

V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

1. Kombinasi daging buah dan albedo durian (*Durio zibethinus* Murr.) berpengaruh terhadap kualitas selai lembaran durian (*Durio zibethinus* Murr.) yang dihasilkan, meliputi kadar air, kadar abu, serat kasar, β -karoten, tekstur, dan jumlah mikrobial (ALT dan kapang-khamir).
2. Kombinasi daging buah dan albedo durian (*Durio zibethinus* Murr.) yang menghasilkan selai lembaran durian (*Durio zibethinus* Murr.) dengan kualitas terbaik jika dilihat dari analisis kimianya berdasarkan β -karoten dan tingkat kesukaan panelis yang meliputi rasa, aroma, tingkat kemanisan, dan tekstur adalah 65 % daging buah : 35% albedo durian.

B. Saran

Ada pun saran yang diberikan penulis agar dapat menjadi pertimbangan bagi penelitian selanjutnya ialah :

1. Penggunaan buah durian sebagai selai lembaran durian kurang efektif, sehingga disarankan dapat digunakan buah-buahan lainnya untuk dijadikan selai lembaran.
2. Variasi kombinasi penambahan albedo durian diperkecil agar dapat diperoleh hasil yang lebih baik.

3. Suhu dan waktu dalam pembuatan selai lembaran dapat divariasikan sesuai dengan yang diinginkan agar mendapatkan tekstur yang baik dan tidak terlalu kering.



DAFTAR PUSTAKA

- Aak. 1997. *Budidaya Durian*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. 172 hal.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta. 334 hal.
- Anggorodi, R. 1979. *Ilmu Makanan Ternak Umum*. PT Gramedia Pustaka Umum. Jakarta. 261 hal.
- Anonim. 1977. *Carrageenans Marine Colloid Monograph Number One*. Marine Colloids Division FMC Corporation. Springfield, New Jersey. 157 hal.
- Anonim. 1992. *SNI 01-2892 : 1992, Cara Uji Gula*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry*. AOAC, Inc. Arlington.
- Anonim. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta. 56 hal.
- Anonim. 1995. *SNI 01-3746-1995, Syarat Mutu Selai Buah*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Ashari, S. 1995. *Hortikultura Aspek Budidaya*. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 485 hal.
- Astawan, M. 2005. Jangan Takut Mengonsumsi Mentega Dan Margarin. Department Of Food Science and Technology. Faculty of Agricultural Technology and Engineering Bogor Agricultural University. http://web.ipb.ac.id/~tpg/de/pubde_ntrtnhlth_jgntakut.php. 20 Mei 2013.
- Belitz, H.D., Grosch, W., Schieberle, P. 2009. *Food Chemistry 4th Ed*. German. Springer. 1.070 hal.
- Bennet, Y.C. 1994. *Pectin*. Interscience Publishers Inc. New York. 226 Hal.
- Bligh, E.B. 1990. *Principles of Food and Science*. Marcel Dekker Inc. New York. 500 hal.
- Booth, S.L., Johns, T., dan Kuhnlein, H.V. 1992. Natural Food Sources of Vitamin A and Provitamin A. *Food Nutr. Bull.* 14:6-19.
- Braverman, J.B.S. 1963. *Introduction To The Biochemistry Of Food*. Elsevier Publishing Company. Amsterdam. 315 hal.

