

SKRIPSI

**KUALITAS SELAI LEMBARAN DURIAN (*Durio zibethinus* Murr.)
DENGAN KOMBINASI DAGING BUAH DAN ALBEDO DURIAN**

Disusun oleh:

**Erlin Wulansari Darmawan
NPM : 090801088**



**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
PROGRAM STUDI BIOLOGI
YOGYAKARTA
2013**

**KUALITAS SELAI LEMBARAN DURIAN (*Durio zibethinus* Murr.)
DENGAN KOMBINASI DAGING BUAH DAN ALBEDO DURIAN**

SKRIPSI

**Diajukan Kepada Program Studi Biologi
Fakultas Teknobiologi Atma Jaya Yogyakarta
Guna memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh derajat S-1**

Disusun oleh :

**Erlin Wulansari Darmawan
NPM : 090801088**



**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
PROGRAM STUDI BIOLOGI
YOGYAKARTA
2013**

PENGESAHAN

Mengesahkan Skripsi dengan Judul

KUALITAS SELAI LEMBARAN DURIAN (*Durio zibethinus* Murr.)
DENGAN KOMBINASI DAGING BUAH DAN ALBEDO DURIAN

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

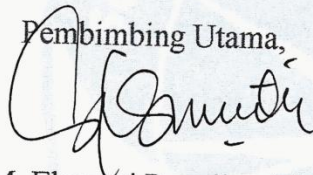
Erlin Wulansari Darmawan

NPM : 090801088

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji
Pada hari Jumat, 19 Juli 2013
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

SUSUNAN TIM PENGUJI

Pembimbing Utama,



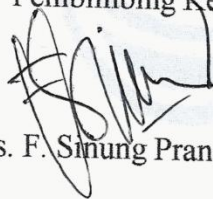
(L. M. Ekawati Purwijantiningsih, M.Si)

Anggota Tim Penguji,



(Drs. B. Boy. R. Sidharta, M.Sc)

Pembimbing Kedua,



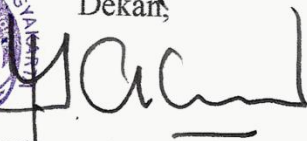
(Drs. F. Simung Pranata, M.Si)

Yogyakarta, 30 Agustus 2013

UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI



Dekan,



(Drs. A. Wibowo Nugroho Jati, M.S.)
TEKNOBIOLOGI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Erlin Wulansari Darmawan

NPM : 090801088

Judul Skripsi : KUALITAS SELAI LEMBARAN DURIAN

(*Durio zibethinus* Murr.) DENGAN KOMBINASI DAGING

BUAH DAN ALBEDO DURIAN

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul tersebut di atas benar-benar asli hasil karya sendiri dan disusun berdasarkan norma akademik. Apabila ternyata di kemudian hari terbukti sebagai plagiarisme, saya bersedia menerima sanksi akademik yang berlaku berupa pencabutan predikat kelulusan dari gelar kesarjanaan saya.

Yogyakarta, 30 Agustus 2013



Yang menyatakan

Erlin Wulansari Darmawan

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan yang Mahakuasa karena penyertaan-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan Naskah Skripsi ini dengan baik. Skripsi yang dibuat berjudul “**Kualitas Selai Lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Dengan Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian**” merupakan salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana S1 Teknobiologi di Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya atas segala bimbingan, dorongan, dan bantuannya kepada :

1. Drs. A. Wibowo Nugroho Jati, M.S. selaku Dekan Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
2. L.M. Ekawati Purwijatiningsih, M.Si. selaku dosen pembimbing utama yang telah membantu penulis, memberikan arahan, kritik, dan saran serta mengarahkan penulis selama penyusunan naskah seminarm penelitian hingga tersusunnya naskah Skripsi ini.
3. Drs. F. Sinung Pranata, M.Si selaku dosen pembimbing pendamping yang telah memberikan saran dalam penyempurnaan naskah ini.
4. Seluruh Dosen di Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta atas ilmu pengetahuan yang telah diberikan kepada penulis selama kuliah.
5. Seluruh Laboran dan Karyawan Tata Usaha di Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta, yang telah banyak membantu dalam proses

penelitian dan penggunaan fasilitas laboratorium, serta pengurusan administrasi dan birokrasi penulis.

