



AGRILAND

Jurnal Ilmu Pertanian

Journal homepage: <https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/agriland>



Mie kurin (mie kulit durian): Pemanfaatan kulit durian dalam pembuatan mie kaya nutrisi

Kurin noodle (durian rind noodles): Utilization of durian rind in making nutrient-rich noodles

Sendi Rozzi Amanda^{1*}, Desti Kurniawan Gulo¹, Ryan Apriansyah¹, Mohd. Ezuan Bin Zainudin¹, Filzah Sri Utami¹

¹Mahasiswa Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Sumatera Utara, Jl. Karya Wisata Gedung Johor, Medan 20144, Indonesia. Email: sendirozziamanda@gmail.com, gulodestikurniawan@gmail.com, filzah.u93@gmail.com

*Corresponding Author, Email: sendirozziamanda@gmail.com

ABSTRAK

Mie kurin merupakan mie yang berasal dari bahan baku tepung kulit durian dan tepung terigu dan bahan lainnya. Mie kurin aman untuk dikonsumsi oleh siapapun mulai dari kalangan bawahan hingga kalangan atas karena dalam pembuatan mie kurin tidak menggunakan bahan kimia atau bahan pengawet. Mie kurin merupakan suatu inovasi dengan memanfaatkan kulit durian untuk pembuatan mie yang kaya akan manfaat dan nutrisi, serta harganya lebih ekonomis. Bahan baku yang digunakan adalah kulit durian karena mudah didapat, serta memiliki banyak manfaat dalam kesehatan tubuh manusia. Cara pembuatan mie kurin yaitu kulit durian yang bersih dikupas kemudian dijemur (diovengkan) hingga kering, kemudian dihaluskan menggunakan blender hingga menjadi tepung. Pewarna yang digunakan dalam pembuatan mie kurin berasal dari bahan-bahan alami seperti bayam, buah bit, kunyit, dan buah naga. Mie kurin mengandung protein 8.82%, karbohidrat 52.5%, kalori 266.4%, kadar air 34.8%, Kadar abu 1.08%, dan serat kasar 0.44%.

Kata Kunci: mie, kulit durian, kandungan nutrisi

ABSTRACT

Kurin noodles are noodles derived from raw materials durian rind flour and flour and other ingredients. Kurin noodles are safe for consumption by anyone ranging from subordinates to the upper classes because in making kurin noodles do not use chemicals or preservatives. Kurin noodles are an innovation by using durian rind to make noodles that are rich in benefits and nutrition, and the price is more economical. The raw material used is durian rind because it is easy to obtain, and has many benefits in the health of the human body. The way to make kurin noodles is clean, peeled durian rind then dried to dry, then mashed using a blender to flour. The coloring used in making kurin noodles comes from natural ingredients such as spinach, beets, turmeric, and dragon fruit. Kurin noodles contain 8.82% protein, carbohydrates 52.5%, calories 266.4%, water content 34.8%, ash content 1.08%, and crude fiber 0.44%.

Keywords: noodle, durian rind, nutritional content

Pendahuluan

Mie adalah makanan alternatif pengganti beras yang banyak dikonsumsi masyarakat. Mie menjadi populer dikalangan masyarakat karena harganya murah dan cara pengolahan sekaligus penyajiannya sederhana. Mie banyak mengandung karbohidrat yang banyak menyumbang energi pada tubuh sehingga dapat dijadikan sebagai pengganti nasi.

Penggunaan mie di Indonesia sebagai bahan baku pembuatan soto mie (Bogor), taoge goreng (Jawa Barat), mie telur (Palembang), mie juhi (Betawi), mie goreng, mie pangsit, mie ayam dan ifu mie (Astawan, 2008).