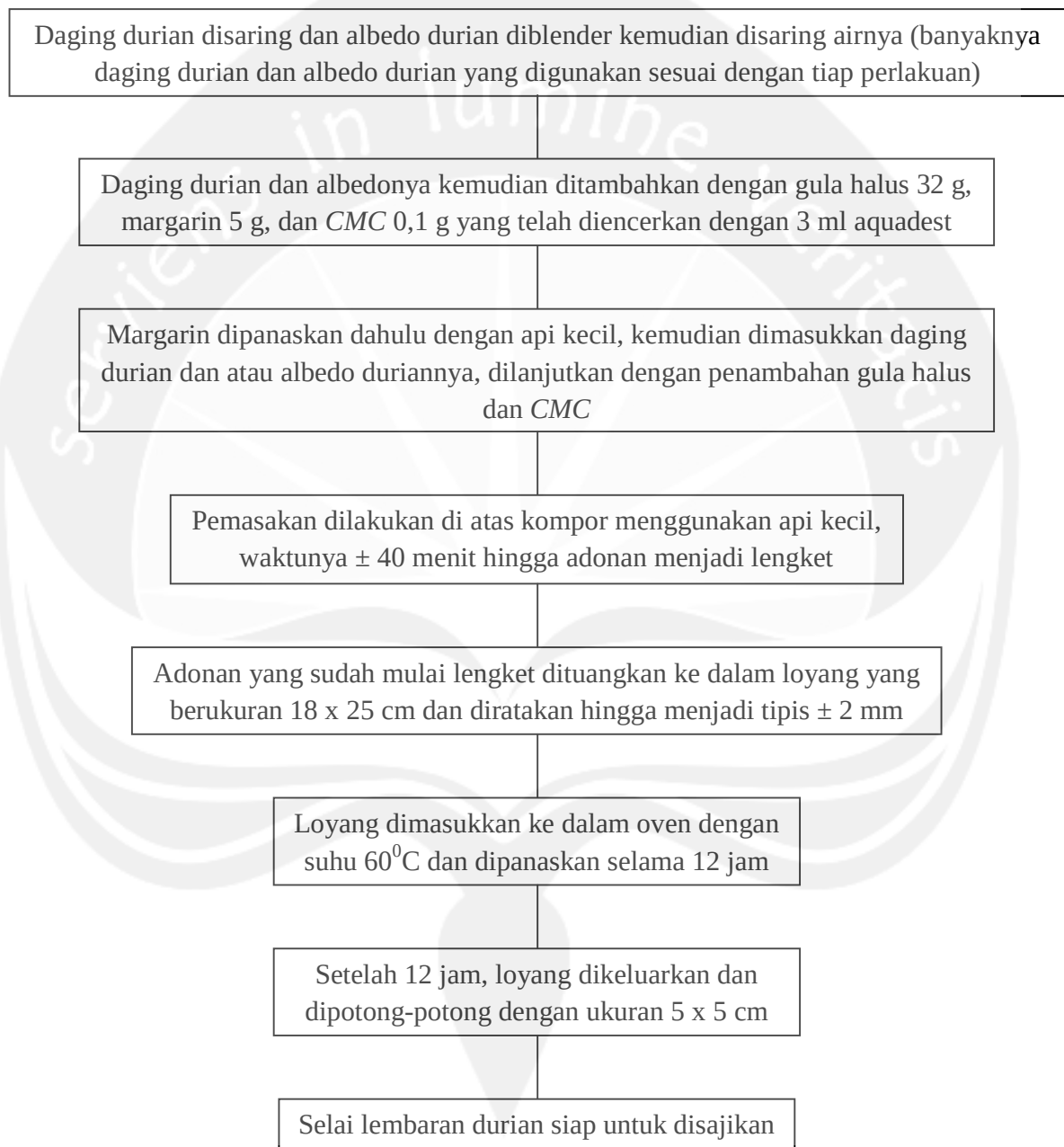
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wooton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta. 365 hal.
- deMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Penerbit ITB Press. Bandung. 550 hal.
- Desmarais, A.J. 1973. *Hydroxyalkylcellulose Derivatives of Cellulose*. R.L. Whistler and J.N. BeMiller (Eds). Industrial Gum. Academic Press. New York. 238 hal.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta. 608 hal.
- Dewati, R., Kindriani, N.W., dan Chitra, P.D. 2010. Kinetika Reaksi Hidrolisa Kulit Durian Menjadi Glukosa Dengan Katalisator HCl Pada Tangki Berpengaduk. *Makalah Seminar Nasional*. FTI-UPNV. Jawa Timur.
- Dignos, R.L., Cerna, P.F., dan Troung, V.D. 1992. Beta Carotene Content Of Sweet Potato And Its Processed Products. *Asean Food Journal* 7(3):163-166.
- Djaeni, M. dan Prasetyaningrum, A. 2010. Kelayakan Biji Durian Sebagai Pangan Alternatif : Aspek Nutrisi Dan Tekno Ekonomi. *Riptek* 4(11):37-45.
- Estiasih, T. dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta. 292 hal.
- Erawati, C.M. 2006. Kendali Stabilitas Betakaroten Selama Proses Produksi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Tesis*. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fachruddin, L. 1998. *Memilih dan Memanfaatkan Bahan Tambahan Makanan*. Trubus Agriwidya. Ungaran. 72 hal.
- Fachruddin, L. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta. 55 hal.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 308 hal.
- Fardiaz, S. dan Margino. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor. 200 hal.
- Fennema, O.R. 1985. *Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc. New York. 1.067 hal.
- Gaspersz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. Penerbit Armico. Bandung. 472 hal.
- Hardiman. 1991. *Kumpulan Handout: Tekstur Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Jogjakarta. 46 hal.

