada makan di rumah (Devi, 2012).

Menurut Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM), makanan jajanan menyumbang 31,1% energi dan 27,4% protein dari total konsumsi pangan harian (BPOM, 2009). Makanan jajanan bagi anak sekolah sangat penting diperhatikan khususnya mengenai mutu gizinya. Program PMT-AS bertujuan untuk meningkatkan asupan gizi anak sekolah dengan Pemberian Makanan Tambahan (PMT). Salah satu bentuk inovasi makanan jajanan yang sehat dan bernilai gizi tinggi adalah dengan pembuatan mie dengan modifikasi penambahan tepung biji durian.

Amin dan Arsad (2009) melaporkan bahwa tepung biji durian menunjukkan potensi besar sebagai sumber baru yang dapat digunakan dalam industri makanan karena kandungan yang tinggi serat makanan, kadar lemak yang rendah, dan kesesuaian sebagai agen penebalan adonan. Tepung biji durian dimanfaatkan sebagai bahan baku pangan untuk aneka makanan seperti sosis, roti, mie, dodol.

Mie merupakan makanan yang banyak digemari masyarakat termasuk balita dan anak-anak. Sifatnya yang praktis, harganya yang relatif murah serta cara menyajikannya pun mudah membuat produk mie ini dapat dijangkau oleh berbagai lapisan masyarakat (Mulyadi, dkk., 2014). Bahan dasar pembuatan mie adalah tepung terigu dan dikombinasi dengan tepung biji durian. Kandungan gizi di dalam tepung biji durian yaitu energi 388 kkal, protein 8,97 gr (Nurfiana et al., 2010), lemak 1,14 gr, karbohidrat 85,4 gr, kalsium 98 mg, dan fosfor 13 mg (Verawati, 2017).

Dari data tersebut dapat dibandingkan bahwa tepung biji durian mengandung lebih banyak protein sehingga dengan adanya substitusi tepung biji durian, dapat menambah kandungan gizi dalam mie terutama kandungan protein. Sehingga masyarakat yang menganggap mie sebagai makanan selingan, tidak hanya untuk mengenyangkan perut tetapi juga menambah asupan gizi (Muhajir, 2007).

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini bersifat eksperimental yaitu dengan rancangan acak percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 (tiga) perlakuan dan 2 (dua) kali pengulangan. 1. Perlakuan A yaitu dengan perbandingan tepung terigu dengan tepung biji durian 90% : 10% 2. Perlakuan B yaitu dengan perbandingan tepung terigu dengan tepung biji durian 80% : 20%. 3. Perlakuan C yaitu dengan perbandingan tepung terigu dengan tepung biji durian 70% : 30%

Tabel 1. Alat Penelitian

No	Alat	Jumlah
1	Timbangan	1 buah
2	Ampia	1 buah
3	Sendok	1 buah
4	Kompas gas	1 buah
5	Panci	1 buah
6	Saringan	1 buah
7	Waskom	1 buah
8	Ayakan	1 buah
9	Wadah	1 Buah

Tabel 2. Bahan Pembuatan Mie Basah

No	Jenis Bahan	Satuan	Kebutuhan dalam gram menurut perlakuan			Total kebutuhan menurut 1x pengulangan	Total kebutuhan menurut 2x pengulangan
			A	B	C		
1	Tepung terigu	Gr	225	200	175	600	1200
2	Tepung biji durian	Gr	25	50	75	150	300
3	Telur	Butir	2	2	2	6	12
4	Garam	Gr	10	10	10	30	60
5	Minyak Goreng	Gr	25	25	25	75	150

Cara pembuatan tepung biji durian

Bahan :

1. Biji durian
2. Garam

Alat :

1. Pisau
2. Dandang
3. Cabinet dryer
4. Piring
5. Telenan

Prosedur pembuatan tepung biji durian:

- 1) Ambil biji durian yang hendak dikeringkan, dicuci menggunakan air yang bersih
- 2) Kupas kulit biji durian menggunakan pisau
- 3) Biji durian yang telah di kupas diblansing selama beberapa menit
- 4) Biji durian direndam kemudian didalam air garam dengan selama 1 jam.
- 5) Iris tipis biji durian dan kemudian masukkan kedalam cabinet dryer
- 6) Tunggu sampai kering secara merata
- 7) Biji durian yang sudah kering ditumbuk dengan menggunakan lesung
- 8) Kemudian diblender sampai halus, lalu diayak dengan menggunakan ayakan

