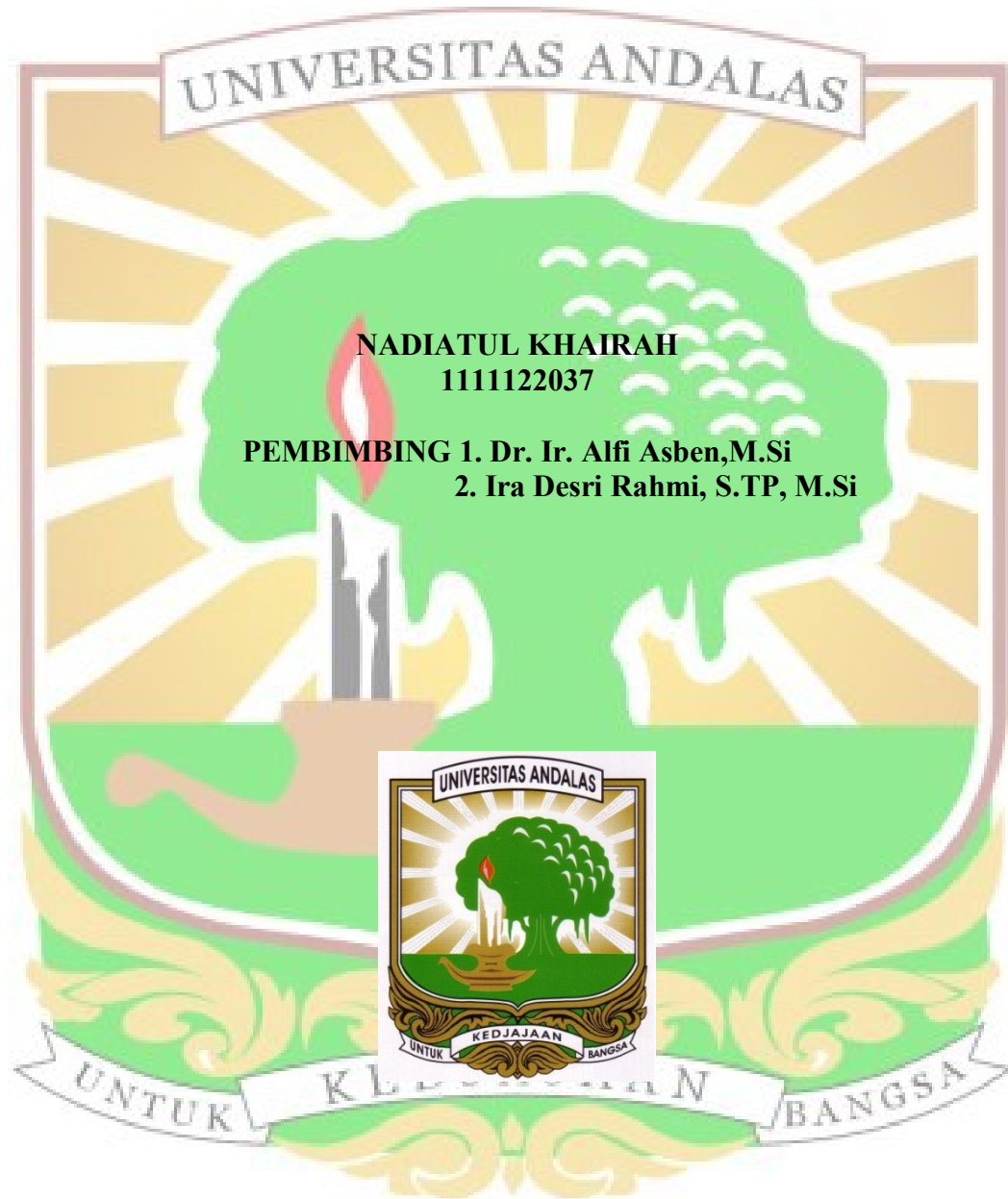


**“PENGARUH TINGKAT KEMATANGAN DURIAN DAN
PENAMBAHAN GARAM (NaCl) DENGAN BEREBAGAI
KONSENTRASI DALAM FERMENTASI DURIAN (*Durio
zibethinus*) UNTUK MENGHASILKAN ASAM DURIAN”**



**NADIATUL KHAIRAH
1111122037**

**PEMBIMBING 1. Dr. Ir. Alfi Asben, M.Si
2. Ira Desri Rahmi, S.TP, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2016**

Pengaruh Tingkat Kematangan Durian dan Penambahan Garam dengan Berbagai Konsentrasi dalam Fermentasi Durian (*Durio zibethinus*) untuk Menghasilkan Asam Durian

Nadiatul Khairah, Alfi Asben, Ira Desri Rahmi

UNIVERSITAS ANDALAS ABSTRAK

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Januari sampai bulan Oktober 2016 di Laboratorium Mikrobiologi dan Bioteknologi, Laboratorium Teknologi Rekayasa dan Proses Hasil Pertanian, Laboratorium Kimia, Biokimia Hasil Pertanian dan Gizi Pangan Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang. Tujuan Penelitian ini adalah untuk mengetahui interaksi pengaruh tingkat kematangan dan penambahan garam dalam menghasilkan asam durian. Rancangan penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap pola faktorial 3 x 3 dengan 2 faktor yaitu tingkat kematangan durian dan penambahan garam serta 3 kali ulangan. Apabila anova menunjukkan berbeda nyata, maka dilakukan uji lanjut dengan menggunakan *Duncan's New Multiple Test* pada taraf nyata 5 %. Perlakuan penelitian adalah faktor A tingkat kematangan A1(mengkal) A2(matang) A3(lewat matang) dan faktor B penambahan garam B1(0 %) B2(3 %) B3(6 %). Pengamatan yang dilakukan pada asam durian yaitu kadar air, total padatan, ph, total asam, kadar gula, angka lempeng total dan organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terjadi interaksi antara tingkat kematangan buah durian dan konsentrasi penambahan garam dalam pembuatan asam durian. Berdasarkan uji organoleptik asam durian terbaik diperoleh pada perlakuan A1B3 (buah durian mengkal dan garam 6 %).

Kata kunci – Asam durian, tingkat kematangan, garam, durian

UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

The Effect of Durian Maturity Levels and Additional Different Salt Concentrations on Durian (*Durio zibethinus*) Fermentation To Produce Fermented Durian

Nadiatul Khairah, Alfi Asben, Ira Desri Rahmi

UNIVERSITAS ANDALAS

ABSTRACT

This research was conducted on January through October 2016 at Laboratory of Agriculture Technology Faculty, Andalas University, Padang. This research aims to know the effect of durian ripeness levels and different salt concentrations addition to produce fermented durian. This research used Completely Randomized Factorial Design 3x3 with 2 factors (Durian Maturity Levels and Additional Different Salt Concentrations) and 3 repetitions. Data analyzed statistically by Analysis of Varian (Anova) and continued by *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) at 5% significant level. The treatments were factor A (Maturity Levels) consists of A1(unripe), A2(ripe), A3(Mature) and factor B (Additional Different Salt Concentrations) consists of B1(0%), B2(3%), B3(6%). The observation of fermented durian were moisture contents, total solids, pH, total acids, sugar contents, total plates count and organoleptics test. The result showed there were interaction between durian maturity levels and additional different salt concentrations to produce fermented durian. The best product based on organoleptics test was A1B3 (unripe durian and 6% salt).

Keywords - Fermented durian, maturity levels, salt, durian

UNTUK

KEDJAJAAN

BANGSA