- Hart, H., Leslei, E., dan Hart D. 2003. *Kimia Organik : Suatu Kuliah Singkat, Edisi 11*. Penerbit Erlangga. Jakarta. 624 hal.
- Hatta, V.H. 2007. Manfaat Kulit Durian Selezat Buahnya. *Penelitian Jurusan Teknik Hasil Hutan Fakultas Kehutanan Unlam*.
- Hawley, G.G. 1981. *The Condensed Chemical Dictionary*. 10th Edition. Van Nostrandreinhold Co. Inc. New York. 523 hal.
- Herman, T.F. 2009. Pengaruh Tingkat Pencampuran Terung Pyrus (*Cyphomandra betacea* Sendt) dan Rumput Laut Dalam Pembuatan Selai Lembaran. *Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang*.
- Herudiyanto, M. 2007. *Pengantar Teknologi Pengolahan Pangan*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. UNPAD. Jatinangor. 235 hal.
- Hidayat, R. 2012. Teknologi Hasil Pengolahan Hasil Pertanian Dari Buah Jeruk. <http://forester-untad.blogspot.no/2012/10/teknologi-pengolahan-hasil-pertanian.html>. 31 Oktober 2012.
- Hock-Eng, K., Prasad, K.N., Kin-Weng, K., Jiang Y., dan Ismail, A. 2011. Carotenoids and Their Isomers: Color Pigments in Fruits and Vegetables. *Journal Molecules* Vol.16(2):1710.
- Hutabarat, L.S. 1990. Mutu Buah Durian (*Durio zibethinus*) varietas Otong dan Sitokong Berdasarkan Waktu Panen dan Lama Penyimpanan. *Tesis. Fakultas Pascasarjana-IPB. Bogor*.
- Irawan, B., Kusmoro, J., dan Rahayuningsih, S.R. 2007. Kajian Taksonomi Kultivar Durian Di Kabupaten Subang Jawa Barat. *Penelitian. FMIPA Universitas Padjajaran Bandung*.
- Johnson, A.N. dan Peterson, M.S. 1974. *Encyclopedia Of Food Technology*. The AVI Publisher Company Inc. Westport-Connecticut. 1.005 Hal.
- Joseph, G. 2002. *Manfaat Serat Bagi Kesehatan Kita*. IPB. Bogor. http://tumoutou.net/702_04212/godlief_joseph.htm. 22 Februari 2011.
- Kacem, I., Majdoub, H., dan Roudesli, S. 2008. Physicochemical Properties Of Pectin From Retama Raetam Obtained Using Sequential Extraction. *Journal of Applied Sciences* 8(9):1713–1719.
- Kertesz, Z.I. 1991. *The Pectic Substances*. Interscience Publisher Inc. New York. 628 hal.

- Labuza, T.P. 1975. *Storage Stability and Improvement of Intermediate Moisture Foods*. Department of Food Science and Nutrition. University of Minnesota, St. Paul. Minnesota. 511 hal.
- Minifie, B. W. 1989. *Chocolate, Cocoa, and Confectionery*. Van Nostrand Reinhold. New York. 904 hal.
- Muchtadi, T.R. 1997. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. *Petunjuk Laboratorium*. Cetakan ke-2. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Nazaruddin. 1994. *Budidaya dan Pengaturan Panen Sayuran Dataran Rendah*. Penebar Swadaya. Jakarta. 142 hal.
- Nonneu. 2010. Makanan Olahan Jeruk. http://nonneu.blogspot.com/2010/05/makalah-olahan-jeruk_26.html. 15 Oktober 2012.
- Nurwantoro dan Djarijah, A.S. 1997. *Mikrobiologi Pangan Hewani-Nabati*. Kanisius. Yogyakarta. 81 hal.
- Palupi, N.S., Zakaria, F.R., dan Prangdimurti, E. 2007. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan*. Topik 8. Modul e-learning ENBP. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fateta – IPB. Bogor. 14 hal.
- Paramagita, A., Qorih, S.N., dan Kustiadi, A. 2008. *Pelatihan Pemanfaatan Kulit Durian Sebagai Bahan Baku Selai Dalam Meningkatkan Nilai Tambah Sumber Daya Lokal*. Program Kreativitas Mahasiswa Nomor 001/SP2H/PKM/DP2M/II/2008. Institut Pertanian Bogor.
- Piliang, W.G. dan Djojoseobagio, S. 1996. *Fisiologi Nutrisi*. Edisi Kedua. UI-Press. Jakarta. 289 hal.
- Roza, L. 2004. Tingkat Perbandingan Campuran Daging Buah Belimbing Manis dan Pepaya Terhadap Mutu Selai Lembaran (*Jam Slices*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Rukmana, R. 1996. *Durian ; Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta. 120 hal.
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta. 142 hal.
- Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Graha Ilmu. Yogyakarta. 192 hal.

- Sudarmadji, S. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta. 172 hal.
- Sudarmadji, S., Hariono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta. 127 hal.
- Sudarmadji, S. 2003. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta. 59 hal.
- Suhardi. 1991. *Analisa Produk Buah-Buahan dan Sayuran. Petunjuk Laboratorium*. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Suprpti, M.L. 2005. *Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. 118 hal.
- Suryani, A., Hambali, E., dan Rivai, M. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadaya. Jakarta. 80 hal.
- Syafitri, E. 1992. *Analisis Preferensi Konsumen Untuk Penentuan Spesifikasi Produk Baru (Studi Kasus : Produk Selai Lembaran)*. Skripsi. Fakultas Teknolobi Pertanian IPB. Bogor.
- Syah, M.N. 2010. *Daya Serap Pektin Dari Kulit Buah Durian (Durio zibethinus) Terhadap Logam Tembaga dan Seng*. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Tala, Z.Z. 2009. *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. USU Repository. 14 hal.
- Tarmizi. 2011. *Pengaruh Tingkat Pencampuran Daging Buah Dengan Dami Nangka Terhadap Mutu Selai Lembaran Nangka (Artocarpus heterophyllus) Yang Dihasilkan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Untung, O. 2008. *Durian untuk Kebun Komersial dan Hobi*. Penebar Swadaya. Jakarta. 122 hal.
- Wahyuni, A.M. dan Made, A.. 1998. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Cv Akademika Pressindo. Jakarta. 120 hal.
- Widarto, H. 2007. *Uji Aktivitas Minyak Atsiri Kulit Durian (Durio zibethino Muur) Sebagai Obat*. <http://viwer.eprintis.ums.ac.kt/archive/etd/5148>. 10 Oktober 2012.
- Widyastuti, Yustina, E., dan Farry, B.P. 1993. *Mengenal Buah Unggul Indonesia*. Penebar Swadaya. Jakarta. 296 hal.
- Widyastuti, N.M. 2003. *Pengaruh Konsentrasi Pati Batang Aren Dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Fruit Leather Mangga (Mangifera indica L.) var.*