Mie sekarang menjadi trend konsumsi masyarakat di Indonesia mulai dari kalangan atas hingga kalangan bawah. Bahkan mie hampir menggantikan makanan pokok nasi. Untuk itu proses

pembuatan mie basah ini sangatlah penting untuk diketahui oleh masyarakat luas. Rating dari konsumsi mie yang tinggi jika tidak diimbangi pengetahuan dari masyarakat justru akan berbahaya. Seperti kasus pada akhir tahun 2005 dan awal tahun 2006 lalu banyak mie, terutama mie basah yang ditemukan mengandung formalin dan boraks yang bukan merupakan Bahan Tambah Makanan (BTM). Menurut beberapa produsen, penggunaan boraks pada pembuatan mie akan menghasilkan tekstur yang lebih kenyal. Sementara itu, penggunaan formalin akan menghasilkan mie yang lebih awet, yaitu dapat disimpan hingga 4 hari. Laporan Badan POM tahun 2002 menunjukkan bahwa dari 29 sampel mie basah yang dijual di pasar dan supermarket Jawa Barat, ditemukan 2 sampel (6.9%) mengandung boraks, 1 sampel (3.45%) mengandung formalin, sedangkan 22 sampel (75.8%) mengandung formalin dan boraks. Hanya empat sampel yang dinyatakan aman dari formalin dan borak (Huang, 2010).

Kulit durian terdiri dari dua bagian yaitu kulit bagian luar dan kulit bagian dalam. Kulit bagian luar durian berupa duri berwarna kekuningan yang tersusun oleh selulose, lignin, dan pati dalam jumlah yang rendah. Kulit bagian dalam durian berupa jaringan berwarna putih yang sebagian besar tersusun atas pektin. Pektin yang terdapat pada kulit bagian dalam durian memiliki derajat esterifikasi berkisar antara 47.66-68.60%. Seiring dengan perkembangan teknologi pangan, kulit bagian dalam durian dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan nilai tambah melalui pengembangan produk samping. Salah satu produk pangan yang memungkinkan untuk dikembangkan menggunakan kulit bagian dalam durian adalah jelly (Hatta, 2010).

Mie merupakan suatu makanan ringan yang banyak di senangi oleh kalangan masyarakat mulai dari kalangan bawah hingga kalangan atas, kami memiliki suatu inovasi dalam pembuatan mie yang biasanya terbuat dari bahan baku tepung terigu, kini kami membuat suatu inovasi dengan bahan baku dari pemanfaatan kulit durian yang dimanfaatkan untuk pembuatan mie yang kaya akan manfaat dan nutrisi, serta harganya lebih ekonomis. Bahan baku yang kami gunakan yaitu kulit durian. Kulit durian mudah didapatkan,

memiliki banyak manfaat dalam kesehatan tubuh manusia.

Kondisi umum lingkungan kegiatan pada awalnya semua orang hanya suka makan isinya saja dan jika sudah habis kulitnya langsung dibuang. Namun, sebenarnya kulitnya juga dapat dimanfaatkan untuk berbagai kegunaan. Sangat sedikit yang tahu bahwa kulit durian memiliki manfaat yang sangat penting bagi tubuh yang tak kalah dari buahnya, diantaranya: (1) kulit durian dapat mengatasi penyakit susah BAB dan sembelit, (2) sebagai sumber energi, (3) dapat digunakan untuk mengobati jerawat, (4) dapat digunakan sebagai cara untuk menguatkan sistem kekebalan tubuh, (5) sebagai obat sakit perut yang ampuh, (6) dapat digunakan untuk mengatasi nyeri saat haid, (7) memiliki kandungan lignin, (8) memiliki kandungan selulosa yang baik untuk kesehatan tubuh manusia.

Pembuatan mie dari kulit durian ini bertujuan agar untuk memanfaatkan limbah kulit durian menjadi mie yang bermanfaat bagi masyarakat.

Bahan dan Metode

Pembuatan mie kurin dilaksanakan di laboratorium Fakultas Pertanian Universitas Islam Sumatera Utara, Gedung Johor, Medan. Ketinggian Tempat \pm 25 mdpl dengan topografi datar.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan mie kurin adalah kulit durian, tepung terigu, telur, minyak makan, garam, bayam, dan bahan yang mendukung dalam pembuatan mie kurin ini. Alat yang digunakan adalah oven, pisau (cutter), Baskom, blender, ampia, ayakan, sendok, piring, kertas kaca, serbek, kemasan (cup), stiker, heker, gunting dan alat yang dibutuhkan pada saat berlangsungnya pembuatan mie kurin.

