

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisa di atas hasil pengamatan dan pembahasan dapat kita simpulkan sebagai berikut :

1. Proses pengolahan asam durian pada daerah *sampling* (Padang Pariaman) pada umumnya mempunyai prosedur yang hampir sama. Buah durian yang digunakan adalah buah durian yang sudah masak. Buah durian dikupas dengan pisau, daging buah durian dipisahkan dari biji dan kulit buah durian. Daging buah durian dimasukkan kedalam baskom. Kemudian daging buah durian didiamkan selama 2 malam (fermentasi) di dalam baskom yang tertutup rapat.
2. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan asam durian berdasarkan hasil uji organoleptik terbaik adalah jenis Durian Taruang. Hasil analisis organoleptik dari asam durian pada daerah *sampling* yang terbaik adalah Kecamatan Batang Anai (kode sampel BA2). Nilai uji organoleptik sampel yang terbaik memperoleh warna 70%, aroma 70%, rasa 75%, dan tekstur 75%. Pengamatan sampel asam durian diperoleh nilai protein 3,59%, karbohidrat 31,85%, kadar air 64,36%, total asam 2,60%, nilai pH 5,95%, nilai total padatan terlarut 23,67°Brix, dan analisis angka lempeng total  $2,7 \times 10^6$  cfu/gr.
3. Pengamatan secara organoleptik asam durian bisa diterima sampai pengamatan hari ke-9, dengan kandungan protein 4,57%, karbohidrat 27,42%, kadar air 67,22%, total asam 3,46%, total padatan terlarut 17,00%, nilai pH 4,91 dan nilai angka lempeng total  $2,6 \times 10^8$  cfu/gr.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian di atas, maka perlu diteliti lebih lanjut yaitu sebagai berikut :

Agar mendapatkan asam durian yang memiliki daya simpan yang lebih baik perlu juga kiranya dilakukan suatu pengemasan yang baik dan menarik yang sesuai dengan kebutuhan konsumen.