- Arummanis. *Skripsi*. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Winarno, F.G. dan Aman, M. 1979. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya. Bogor. 97 hal.
- Winarno, F.G., Fardiaz, S., dan Fardiaz, D. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Sarana Perkasa. Jakarta. 92 hal.
- Winarno, F.G. 1995. *Enzim Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 166 hal.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 63-200. 253 hal.
- Wirna, E. 2005. Pengaruh Lama Pengukusan dan Suhu Pengeringan Pada Pembuatan Tepung Cokelat. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. THP Unsyiah. Banda Aceh.
- Yeni, I.F. 1995. Pengaruh Beberapa Tingkat Pencampuran Buah Terhadap Mutu Fruit Leathers. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Yenrina, R., Hamzah, N., dan Zilvia, R. 2009. Mutu Selai Lembaran Campuran Nenas (*Ananas Comusus*) Dengan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Jurnal Pendidikan dan Keluarga UNP*, ISSN 2085-4285, Volume I(2):33-42.
- Yusianti L. 1999. Kerusakan Karotenoida Pada Produk Roti Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) dan Minyak Sawit Selama Pemanggang. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

Lampiran 1. Skema Proses Pembuatan Selai Lembaran Durian

**Lampiran 2. Lembar Uji Organoleptik Selai Lembaran Durian
(*Durio zibethinus* Murr.)**

Jenis Kelamin : _____

Umur : _____

Perlakuan	Rasa				Aroma				Tingkat Kemanisan				Tekstur			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
A																
B																
C																
D																
E																

Keterangan :

1 – sangat tidak suka

2 – tidak suka

3 – suka

4 – sangat suka

Kritik/ Saran :

Lampiran 3. Data Kuisioner Uji Organoleptik Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.)

Tabel 21. Hasil Kuisioner Uji Organoleptik Selai Lembaran Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

Panelis	Rasa					Aroma					Tingkat Kemanisan					Tekstur				
	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
1	3	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	4	4	3	4	3	3	4	2	3
2	2	2	3	3	4	3	3	3	3	4	2	2	3	3	4	3	3	3	3	4
3	4	3	2	1	1	4	3	3	2	2	4	3	3	2	2	4	3	2	2	1
4	4	2	2	1	1	4	2	2	2	2	4	3	3	2	1	4	3	2	2	1
5	4	3	2	2	3	3	3	2	1	1	4	3	3	2	1	3	2	2	1	1
6	3	3	3	2	2	3	3	3	2	2	2	3	3	3	2	3	2	3	2	4
7	4	2	3	2	4	4	2	3	2	4	3	2	3	3	2	4	2	2	1	2
8	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	2	3	4	3	3	3
9	4	3	3	3	2	4	4	3	2	2	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3
10	4	4	2	2	2	4	3	2	2	2	4	2	2	3	1	4	4	3	1	1
11	4	4	3	2	2	3	4	2	3	4	4	4	2	2	1	4	3	3	3	2
12	4	2	2	3	4	4	3	4	4	4	4	2	4	3	4	3	3	4	2	3
13	4	4	4	3	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	4	4	3	2	3
14	4	4	3	2	1	4	4	2	3	3	4	4	4	2	4	1	3	2	1	2
15	4	3	3	3	3	4	2	3	3	2	3	3	3	3	3	4	2	3	1	2
16	3	3	3	3	3	4	3	2	2	1	4	3	3	3	2	4	3	3	2	3
17	4	4	4	4	4	4	3	2	3	1	4	4	2	2	2	4	4	3	2	3
18	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	2	2	3	3	1	2	2	3	2	1
19	3	3	4	2	3	2	3	2	2	3	3	2	3	2	3	3	3	4	2	2
20	3	3	3	3	2	3	2	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
21	4	3	3	4	1	4	3	2	2	2	2	2	3	3	4	4	4	3	2	2
22	3	2	3	3	2	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	4	3	3	4	4
23	4	3	4	3	3	4	3	4	2	3	3	2	3	3	2	3	3	3	2	3
24	3	3	2	2	2	3	2	2	2	2	3	2	2	3	3	4	3	2	2	3
25	4	2	4	2	3	4	4	3	4	3	3	2	2	3	3	4	3	4	3	3
26	4	4	4	3	3	4	2	3	3	4	4	4	3	3	3	4	2	2	2	1
27	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
28	4	3	2	4	3	4	4	3	4	4	4	3	3	4	2	4	3	3	4	3
29	4	2	2	3	3	3	4	2	3	3	4	3	2	2	3	4	3	3	3	3
30	3	3	3	3	2	4	3	3	2	3	3	3	3	2	3	3	4	2	4	2
TOTAL	108	90	88	81	81	106	91	82	79	82	100	87	89	83	76	104	91	87	70	75
Rata-Rata	3,6	3	2,9	2,7	2,7	3,5	3,03	2,73	2,63	2,73	3,3	2,9	2,97	2,77	2,53	3,47	3,03	2,9	2,33	2,5