Hasil dan Pembahasan

Dalam produksi Mie Kulit Durian dibagi menjadi beberapa tahap yaitu pertama pengupasan kulit durian, pencucian kulit durian, pemotongan kulit durian, pengovenan kulit durian dengan suhu 100 °C Selama 24 jam, kulit durian diblender hingga jadi tepung kemudian pembuatan mie kulit durian. Produksi dilakukan dalam waktu 3 minggu.

Produk Mie Kurin memiliki rasa yang berbeda dengan mie yang ada di pasaran, Mie Kurin ini memiliki cita rasa yang cukup baik di konsumsi untuk masyarakat baik di kalangan bawah ataupun di kalangan atas. Di karenakan Mie Kurin ini memiliki banyak manfaat untuk kesehatan tubuh manusia, Maka dari itu peluang dalam suatu pemasaran produk Mie Kurin ini cukup memiliki peluang yang baik di erag lobalisasi.

Pengemasan produk di lakukan adalah menggunakan Plastik (cup) dan Stiker. Hal ini dilakukan agar kemasan yang digunakan lebih ramah lingkungan. Namun, kemasan ini hanya dipakai untuk tempat produk yang sudah dibeli dalam

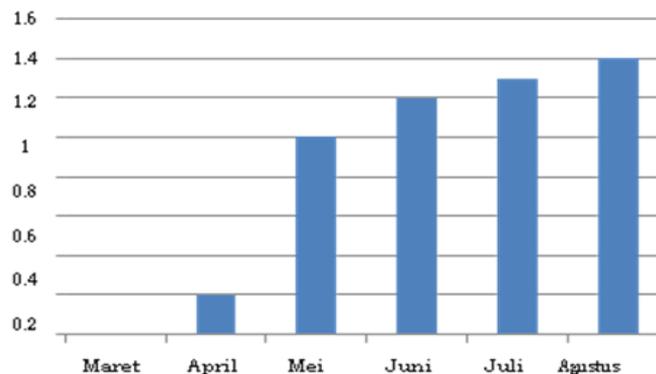
jumlah banyak. Untuk produk Mie Kulit Durian sendiri dilakukan display secara langsung.

Kelebihan mie kulit durian ini adalah memiliki harga yang terjangkau dibandingkan dengan mie lainnya. Kulit durian biasanya banyak bertebaran di pasaran, bahkan bisa didapatkan secara gratis, karena masyarakat kurang mengerti manfaat dari kulit durian, sehingga banyak dibuang.

Promosi dilakukan secara langsung maupun tidak langsung dengan mendesain berbagai media promosi yang menarik. Promosi dilakukan menggunakan brosur, facebook, Instagram, WhatsAp.

Tabel 1. Hasil Analisis uji laboratorium mie kurin

Parameter	Satuan	Hasil	Metode
Kadar Air	% (b/b)	34.8	SNI 01-2891-1992
Kadar Abu	% (b/b)	1.08	SNI 01-2891-1992
Protein	% (b/b)	8.82	SNI 01-2891-1992
Karbohidrat	% (b/b)	52.5	SNI 01-2891-1992
Lemak Total	% (b/b)	2.35	SNI 01-2891-1992
Serat Kasar	% (b/b)	0.44	SNI 01-2891-1992
Kalori	Kal/100 g	266.4	Perhitungan



Gambar 1. Grafik penjualan mie kulit durian (mie kurin)

Tabel 1 menunjukkan bahwa hasil uji laboratorium kadar air sesuai dengan ketentuan SNI yang berada pada kisaran 34.8%. Demikian pula hasil uji laboratorium mengenai kadar abu, protein, karbohidrat, lemak total, serat kasar, dan kalori sudah sesuai dengan SNI.