Prosedur pembuatan Mie Basah tepung biji durian

Bahan :

- 200 gr tepung terigu
- 50 gr tepung biji durian
- 2 btr telur
- 10 gr garam
- 25 sdm minyak makan
- Air untuk merebus

Cara Membuat :

1. Tepung terigu, tepung biji durian dan garam dicampur kedalam Waskom
2. Kemudian telur dimasukkan kedalam tepung yang sudah dicampur garam
3. Lalu air ditambahkan sedikit demi sedikit dan uleni sampai kalis

4. Adonan dibentuk menjadi lembaran mie, kemudian dicetak menjadi mie dengan ampia
5. Lalu air dipanaskan sampai mendidih dengan ditambahkan 25 sdm minyak goreng agar mie tidak lengket
6. Kemudian mie direbus di dalam air mendidih selama 2 menit
7. Angkat mie lalu dinginkan

Pengumpulan data dilakukan dengan cara uji organoleptik yaitu warna, tekstur, rasa dan aroma dari mie basah biji durian oleh 20 orang panelis . Sampel disediakan dalam piring kecil dengan setiap piring diberi label sesuai dengan perlakuan. Setiap panelis diberi formulir unit organoleptik dengan masing-masing satu lembar untuk percobaan. Penilaian dinyatakan dalam skala hedonik dengan kriteria sebagai berikut:

- a. Tidak suka : 1
- b. Kurang suka : 2
- c. Suka : 3
- d. Sangat suka : 4
- e. Amat sangat suka : 5

Data hasil organoleptic yang telah dikumpulkan diolah mengguakan computer dengan program SPSS dengan uji sidik ragam (Anova) pada α 5%. Jika p hitung $\leq \alpha$ 5%, artinya terdapat perbedaan mutu organoleptik yang signifikan diantara jenis perlakuan. Dilanjutkan dengan uji Duncan untuk mengetahui jenis perlakuan mana yang saling berbeda. Hasil akhir dari analisa mutu organoleptik ini adalah ditentukannya satu jenis mie basah tepung biji durian yang paling disukai panelis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Warna

Warna merupakan indikator pertama kita mengenai apakah suatu makanan diterima. Dengan mengkaitkan warna tertentu dengan makanan tertentu dan cenderung menolak makanan yang tidak dipenuhi (Shewfelt, Robert, 2014). Warna lebih banyak melibatkan indera penglihatan dan salah satu indikator untuk menentukan apakah bahan pangan diterima atau tidak oleh konsumen, karena makanan yang berkualitas (rasanya enak, bergizi, teksturnya baik) belum tentu disukai konsumen bila rupa bahan pangan tersebut memiliki rupa yang tidak enak dipandang oleh konsumen yang menilai (Winarno (1997).

Tabel 3. mutu organoleptik pada warna

Perlakuan	Mean	Kategori	Min	Max
A	3.400	Suka	2.5	4.5
B	2.975	Kurang Suka	2.0	4.5
C	2.825	Kurang suka	1.5	4.0

rata-rata kesukaan terhadap warna lebih tinggi perlakuan A yaitu 3.400 (suka). Berdasarkan hasil uji statistik dalam penambahan tepung biji durian terhadap mie basah sebagai makanan selingan anak sekolah diketahui rata-rata kesukaan terhadap warna yaitu $p = 0,018 < 0,05$ maka H_0 ditolak artinya ada pengaruh penggunaan tepung biji durian dengan jumlah yang berbeda terhadap warna mie basah sebagai makanan selingan anak sekolah.

Dari hasil uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung biji durian

terhadap mie basah sebagai makanan selingan anak sekolah dengan perlakuan A cenderung disukai karena menghasilkan nilai tertinggi dan memiliki warna yang lebih menarik dari tiga perlakuan tersebut. Hal ini dikarenakan variasi formulasi tepung terigu : tepung biji durian (90% : 10%). Pada perbandingan warna dalam penambahan tepung biji durian terhadap mie basah sebagai makanan selingan anak sekolah yang dihasilkan warnanya lebih kuning (cerah) sedangkan perlakuan B dan C warna kelihatn lebih kuning kecoklatan.