**Lampiran 4. Foto-Foto Bahan Dasar Dan Produk Selai Lembaran Durian
(*Durio zibethinus* Murr.)**



Gambar 16. Buah Durian



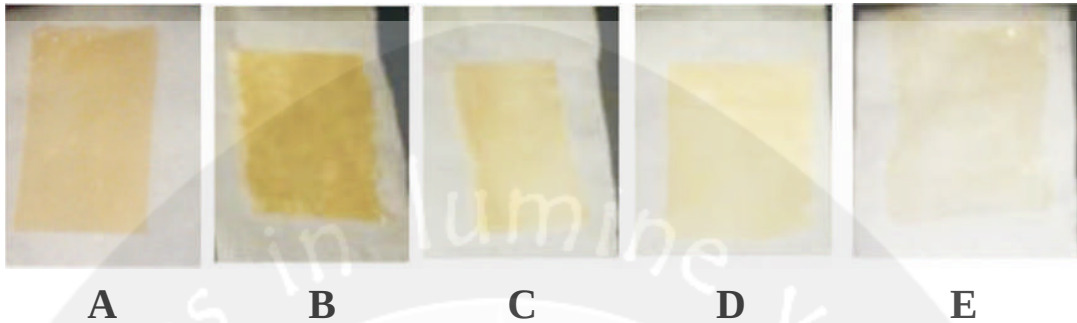
Gambar 17. Daging Buah Durian



Gambar 18. Albedo Durian sudah dipotong kecil-kecil



Gambar 19. Saringan Daging Buah dan Albedo Durian

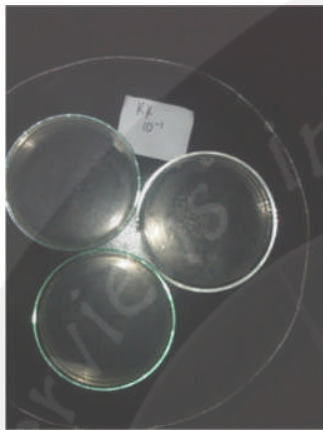


Gambar 20. Selai Lembaran Durian dari Perlakuan A hingga Perlakuan E

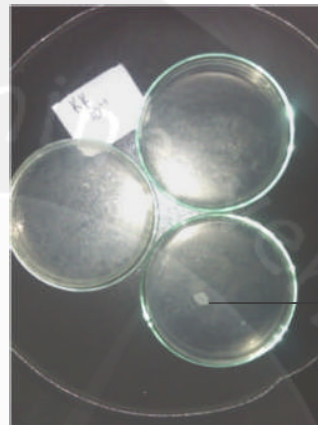
Keterangan :

- A : Perbandingan 100% daging buah : 0% albedo durian
- B : Perbandingan 65% daging buah : 35% albedo durian
- C : Perbandingan 50% daging buah : 50% albedo durian
- D : Perbandingan 35% daging buah : 65% albedo durian
- E : Perbandingan 20% daging buah : 80% albedo durian

Lampiran 5. Foto-Foto Uji Mikrobiologi (Kapang dan Khamir) Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.)

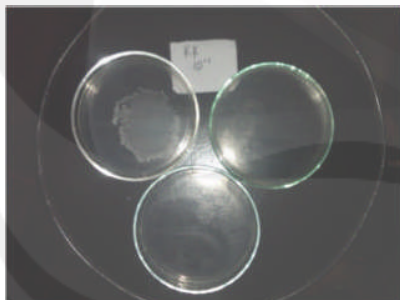


Gambar 21. Kapang dan Khamir Perlakuan A (100:0)

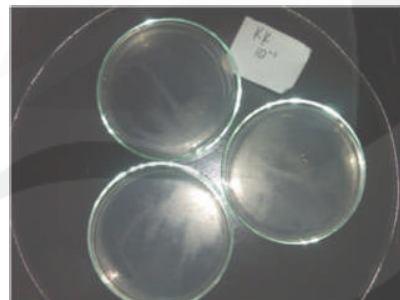


Koloni
Mikroorganisme

Gambar 22. Kapang dan Khamir Perlakuan B (65:35)



Gambar 23. Kapang dan Khamir Perlakuan C (50:50)

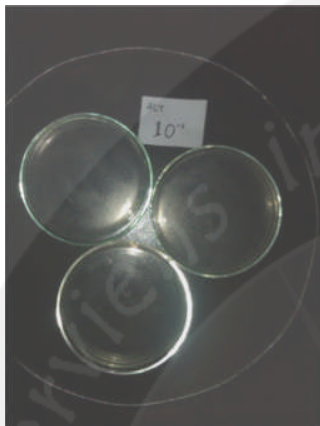


Gambar 24. Kapang dan Khamir Perlakuan D (35:65)