6. Papa, Mama, O Budi, Lia, dan Andre yang telah memberikan dukungan, doa, dan bantuan baik moral maupun materi.
7. Ko Ferry Kurniawan terima kasih atas bantuan, semangat, dan kerjasamanya.
8. Lidya, Hendra, Adrian, dan Vicky yang telah memberi banyak dukungan dan semangat bagi penulis dalam menyelesaikan naskah Skripsi ini.
9. Teman-teman seperjuangan Putri, Gemma, Asty, Indri, Novia, Lala, Ocha, Dicky, Santy, Lusi, Angel, dan Febi atas bantuan selama melakukan penelitian di Laboratorium.

Akhir kata, naskah Skripsi yang belum sempurna ini kiranya dapat bermanfaat bagi semua orang. Terimakasih yang tak terhingga penulis ucapkan kepada semua pihak yang telah sangat membantu penulis dalam penyelesaian naskah ini.

Yogyakarta, 30 Agustus 2013



Erlin Wulansari Darmawan

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
INTISARI	xviii
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Keaslian Penelitian	4
C. Rumusan Masalah	7
D. Tujuan Penelitian	7
E. Manfaat Penelitian	8
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Morfologi dan Taksonomi Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.)	9
B. Kandungan Gizi Durian	13
C. Senyawa Pektin dan Turunannya	16
D. Pengertian Selai Lembaran (<i>Fruit Leather</i>)	16
E. Bahan Tambahan Selai Durian	20
a. Air	21
b. Gula	21
c. Margarin	22
d. CMC (<i>Carboxy Methyl Cellulose</i>)	23
F. Metode Pembuatan Selai Lembaran	24
G. Hipotesis	26

III. METODE PENELITIAN

A. Waktu dan Tempat Penelitian	27
B. Alat dan Bahan	27
C. Rancangan Percobaan	28
D. Cara Kerja	28
1. Uji Proksimat	29
a. Uji Kadar Air	29
b. Uji Kadar Abu	29
c. Penentuan Kadar Serat	30
d. Uji Kadar Pektin	30
e. Penentuan Kadar β -karoten	31
f. Uji Zat Padatan Terlarut	32
2. Pembuatan Selai Lembaran	32
3. Analisis Mutu Selai Lembaran	33
a. Uji Kadar Air	33
b. Uji Kadar Abu	33
c. Penentuan Kadar Serat	33
d. Uji Kadar Pektin	33
e. Penentuan Kadar β -karoten	33
f. Uji Kadar Gula Reduksi Metode Nelson Somogy ..	34
4. Uji Fisik Kekuatan Gel	35
5. Uji Mikrobiologis	35
a. Perhitungan Jumlah Angka Lempeng Total	35
b. Perhitungan Jumlah Kapang dan Khamir	36
6. Uji Organoleptik	37
7. Analisis Data	38

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Kandungan Gizi Daging Buah Durian dan Albedo Durian	39
B. Analisa Kimia Selai Lembaran Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.)	45
1. Kadar Air	45
2. Kadar Abu	48
3. Kadar Serat Kasar	50
4. Kadar Pektin	52
5. Kadar Gula Reduksi	54
6. Zat Padatan Terlarut	56
7. Beta-karoten	57
C. Analisa Fisik Selai Lembaran Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.)	60
1. Analisis Tekstur	60

Halaman

D. Analisa Mikrobiologis Selai Lembaran Kombinasi	
Daging Buah dan Albedo Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.)	62
1. Perhitungan Angka Lempeng Total	62
2. Perhitungan Jumlah Kapang dan Khamir	64
E. Uji Organoleptik Selai Lembaran Kombinasi	
Daging Buah dan Albedo Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.)	66

V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan	72
B. Saran	72

DAFTAR PUSTAKA	74
-----------------------------	----

LAMPIRAN	80
-----------------------	----

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kedudukan Taksonomi Tanaman Durian	12
Tabel 2. Kandungan Gizi Buah Durian Per 100 g Bahan	14
Tabel 3. Komposisi Dari Albedo Durian	15
Tabel 4. Syarat Mutu Selai menurut SNI 01-3746-1995	18
Tabel 5. Syarat Mutu Selai Buah Menurut SII	19
Tabel 6. Rancangan Acak Lengkap	28
Tabel 7. Hasil Analisis Kandungan Gizi Daging Buah Durian	39
Tabel 8. Hasil Analisis Kandungan Gizi Albedo Buah Durian	41
Tabel 9. Kadar Air Selai Lembaran Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	46
Tabel 10. Kadar Abu Selai Lembaran Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	49
Tabel 11. Kadar Serat Kasar Selai Lembaran Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	51
Tabel 12. Kadar Pektin Selai Lembaran Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	52
Tabel 13. Gula Reduksi Selai Lembaran Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	54
Tabel 14. Zat Padatan Terlarut Selai Lembaran Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	56
Tabel 15. Beta-karoten Selai Lembaran Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	57
Tabel 16. Tekstur Lembaran Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	60