Selanjutnya dilakukan uji Duncan untuk melihat perlakuan mana yang paling berbeda. Dari uji Duncan diperoleh perbedaan penambahan tepung terigu dengan tepung biji durian terhadap warna pada mie basah sebagai makanan selingan anak sekolah, yaitu perlakuan A berbeda dengan perlakuan B dan perlakuan C. Rata-rata penilaian warna dalam penambahan tepung biji durian terhadap mie basah sebagai makanan selingan anak sekolah pada perlakuan B dan C tidak berbeda, tetapi rata-rata penilaian warna dalam penambahan tepung biji durian terhadap mie basah sebagai makanan selingan anak sekolah pada perlakuan A berbeda dengan perlakuan B dan C. Dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan daya terima panelis pada warna dalam penambahan tepung biji durian terhadap mie basah sebagai makanan selingan anak sekolah.

Tekstur

Tekstur akan mempengaruhi cita rasa yang akan ditimbulkan oleh suatu bahan. Perubahan tekstur atau viskositas bahan dapat mengubah rasa dan bau yang timbul karena dapat mempengaruhi kecepatan timbulnya rangsangan terhadap sel reseptor olfaktori dan kelenjar air liur. Semakin kental suatu bahan maka penerimaan terhadap intensitas rasa, bau, dan cita rasa semakin berkurang (Winarno,2004).

Tekstur adalah hal yang berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan dimulut. Tekstur meliputi rasa garing, keempukan dan kekerasan makanan yang dirasakan oleh indera pengecap. Keempukan dan kerenyahan ditentukan oleh mutu bahan makanan yang digunakan dan juga cara memasaknya (Moehyl, 2010).

Tabel 4. mutu organoleptik pada tekstur

<i>Perlakuan</i>	<i>Mean</i>	<i>Kategori</i>	<i>Min</i>	<i>Max</i>
A	3.150	Suka	2.0	4.0
B	2.875	Kurang Suka	2.0	4.0
C	2.775	Kurang suka	2.0	3.5

rata-rata kesukaan terhadap tekstur lebih tinggi pada perlakuan A yaitu 3.150 (suka). Berdasarkan hasil uji statistik dalam penambahan tepung biji durian terhadap mie basah sebagai makanan selingan anak sekolah diketahui bahwa rata-rata kesukaan terhadap tekstur yaitu $p = 0.062 < 0.05$, maka H_0 ditolak artinya ada pengaruh tepung biji durian dengan jumlah yang berbeda pada tekstur dalam penambahan tepung biji durian terhadap mie basah sebagai makanan selingan anak sekolah.

Dari hasil uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung biji durian terhadap mie basah sebagai makanan selingan anak sekolah dengan perlakuan A cenderung disukai karena menghasilkan nilai tertinggi dan memiliki tekstur yang lebih kenyal dari tiga perlakuan tersebut. Hal ini dikarenakan variasi formulasi tepung terigu : tepung biji durian (90% : 10%). Pada perlakuan A menghasilkan tekstur mie basah yang lebih kenyal tidak mudah putus dan pecah. Pada perlakuan B dan C menghasilkan tekstur sedikit putus dan tidak terlalu kenyal pada mie basah.

Tahap selanjutnya yaitu dengan melakukan uji Duncan untuk melihat perlakuan mana yang paling berbeda. Dari uji Duncan diperoleh perbedaan penambahan tepung terigu dengan tepung biji durian terhadap tekstur pada mie basah, yaitu perlakuan A berbeda dengan perlakuan B dan perlakuan C. Rata-rata penilaian tekstur dalam penambahan tepung biji durian terhadap mie basah sebagai makanan selingan anak sekolah pada perlakuan B dan C tidak berbeda, tetapi rata-rata penilaian tekstur dalam penambahan tepung biji durian terhadap mie basah sebagai makanan selingan anak sekolah pada perlakuan A berbeda dengan perlakuan B dan C. Dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan daya terima panelis pada tekstur dalam penambahan tepung biji durian terhadap mie basah sebagai makanan selingan anak sekolah.

Rasa

Rasa merupakan bagian paling penting dari segi cita rasa suatu produk makanan. Rasa merupakan faktor yang sangat penting dalam menentukan penerimaan atau penolakan terhadap bahan pangan oleh panelis. Walaupun aroma dan tekstur bahan pangan baik, akan tetapi rasanya tidak enak, maka panelis akan menolak produk tersebut. Rasa dapat dinilai sebagai tanggapan rangsangan yang berasal dari senyawa kimia dalam bahan pangan yang memberi kesan manis, pahit, asam, dan asin (Halimahtussahdiah, 2011).

Rasa merupakan sensasi yang diproduksi oleh material yang dimasukkan kedalam mulut, dirasakan prinsipnya oleh indra perasa dalam mulut dan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu senyawa kimia, suhu, konsentrasi dan interaksi dengan komponen rasa lain yaitu komponen rasa primer. Akibat yang ditimbulkan mungkin peningkatan intensitas rasa atau penurunan intensitas rasa (test compensation) (Winarno, 2004).

