

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan perbedaan jenis bahan pengental (gum arab 1%, maltodekstrin 5%, dan CMC 1%) dan metode pengeringan (oven vakum dan *freeze dryer*) yang digunakan tidak berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia dan mikrobiologi asam durian bubuk yang dihasilkan.
2. Bahan pengental dan metode pengeringan yang paling baik digunakan berdasarkan tingkat penerimaan panelis adalah B2 (maltodekstrin dengan pengeringan *freeze dryer*) dimana memiliki nilai penerimaan yang paling tinggi dengan nilai warna 4,48 (suka), aroma 4,00 (suka), dan tekstur 4,04 (suka) pada asam durian bubuk. Perlakuan yang sama pada asam durian rehidrasi mempunyai nilai warna 4,32 (suka), aroma 4,04 (suka), tekstur 3,80 (biasa mendekati suka), konsistensi 4,24 (suka), dan rasa 3,84 (biasa mendekati suka).
3. Bahan pengental dan metode pengeringan yang tepat didasarkan pada uji organoleptik pada asam durian bubuk adalah produk B2 (bahan pengental maltodekstrin dengan metode pengeringan *freeze dryer*) dengan nilai kadar air 12,46%, total padatan 87,54%, total asam titrasi 5,29%, pH 4,64, total gula 30,93%, vitamin C 0,72%, antioksidan 23,13%, total BAL $7,1 \times 10^7$ Cf/g, viabilitas BAL 84,73%, dan viskositas 103,7 cP.

5.2 Saran

Dari penelitian yang telah dilakukan dapat disarankan sebagai berikut :

1. Sebaiknya dilakukan penelitian bagaimana cara mempertahankan warna asam durian agar tetap sama pada saat setelah pengeringan dan direhidrasi.
2. Diharapkan ada penelitian lanjutan untuk mengetahui umur simpan dari asam durian bubuk yang telah dihasilkan.