Halaman

Tabel 17. Angka Lempeng Total Selai Lembaran Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	62
Tabel 18. Kapang dan Khamir Selai Lembaran Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	64
Tabel 19. Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Selai Lembaran Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	66
Tabel 20. Data Kompilasi Analisis Selai Lembaran Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	71
Tabel 21. Hasil Kuisisioner Uji Organoleptik Selai Lembaran Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	82
Tabel 22. Hasil Kadar Air Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	87
Tabel 23. Analisis Anava Kadar Air Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	87
Tabel 24. Hasil Duncan Uji Kadar Air Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	87
Tabel 25. Hasil Kadar Abu Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	88
Tabel 26. Analisis Anava Kadar Abu Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	88
Tabel 27. Hasil Duncan Uji Kadar Abu Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	88
Tabel 28. Hasil Serat Kasar Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	89
Tabel 29. Analisis Anava Serat Kasar Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	89

Halaman

Tabel 30. Hasil Duncan Uji Serat Kasar Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	89
Tabel 31. Hasil Kadar Pektin Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	90
Tabel 32. Analisis Anava Kadar Pektin Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	90
Tabel 33. Hasil Duncan Uji Kadar Pektin Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	90
Tabel 34. Hasil Uji Larutan Standar Gula Reduksi	91
Tabel 35. Hasil Gula Reduksi Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	92
Tabel 36. Analisis Anava Gula Reduksi Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	92
Tabel 37. Hasil Duncan Uji Gula Reduksi Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	92
Tabel 38. Hasil Zat Padatan Terlarut Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	93
Tabel 39. Analisis Anava Zat Padatan Terlarut Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	93
Tabel 40. Hasil Duncan Uji Zat Padatan Terlarut Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	93
Tabel 41. Hasil β -karoten Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	94

Halaman

Tabel 42. Analisis Anava β -karoten Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	94
Tabel 43. Hasil Duncan Uji β -karoten Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	94
Tabel 44. Hasil Tekstur Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	95
Tabel 45. Analisis Anava Tekstur Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	95
Tabel 46. Hasil Duncan Uji Tekstur Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	95
Tabel 47. Hasil Angka lempeng Total Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	96
Tabel 48. Analisis Anava Angka Lempeng Total Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	96
Tabel 49. Hasil Duncan Uji Angka Lempeng Total Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	96
Tabel 50. Hasil Kapang dan Khamir Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	97
Tabel 51. Analisis Anava Kapang dan Khamir Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	97
Tabel 52. Hasil Duncan Uji Kapang dan Khamir Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) Kombinasi Daging Buah dan Albedo Durian	97

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Bentuk Daun (a) melonjong, (b) melanset, dan (c) melonjong-melanset	10
Gambar 2. Pangkal Daun (a) menumpul dan (b) membundar	10
Gambar 3. Lipatan Daun (a) rata, (b) <i>incurve</i> bentuk huruf U, (c) <i>incurve</i> bentuk huruf V, dan (d) <i>recurve</i> (terlengkung terbalik)	11
Gambar 4. Bagian-bagian bunga dari tanaman durian	11
Gambar 5. Kadar Air Selai Lembaran Kombinasi Daging Buah Dan Albedo Durian	47
Gambar 6. Kadar Abu Selai Lembaran Kombinasi Daging Buah Dan Albedo Durian	49
Gambar 7. Kadar Serat Kasar Selai Lembaran Kombinasi Daging Buah Dan Albedo Durian	51
Gambar 8. Kadar Pektin Selai Lembaran Kombinasi Daging Buah Dan Albedo Durian	53
Gambar 9. Gula Reduksi Selai Lembaran Kombinasi Daging Buah Dan Albedo Durian	55
Gambar 10. Zat Padatan Terlarut Selai Lembaran Kombinasi Daging Buah Dan Albedo Durian	57
Gambar 11. Beta-karoten Selai Lembaran Kombinasi Daging Buah Dan Albedo Durian	58
Gambar 12. Tekstur Selai Lembaran Kombinasi Daging Buah Dan Albedo Durian	60
Gambar 13. Angka Lempeng Total Selai Lembaran Kombinasi Daging Buah Dan Albedo Durian	63
Gambar 14. Kapang dan Khamir Selai Lembaran Kombinasi Daging Buah Dan Albedo Durian	64