Tabel 5. mutu organoleptik pada rasa

Perlakuan	Mean	Kategori	Min	Max
A	3.150	Suka	2.0	4.0
B	2.900	Kurang suka	1.5	3.5
C	3.000	Suka	2.0	4.0

rata-rata kesukaan terhadap rasa lebih tinggi pada perlakuan A yaitu 3.150 (suka). Berdasarkan hasil uji statistik dalam penambahan tepung biji durian terhadap mie basah

sebagai makanan selingan anak sekolah diketahui bahwa rata-rata kesukaan terhadap rasa yaitu $p = 0.327 > 0.05$ maka H_0 diterima dan H_a ditolak, artinya tidak ada pengaruh penambahan tepung biji durian dengan jumlah yang berbeda pada rasa dalam penambahan tepung biji durian terhadap mie basah sebagai makanan selingan anak sekolah. Hal ini menyatakan tidak ada perbedaan variasi formulasi tepung biji durian pada rasa dalam penambahan tepung biji durian terhadap mie basah sebagai makanan selingan anak sekolah.

Dari keterangan diatas disimpulkan bahwa penambahan tepung biji durian terhadap mie basah sebagai makanan selingan anak sekolah pada perlakuan A dengan perlakuan B dan perlakuan C tidak ada perbedaan dikarenakan rasa mie basah dari tepung biji durian yang dihasilkan pada setiap perlakuan menghasilkan rasa yang sama karena berbahan dasar tepung biji durian. Dapat dilihat juga bahwa rasa biji durian tidak sama dengan rasa daging buah duriannya yang berasa manis. Biji durian tidak memiliki rasa manis, asin, maupun pahit sehingga tidak merubah rasa mie basah. Menurut Afif (2006) menyatakan bahwa biji durian apabila dikupas atau dipotong akan mengeluarkan lendir yang tidak berbau dan berasa serta larut dalam air dingin maupun panas.

Aroma

Aroma merupakan salah satu yang menentukan kelezatan bahan makanan tersebut. Aroma merupakan hasil dari uap proses pengolahan makanan dan minuman yang diolah, tiap bahan memiliki aroma yang berbeda, proses dan metode memasak atau pengolahan juga menentukan hasil dan aroma yang akan tercium. Bau yang diterima oleh hidung dan otak lebih banyak merupakan sebagai campuran empat bau utama yaitu harum, asam, tengik, dan hangus (Winarno, 2008)

Shewfelt (2014), menyatakan bahwa bagian terpenting dari segi cita rasa suatu produk makanan dan salah satu yang menentukan kualitas makanan sehingga dapat mempengaruhi daya terima seseorang terhadap suatu makanan adalah aroma.

Tabel 6. Mutu organoleptik pada aroma

Perlakuan	Mean	Kategori	Min	Max
A	3.275	Suka	2.5	4.0
B	2.875	Kurang suka	1.0	4.0
C	2.725	Kurang suka	1.0	4.0

rata-rata kesukaan terhadap aroma lebih tinggi pada perlakuan A yaitu 3.275 (suka). Berdasarkan hasil uji statistik dalam penambahan tepung biji durian terhadap mie basah sebagai makanan selingan anak sekolah diketahui bahwa rata-rata kesukaan terhadap tekstur yaitu $p = 0.021 < 0.05$, maka H_0 ditolak artinya ada pengaruh tepung biji durian dengan

jumlah yang berbeda pada aroma dalam penambahan tepung biji durian terhadap mie basah sebagai makanan selingan anak sekolah.

Dari hasil uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung biji durian terhadap mie basah sebagai makanan selingan anak sekolah dengan perlakuan A cenderung disukai karena menghasilkan nilai tertinggi. Hal ini dikarenakan variasi formulasi tepung terigu : tepung biji durian (90% : 10%). Pada perlakuan A menghasilkan aroma harum sedangkan pada perlakuan B dan C menghasilkan aroma yang kurang harum pada mie basah. Menurut Dalimunthe (2011) semakin banyak penambahan tepung biji durian aroma pekat biji durian semakin terasa dan kurang disukai oleh panelis.