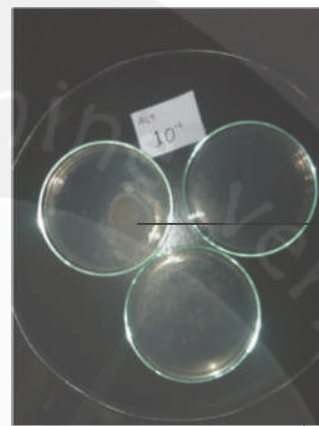


Gambar 25. Kapang dan Khamir Perlakuan E (20:80)

**Lampiran 6. Foto-Foto Uji Mikrobiologi (Angka Lempeng Total) Selai
Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.)**

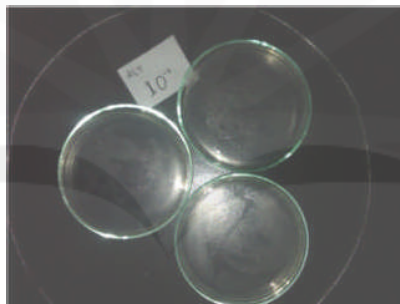


Gambar 26. ALT 10^{-1}
Perakuan A (100:0)

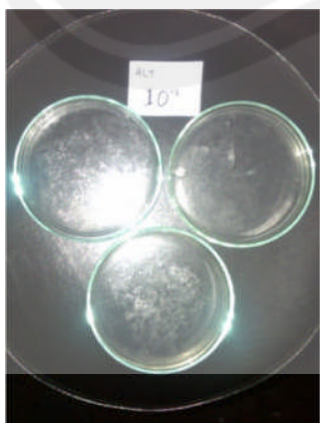


Koloni
Mikroorganisme

Gambar 27. ALT 10^{-1}
Perakuan B (65:35)



Gambar 28. ALT 10^{-1} Perakuan C (50:50)



Gambar 29. ALT 10^{-1}
Perakuan D (35:65)



Gambar 30. ALT 10^{-1}
Perakuan E (20:80)

**Lampiran 7. Analisis Varian dan Uji Duncan Kadar Air Selai Lembaran Durian
(*Durio zibethinus* Murr.)**

Tabel 22. Hasil Kadar Air Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.)
Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

Ulangan	Perbandingan Daging Buah : Albedo Durian				
	A (100:0)	B (65:35)	C (50:50)	D (35:65)	E (20:80)
1	13,4933	11,8585	11,8238	10,75	8,3004
2	14	11,7184	11,8012	10,9172	8,6457
3	13,25	12,0547	11,3503	10,6801	8,9479
Rerata	13,5811	11,8772	11,6584	10,7824	8,6313

Tabel 23. Analisis Anava Kadar Air Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.)
Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas	Rerata Kuadrat	Fhitung	Sig.
Koreksi	39.164	4	9.791	133.722	.000
Interaksi	.732	10	.073		
Total	39.896	14			

Tabel 24. Hasil Duncan Uji Kadar Air Selai Lembaran Durian
(*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

Perlakuan	N	Tingkat Kepercayaan ($\alpha = 0.05$)			
		1	2	3	4
E	3	8.6313			
D	3		10.7824		
C	3			11.6584	
B	3			11.8772	
A	3				13.5811
Sig.		1.000	1.000	.345	1.000

Lampiran 8. Analisis Varian dan Uji Duncan Kadar Abu Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.)

Tabel 25. Hasil Kadar Abu Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

Ulangan	Perbandingan Daging Buah : Albedo Durian				
	A (100:0)	B (65:35)	C (50:50)	D (35:65)	E (20:80)
1	1,5274	1,3413	1,044	0,9195	0,8087
2	1,6129	1,2878	1,0913	0,8844	0,826
3	1,5957	1,2297	1,0811	0,9584	0,8305
Rerata	1,5800	1,2867	1,0700	0,9200	0,8200

Tabel 26. Analisis Anava Kadar Abu Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas	Rerata Kuadrat	Fhitung	Sig.
Koreksi	1.112	4	.278	184.531	.000
Interaksi	.015	10	.002		
Total	1.127	14			

Tabel 27. Hasil Duncan Uji Kadar Abu Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

Perlakuan	N	Tingkat Kepercayaan ($\alpha = 0.05$)				
		1	2	3	4	5
E	3	.8200				
D	3		.9200			
C	3			1.0700		
B	3				1.2867	
A	3					1.5800
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000	1.000

Lampiran 9. Analisis Varian dan Uji Duncan Serat Kasar Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.)

Tabel 28. Hasil Serat Kasar Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

Ulangan	Perbandingan Daging Buah : Albedo Durian				
	A (100:0)	B (65:35)	C (50:50)	D (35:65)	E (20:80)
1	0,4726	1,8975	5,2114	7,1642	8,3333
2	0,4912	1,8701	5,5089	7,3779	8,2031
3	0,4931	1,8924	5,3333	7,4627	8,3939
Rerata	0,4833	1,8867	5,3505	7,3333	8,3100

Tabel 29. Analisis Anava Serat Kasar Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas	Rerata Kuadrat	Fhitung	Sig.
Koreksi	138.243	4	34.561	3010.278	.000
Interaksi	.115	10	.011		
Total	138.358	14			

Tabel 30. Hasil Duncan Uji Serat Kasar Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

Perlakuan	N	Tingkat Kepercayaan ($\alpha = 0.05$)				
		1	2	3	4	5
A	3	.4833				
B	3		1.8867			
C	3			5.3505		
D	3				7.3333	
E	3					8.3100
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000	1.000

Lampiran 10. Analisis Varian dan Uji Duncan Kadar Pektin Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.)