Halaman

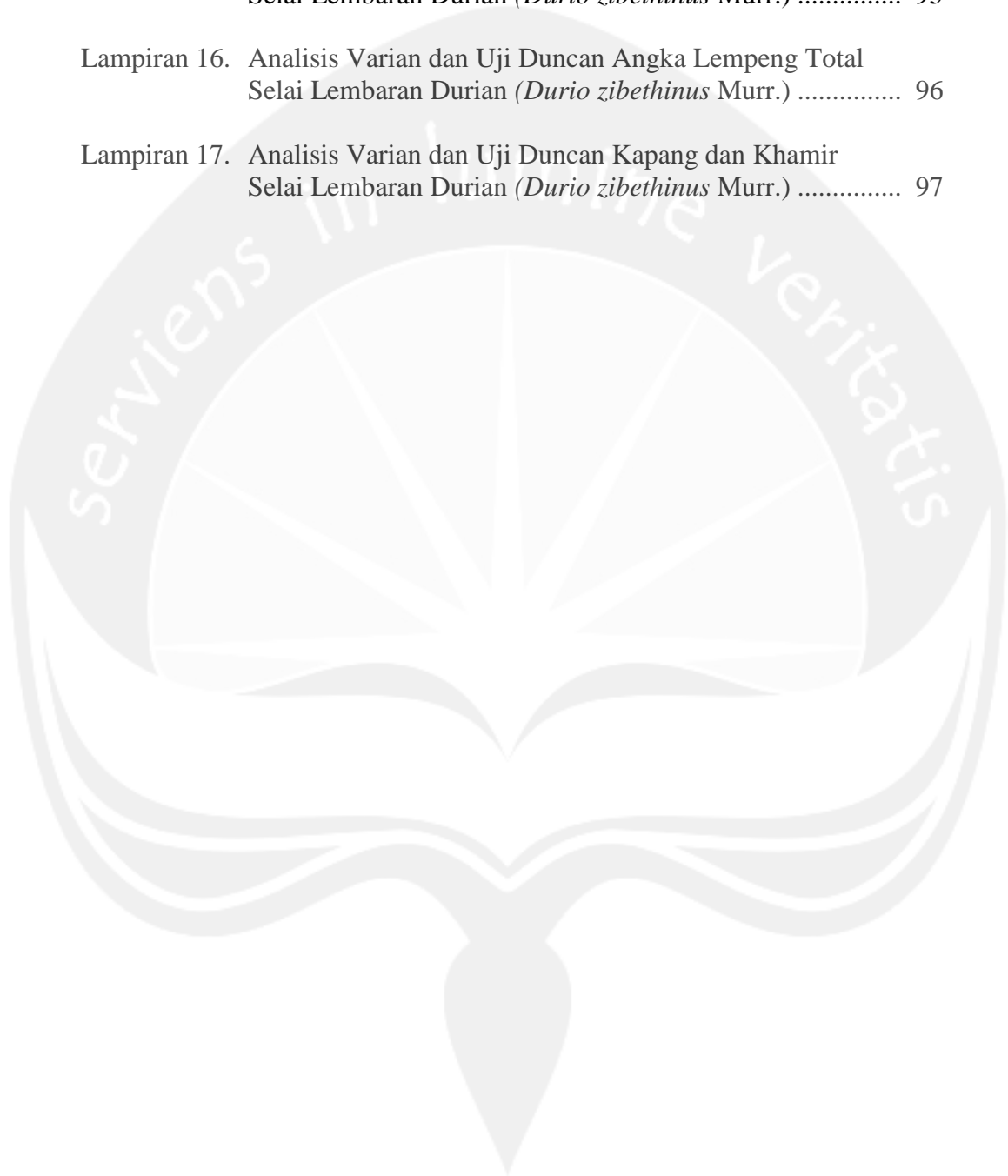
Gambar 15. Analisis Organoleptik Selai Lembaran Kombinasi Daging Buah Dan Albedo Durian	67
Gambar 16. Buah Durian	83
Gambar 17. Daging Buah Durian	83
Gambar 18. Albedo Durian yang sudah dipotong kecil-kecil	83
Gambar 19. Saringan Daging dan Albedo Durian	83
Gambar 20. Selai Lembaran Durian dari Perlakuan A hingga Perlakuan E	84
Gambar 21. Kapang dan Khamir Perlakuan A (100:0)	85
Gambar 22. Kapang dan Khamir Perlakuan B (65:35)	85
Gambar 23. Kapang dan Khamir Perlakuan C (50:50)	85
Gambar 24. Kapang dan Khamir Perlakuan D (35:65)	85
Gambar 25. Kapang dan Khamir Perlakuan E (20:80)	85
Gambar 26. ALT 10^{-1} Perlakuan A (100:0)	86
Gambar 27. ALT 10^{-1} Perlakuan B (65:35)	86
Gambar 28. ALT 10^{-1} Perlakuan C (50:50)	86
Gambar 29. ALT 10^{-1} Perlakuan D (36:65)	86
Gambar 30. ALT 10^{-1} Perlakuan E (20:80)	86
Gambar 31. Kurva Standar Gula Reduksi	91