Tahap selanjutnya yaitu dengan melakukan uji Duncan untuk melihat perlakuan mana yang paling berbeda. Dari uji Duncan diperoleh perbedaan penambahan tepung terigu dengan tepung biji durian terhadap aroma pada mie basah sebagai makanan selingan anak sekolah, yaitu perlakuan A berbeda dengan perlakuan B dan perlakuan C. Rata-rata penilaian aroma dalam penambahan tepung biji durian terhadap mie basah sebagai makanan selingan anak sekolah dengan perlakuan B dan C tidak berbeda, tetapi rata-rata penilaian aroma dalam penambahan tepung biji durian terhadap mie basah sebagai makanan selingan anak sekolah pada perlakuan A berbeda dengan perlakuan B dan C. Dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan daya terima panelis pada aroma dalam penambahan tepung biji durian terhadap mie basah sebagai makanan selingan anak sekolah.

Warna, Tekstur, Rasa, Aroma

Secara keseluruhan nilai rata-rata warna, tekstur, rasa dan aroma dalam penambahan tepung biji durian terhadap mie basah menurut setiap perlakuan

Tabel 7. Rekapitulasi warna, tekstur, rasa dan aroma

Perlakuan	Warna	Tekstur	Rasa	Aroma
A	3.400	3.150	3.150	3.275
B	2.975	2.875	2.900	2.875
C	2.825	2.775	3.000	2.725

warna yang paling disukai panelis adalah warna pada perlakuan A dengan nilai rata-rata 3.400 (suka). Tekstur yang paling disukai panelis dapat dilihat pada perlakuan A dengan nilai rata-rata 3.150 (suka). Rasa yang paling disukai panelis dapat dilihat pada perlakuan A dengan nilai rata-rata 3.150 (suka). Dan aroma yang paling disukai panelis dapat dilihat pada perlakuan A dengan nilai rata-rata 3.275 (suka). Secara keseluruhan mie basah dari tepung biji durian yang paling disukai oleh panelis adalah yang mendapat perlakuan A dengan perbandingan tepung terigu : tepung biji durian (90% : 10%).

KESIMPULAN

Ada pengaruh penambahan tepung biji durian terhadap mie basah sebagai makanan selingan anak sekolah.

DAFTAR PUSTAKA

- Afif M. 2007. Pembuatan jenang dengan tepung biji durian (*Durio Zibethinus Murr*) [tesis]. Semarang (ID) : Universitas Negeri Semarang (diakses 21 Maret 2017).
- Anggraeni, Angky. 2014. *Hubungan Pola Konsumsi Makanan Jajanan Dengan Status Gizi Dan Kadar Kolesterol Pada Anak Sekolah Dasar Negeri Ikip I Makassar*. Skripsi. Jurusan Kesehatan Masyarakat Pada Fakultas Ilmu Kesehatan UIN Alauddin Makassar.
- Anonim. 2014. Teknologi Pengolahan Mie. Diakses pada 2 juni 2014 pukul 15.08 WIB
- Amin, A. M., and Arshad, R. 2009. Proximate composition and pasting properties of durian (*Durio zibethinus*) seed flour. *International Journal of*
- Astawan, M. 1999. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOMRI). 2009. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia
- Dalimunthe, N. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*) Terhadap Cita Rasa Mie Basah. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Devi, N. 2012. Gizi Anak Sekolah. Kompas Media Nusantara : Jakarta
- Direktorat Bina Gizi, 2011. *Pedoman Keamanan Pangan di Sekolah Dasar*. Jakarta: Ditjen *Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak Kementerian Kesehatan RI*.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Direktorat Gizi Kesehatan, R.I, 2010. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhrata Karya Aksara, Jakarta
- Figura, L. O. & Teixeira, A.A. (2007). *Food Physics. Physical Properties-Measurement and Applications*. Berlin: Springer
- Halimahtussahdiah, Novelia dan Aisman. 2011. Karakteristik Fisik, Kimia dan organoleptik Donat Kentang to Cook setelah proses pembekuan. Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Mansi, Padang.
- Hutapea P. 2010. Pembuatan tepung biji durian (*Durio Zibethinus murr*) dengan variasi perendaman dalam air kapur dan uji mutunya [skripsi]. Medan (ID) : Universitas Sumatra Utara (di akses tanggal 21 Maret 2017)
- Iklimia, Nurul. 2017. *Gambaran Pemilihan Makanan Jajanan Pada Anak Usia Sekolah Dasar*. Vol 5 No 1. April 2017. Diambil dari: <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal.index.php/jk/article/download/1774/1389> . (April 2017)
- Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.
- Lubis, Y.M.Erfiza, Ismaturahmi, 2013. Pengaruh Konsentrasi Rumpuk Laut dan Jenis Tepung Pada Pembuatan Mie basah. *Rona Teknik Pertanian*. Vol.6 No.1 : 413-420
- Metrizal. 2011 “*Macam-Macam Panelis dalam Pengujian Organoleptik*” <http://paramedikveteriner.blogspot.com/2011/03/macam-macam-panelis-dalam-pengujiam-organoleptik.html>