Tabel 31. Hasil Kadar Pektin Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

Ulangan	Perbandingan Daging Buah : Albedo Durian				
	A (100:0)	B (65:35)	C (50:50)	D (35:65)	E (20:80)
1	0,1998	0,2974	0,4956	0,4992	0,5976
2	0,1998	0,2953	0,4982	0,4988	0,5911
3	0,199	0,2997	0,496	0,4995	0,5925
Rerata	0,1995	0,2967	0,4966	0,4978	0,5937

Tabel 32. Analisis Anava Kadar Pektin Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas	Rerata Kuadrat	Fhitung	Sig.
Koreksi	.319	4	.080	5987.000	.000
Interaksi	.000	10	.000		
Total	.319	14			

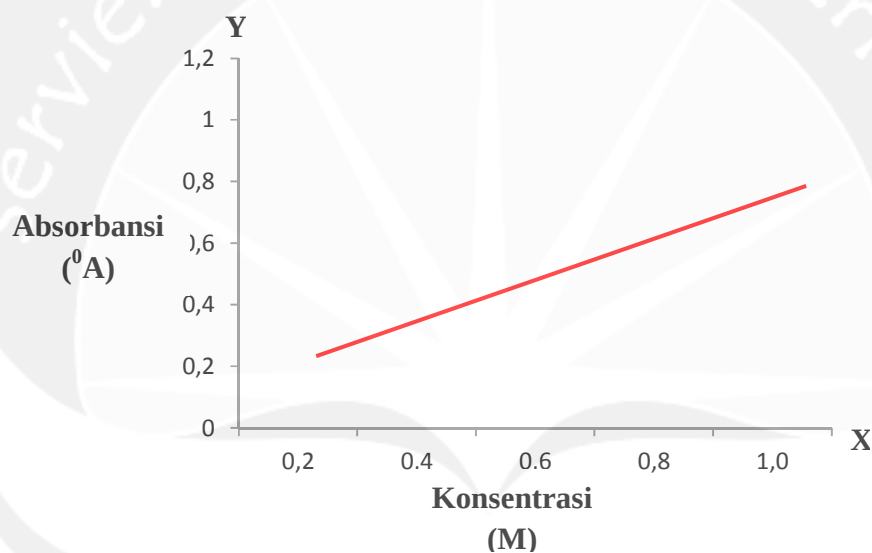
Tabel 33. Hasil Duncan Uji Kadar Pektin Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

Perlakuan	N	Tingkat Kepercayaan ($\alpha = 0.05$)			
		1	2	3	4
A	3	.1995			
B	3		.2967		
C	3			.4966	
D	3			.4978	
E	3				.5937
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Lampiran 11. Larutan Standar Pada Analisis Gula Reduksi

Tabel 34. Hasil Uji Larutan Standar Gula Reduksi

Konsentrasi (M)	Absorbansi ($^{\circ}$ A)
0,2	0,203
0,4	0,355
0,6	0,459
0,8	0,614
1,0	0,754



Gambar 28. Kurva Standar Gula Reduksi

Dengan :

a : 0,070

b : 6,661

sehingga di dapat :

X : Kadar Gula Reduksi dan Y : Absorbansi

Lampiran 12. Analisis Varian dan Uji Duncan Gula Reduksi Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.)

Tabel 35. Hasil Gula Reduksi Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

Ulangan	Perbandingan Daging Buah : Albedo Durian				
	A (100:0)	B (65:35)	C (50:50)	D (35:65)	E (20:80)
1	17,6121	15,1194	13,674419	13,924638	13,312555
2	17,0435	16,1898	14,505314	14,505314	13,707638
3	18,3217	15,5214	14,54748	13,344928	13,575944
Rerata	17,6567	15,6133	14,2400	13,9200	13,5333

Tabel 36. Analisis Anava Gula Reduksi Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas	Rerata Kuadrat	Fhitung	Sig.
Koreksi	33.987	4	8.497	31.902	.000
Interaksi	2.663	10	.266		
Total	36.650	14			

Tabel 37. Hasil Duncan Uji Gula Reduksi Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

Perlakuan	N	Tingkat Kepercayaan ($\alpha = 0.05$)		
		1	2	3
E	3	13.5333		
D	3	13.9200		
C	3	14.2400		
B	3		15.6133	
A	3			17.6567
Sig.		.140	1.000	1.000

Lampiran 13. Analisis Varian dan Uji Duncan Zat Padatan Terlarut Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.)