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Skema Proses Pembuatan Selai Lembaran Durian	80
Lampiran 2. Lembar Uji Organoleptik Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.)	81
Lampiran 3. Data Kuisisioner Uji Organoleptik Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.)	82
Lampiran 4. Foto-Foto Bahan Dasar Dan Produk Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.)	83
Lampiran 5. Foto-Foto Uji Mikrobiologi (Kapang dan Khamir) Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.)	85
Lampiran 6. Foto-Foto Uji Mikrobiologi (Angka Lempeng Total) Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.)	86
Lampiran 7. Analisis Varian dan Uji Duncan Kadar Air Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.)	87
Lampiran 8. Analisis Varian dan Uji Duncan Kadar Abu Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.)	88
Lampiran 9. Analisis Varian dan Uji Duncan Serat Kasar Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.)	89
Lampiran 10. Analisis Varian dan Uji Duncan Kadar Pektin Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.)	90
Lampiran 11. Larutan Standar Pada Analisis Gula Reduksi	91
Lampiran 12. Analisis Varian dan Uji Duncan Gula Reduksi Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.)	92
Lampiran 13. Analisis Varian dan Uji Duncan Zat Padatan Terlarut Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.)	93
Lampiran 14. Analisis Varian dan Uji Duncan β -karoten Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.)	94

Halaman

Lampiran 15. Analisis Varian dan Uji Duncan Tekstur Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.)	95
Lampiran 16. Analisis Varian dan Uji Duncan Angka Lempeng Total Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.)	96
Lampiran 17. Analisis Varian dan Uji Duncan Kapang dan Khamir Selai Lembaran Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.)	97



INTISARI

Kulit durian yang dianggap sebagai “sampah” ternyata memiliki manfaat yang cukup banyak. Albedo merupakan bagian kulit buah durian yang memiliki bagian paling besar yaitu 60-75%, sedangkan untuk buahnya hanya 20-35%. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengaruh kombinasi daging buah dan albedo durian terhadap kualitas (sifat fisik, kimia, mikrobiologis, dan organoleptik) selai lembaran durian (*Durio zibethinus* Murr.) dan menentukan kombinasi daging buah dan albedo durian yang tepat untuk menghasilkan selai lembaran durian dengan kualitas terbaik. Percobaan ini dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 5 perlakuan yaitu perlakuan A (100% daging : 0% albedo), perlakuan B (65% daging : 35% albedo), perlakuan C (50% daging : 50% albedo), perlakuan D (35% daging : 65% albedo), dan perlakuan E (20% daging : 80% albedo). Parameter yang diuji adalah kadar air, kadar abu, kadar serat, kadar pektin, kadar β -karoten, kadar gula reduksi, uji fisik kekuatan gel, jumlah angka lempeng total, jumlah kapang dan khamir, serta uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi daging buah dan albedo durian berpengaruh terhadap kualitas selai lembaran durian (*Durio zibethinus* Murr.) yang dihasilkan meliputi kadar air, kadar abu, serat kasar, β -karoten, uji tektur, dan mikrobiologi (ALT dan kapang-khamir). Kombinasi daging buah dan albedo durian tidak menyebabkan pengaruh terhadap kadar pektin, gula reduksi, zat padatan terlarut, serta uji organoleptik terhadap rasa, aroma, tingkat kemanisan, dan tektur. Kombinasi daging buah dan albedo durian yang dihasilkan dengan kualitas terbaik dilihat dari kadar β -karoten, tektur, serta tingkat kesukaan panelis meliputi rasa, aroma, tingkat kemanisan, dan tektur adalah 65% daging buah : 35% albedo durian.