- Moehji, S. 2003. Ilmu Gizi 2. Papas Sinar. Jakarta
- Moehyl, 2010. Ilmu Gizi 2. Jakarta : Penerbit Papas Sinar Sinarti
- Moh. Djaeni, A. PrasetyaNingrum. 2010. Kelayakan Biji Durian Sebagai Bahan Pangan Alternatif : Aspek Nutrisi Dan Tekni Ekonomi Diponegoro
- Muhajir. 2007. Peningkatan Gizi Mie Instan dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Melalui Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Ikan. Sumatrautara. Medan.
- Mulyadi, F.A., S. Wijana, A.I. Dewi, dan I.W. Putri. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas) (Kajian Penambahan Te- lur dan CMC). Jurnal Teknologi Pertanian 15 (1) : 25 – 36
- Nurfiana F, Mukaromah U, Jeannisa VC, Putra S. 2009. Pembuatan bioethanol dari biji durian sebagai sumber energi alternatif [prosiding]. Seminar Nasional V SDM Teknologi Nuklir Yogyakarta, 5 November 2009.
- Rakhmah, Yaumil. 2012. “Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.)”. Skripsi. Makasar: Fakultas Pertanian, Universitas Hasanudin.
- Rustandi D 2009. Tepung Terigu. (Online). <http://www.wordpress.com>. Diakses Tanggal 15 September 2016.html. Diakses Juli 2016
- Ryan Nathanael S.1,Raswen Efendi 2 and Rahmayuni.3 .2016,The Addition of Durian Seed Flour(Durio zibethinus Murr) In Making of White Bread,Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau Indonesia,Riau.
- Setiawan, Rudi. 2013. *Hubungan Pengetahuan Tentang Pemilihan Makanan Jajanan Dengan Perilaku Anak Sekolah Dasar Dalam Memilih Makanan Jajanan Di SD N Karangasem III Surakarta*. Naskah Publikasi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Shewfelt, L Robert. 2014. Pengantar Ilmu Pangan, Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Sistanto, E. Sulistyowatidan Yuwana. 2017. “Pemanfaatan Limbah Biji Durian (DuriozibethinusMurr) sebagai Bahan Penstabil Es Krim Susu Sapi Perah”. Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu. Jurnal Sain Peternakan Indonesia, Vol.12,No.1Januari-Maret 2017, p-ISSN 1978-3000 e-ISSN 2528-7109.
- SNI. 2015. *Mie Basah (SNI 01-2987-2000)*.Bsn (Badan Standar Nasional). Jakarta
- Suarti, B.,2013. Pembuatan Pati dari Biji Durian melalui Penambahan Natrium Metabisulfit dan Lama Perendaman. Jurnal Agrium. Vol 18(1) : 69-78.
- Sucipto, Cecep Dani, 2016. *Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia*, Gosyen Publishing. Tangerang.
- Sofiah, B. D., Achyar, T. S. (2008). Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra. (Cetakan ke-1). Jatinangor: Universitas Padjadjaran
- Untung. 2008. Durian untuk Komersial dan Hobi. Jakarta (ID) : Penebar Swadaya.
- Wahyono. 2009. Karakteristik ed
- Verawati, B. (2017). IbM Pemberdayaan Kelompok PKK Desa Batu Belah dan Desa Tanjung Bungo dalam Pemanfaatan Limbah Biji Durian sebagai Alternatif Dasar Pembuatan Oleh–Oleh Khas Kampar 2017. Bangkinang (ID): Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai.
- Wahyono, 2009, Karakteristik Edible Film berbahan dasar Kulit dan Pati Biji Durian (Durio sp) Untuk Pengemas Buah Strawberry, Laporan Penelitian Pendidikan Biologi. FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Widowati K. 2009. Pemanfaatan Rambut. Jakarta (ID) : Penebar Swadaya.
- Widyaningsih., Tri, D.,Murtini, E.S. 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana.Jakarta
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno F.G. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama; 2004.
- Winarno FG. 2008. Kimia Pangan dan Gizi edisi terbaru. Bogor. M-brio press.