Tabel 38. Hasil Zat Padatan Terlarut Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

Ulangan	Perbandingan Daging Buah : Albedo Durian				
	A (100:0)	B (65:35)	C (50:50)	D (35:65)	E (20:80)
1	76,9537	75,7359	74,0829	73,8474	71,5227
2	77,512	74,7812	75,5183	72,7345	70,3253
3	76,5552	76,8496	76,4753	74,5628	71,6025
Rerata	77,0033	76,4567	75,3567	73,7133	71,1467

Tabel 39. Analisis Anava Zat Padatan Terlarut Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas	Rerata Kuadrat	Fhitung	Sig.
Koreksi	67.248	4	16.812	15.705	.000
Interaksi	10.705	10	1.070		
Total	77.952	14			

Tabel 40. Hasil Duncan Uji Zat Padatan Terlarut Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

Perlakuan	N	Tingkat Kepercayaan ($\alpha = 0.05$)		
		1	2	3
E	3	71.1467		
D	3		73.7133	
C	3		75.3567	75.3567
B	3			76.4567
A	3			77.0033
Sig.		1.000	.080	.092

Lampiran 14. Analisis Varian dan Uji Duncan β -karoten Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.)

Tabel 41. Hasil β -karoten Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

Ulangan	Perbandingan Daging Buah : Albedo Durian				
	A (100:0)	B (65:35)	C (50:50)	D (35:65)	E (20:80)
1	49,090511	45,531906	43,236907	39,244059	33,72382
2	48,871357	45,752934	43,458068	39,024818	33,501953
3	48,433048	46,084477	43,900389	38,586337	33,169151
Rerata	46,6360	41,2793	37,4646	30,0798	20,4384

Tabel 42. Analisis Anava β -karoten Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas	Rerata Kuadrat	Fhitung	Sig.
Koreksi	1250.961	4	312.740	1122.339	.000
Interaksi	2.787	10	.279		
Total	1253.748	14			

Tabel 43. Hasil Duncan Uji β -kaorten Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

Perlakuan	N	Tingkat Kepercayaan ($\alpha = 0.05$)				
		1	2	3	4	5
E	3	20.4384				
D	3		30.0798			
C	3			37.4646		
B	3				41.2793	
A	3					46.6360
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000	1.000

Lampiran 15. Analisis Varian dan Uji Duncan Tekstur Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.)

Tabel 44. Hasil Tekstur Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

Ulangan	Perbandingan Daging Buah : Albedo Durian				
	A (100:0)	B (65:35)	C (50:50)	D (35:65)	E (20:80)
1	1943,50	1591,50	1154,00	815,50	298,50
2	2001,00	1668,50	1164,00	755,00	300,50
3	2043,50	1528,00	1119,50	780,00	314,50
Rerata	1996,0000	1596,0000	1145,8333	783,5000	304,5000

Tabel 45. Analisis Anava Tekstur Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas	Rerata Kuadrat	Fhitung	Sig.
Koreksi	5288075.167	4	1322018.792	733.287	.000
Interaksi	18028.667	10	1802.867		
Total	5306103.833	14			

Tabel 46. Hasil Duncan Uji Tekstur Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

Perlakuan	N	Tingkat Kepercayaan ($\alpha = 0.05$)				
		1	2	3	4	5
E	3	304.5000				
D	3		783.5000			
C	3			1145.8333		
B	3				1596.0000	
A	3					1996.0000
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000	1.000

Lampiran 16. Analisis Varian dan Uji Duncan Angka Lempeng Total Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.)

Tabel 47. Hasil Angka Lempeng Total Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

Ulangan	Perbandingan Daging Buah : Albedo Durian				
	A (100:0)	B (65:35)	C (50:50)	D (35:65)	E (20:80)
1	190	10	327,27	0	110
2	490,909091	60	281,818182	0	150
3	110	50	220	10	100
Rerata	263,6364	40,0000	276,3627	3,3333	120,0000

Tabel 48. Analisis Anava Angka Lempeng Total Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas	Rerata Kuadrat	Fhitung	Sig.
Koreksi	188868.9	4	47217.225	5.285	.015
Interaksi	89344.075	10	8934.407		
Total	278213.0	14			

Tabel 49. Hasil Duncan Uji Angka Lempeng Total Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

Hasil	N	Tingkat Kepercayaan ($\alpha = 0.05$)	
		1	2
D	3	3.3333	
B	3	40.0000	
E	3	120.0000	120.0000
A	3		263.6364
C	3		276.3627
Sig.		.179	.081

Lampiran 17. Analisis Varian dan Uji Duncan Kapang dan Khamir Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.)

Tabel 50. Hasil Kapang dan Khamir Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

Ulangan	Perbandingan Daging Buah : Albedo Durian				
	A (100:0)	B (65:35)	C (50:50)	D (35:65)	E (20:80)
1	30	30	10	10	40
2	30	30	0	20	0
3	50	40	10	50	50
Rerata	33,6667	33,3333	6,6667	26,6667	30,0000

Tabel 51. Analisis Anava Kapang dan Khamir Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas	Rerata Kuadrat	Fhitung	Sig.
Koreksi	1666.667	4	416.667	1.563	.258
Interaksi	2666.667	10	266.667		
Total	4333.333	14			

Tabel 52. Hasil Duncan Uji Kapang dan Khamir Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian

Perlakuan	N	Tingkat Kepercayaan ($\alpha = 0.05$)
		1
C	3	6.6667
D	3	26.6667
E	3	30.0000
B	3	33.3333
A	3	36.6667
Sig.		.066