Gambar 1 menunjukkan bahwa grafik penjualan mie kulit durian (mie kurin) cukup membuat masyarakat tertarik untuk mencoba sebagai produk baru. Harga jual satuan Mie Kurin adalah Rp 7,500, Produksi Mie kurin tidak terlalu banyak

mengalami kenaikan dikarenakan proses produksi yang cukup lama, yaitu sekitar 1 minggu untuk proses produksinya.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji laboratorium dapat disimpulkan bahwasannya Mie Kurin (kulit durian) merupakan produk inovasi dari pengolahan kulit durian yang diolah menjadi tepung dan dimanfaatkan menjadi bahan baku dalam pembuatan mie yang baik untuk dikonsumsi, serta tidak berbahaya jika dikonsumsi oleh anak-anak

ataupun manula, dikarenakan mie tersebut tidak menggunakan pengawet (bahan kimia) dalam pembuatannya.

Berdasarkan hasil kegiatan yang dilakukan pada pembuatan mie, saran yang diberikan yaitu melakukan penambahan bahan alami untuk ketahanan mie agar mie yang dibuat tahan lama dan tidak berjamur, serta tidak menggumpal.

Ucapan Terimakasih

Dengan ini kami mengucapkan terimakasih dengan sebanyaknya kepada Ibu Desi Novita SP,MSi selaku dosen pembimbing, Ibu Dr. Yayuk Purwaningrum SP,MP selaku dosen pendamping, Bapak Ir. S. Edy Sumantri, MP selaku pembantu dekan bidang kemahasiswaan, Bapak Prof. Dr.Ir. Effendi Barus, M.A,Ph.D dan teristimewa kepadateman-teman satu team.

Daftar Pustaka

- Anonim. 2019. Kulit Durian. Seial Online (<http://www.blogspot.co.id/kulit-durian.html>). Diakses Pada Tanggal 20 November 2019. Pada Pukul 20.00 Wib. Medan.
- Astawan. 2008. Cara Pembuatan Mie. Seial Online (<http://www.blogspot.co.id/cara-pembuatan-mie.html>). Diakses Pada Tanggal 20 November 2019. Pada Pukul 21.15 Wib. Medan.
- Hatta. 2010. Pemanfaatan Limbah Kulit Durian. Seial Online (<http://www.blogspot.co.id/pemanfaatan-limbah-kulit-durian.html>). Diakses Pada Tanggal 20 November 2019. Pada Pukul 21.55 Wib. Medan.
- Huang. 2010. Manfaat Kulit Durian. Seial Online (<http://www.blogspot.co.id/manfaa-kulit-durian.html>). Diakses Pada Tanggal 20 November 2019. Pada Pukul 22. 00 Wib. Medan.
- Riswan, 2016. Manfaat Mie. Seial Online (<http://www.blogspot.co.id/manfaat-mie.html>). Diakses Pada Tanggal 21 November 2019. Pada Pukul 19.00 Wib. Medan.
- Setiawan, 2019. Kulit Durian. Seial Online (<http://www.blogspot.co.id/kulit-durian.html>). Diakses Pada Tanggal 21 November 2019. Pada Pukul 20.00 Wib. Medan.
- Sutrisno, 2011. Proses Pembuatan Mie. Seial Online (<http://www.blogspot.co.id/proses-pembuatan-mie.html>). Diakses Pada Tanggal 20 November 2019. Pada Pukul 21.22 Wib. Medan.
- Watrisna, 2010. Kandungan Nutrisi Dalam Kulit Durian. Seial Online (<http://www.blogspot.co.id/kandungan-nutrisi-dalam-kulit-durian.html>). Diakses Pada Tanggal 20 November 2019. Pada Pukul 22.12 Wib. Medan.
- Yedija, P. 2009. Kulit Durian. Seial Online (<http://www.blogspot.co.id/kulit-durian.html>). Diakses Pada Tanggal 20 November 2019. Pada Pukul 23.09 Wib. Medan.
- Yuanita, 2000. Durian. Seial Online (<http://www.blogspot.co.id/durian.html>). Diakses Pada Tanggal 20 November 2019. Pada Pukul 23.45 Wib. Medan.