

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan dapat diambil beberapa kesimpulan yaitu :

1. Terjadi interaksi antara tingkat kematangan buah durian dan konsentrasi garam dalam pembuatan asam durian serta berpengaruh nyata terhadap total asam tertitrasi dan tidak berinteraksi terhadap kadar air, total padatan, nilai pH dan kadar gula.
2. Tingkat kematangan buah durian dan konsentrasi garam dalam pembuatan asam durian yang memiliki nilai organoleptik tertinggi terdapat pada perlakuan A1B3 (buah durian mengkal dan garam 6%).
3. Hasil analisis kimia asam durian untuk produk yang disukai berdasarkan uji organoleptik adalah A1B3 didapatkan kadar air 57,85%, total padatan terlarut 42,15%, nilai pH 5,67, total asam tertitrasi 0,18%, kadar gula 4,29% dan angka lempeng total $9,2 \times 10^4$.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, saran untuk penelitian selanjutnya, yaitu melakukan pengujian jenis bakteri asam laktat yang terdapat pada asam durian dan melakukan perhitungan jumlah bakteri asam laktat selama proses fermentasi.