

II. TINJAUAN PUSTAKA

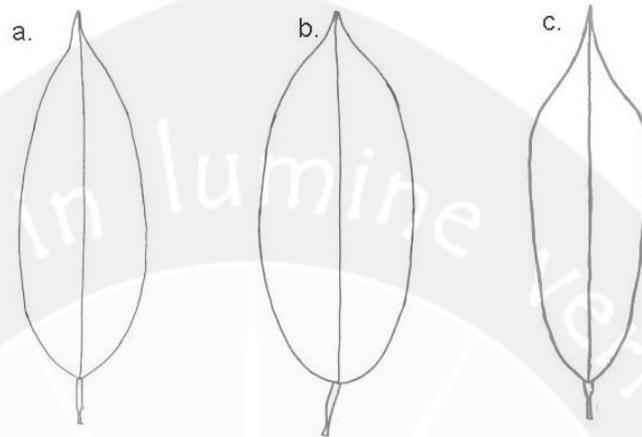
A. Morfologi dan Taksonomi Durian (*Durio zibethinus* Murr.)

Buah durian merupakan tanaman daerah tropis, karenanya dapat tumbuh baik di Indonesia. Panjang buah durian yang matang bisa mencapai 30-45 cm dengan lebar 20-25 cm, dan berat antara 1,5-2,5 kg. Setiap buah berisi 5 juring yang di dalamnya terletak 1-5 biji yang diselimuti daging buah yang berwarna putih, krem, kuning, atau kuning tua. Tiap varietas durian menentukan besar kecilnya ukuran buah, rasa, tekstur, dan ketebalan daging (Nazaruddin, 1994).

Durian banyak disebutkan sebagai pohon hutan dan biasanya berukuran sedang hingga besar yang tingginya mencapai 50 m dan umurnya dapat mencapai puluhan hingga ratusan tahun. Bentuk pohonnya (tajuk) mirip segitiga dengan kulit batangnya berwarna merah coklat gelap, kasar, dan kadang terkelupas. Buah durian memiliki alat kelamin jantan dan betina dalam 1 bunga sehingga tergolong bunga sempurna. Aroma dari buahnya cukup menyengat. Buahnya berduri dan bila dibelah di dalam buahnya terdapat ruang-ruang yang biasanya berjumlah lima. Setiap ruangan berisi biji (*pongge*) yang dilapisi daging buah yang lembut, manis, dan berbau merangsang. Jumlah daging buahnya pun beragam tetapi rata-rata 2-5 buah. Warna buahnya bervariasi dari putih, krem, kuning sampai kemerahan (Widyastuti dkk., 1993).

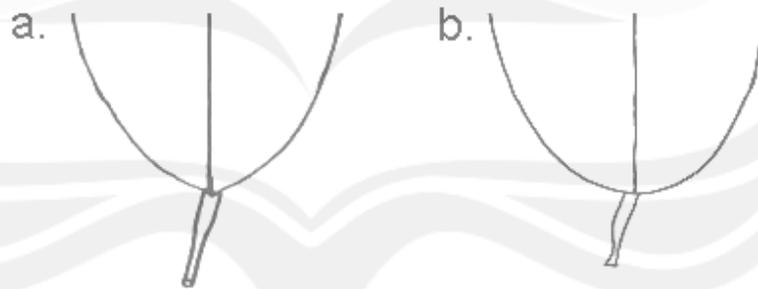
Daun dari buah durian bervariasi sesuai dengan varietasnya. Irawan dkk. (2007) mengatakan varietas buah durian antara yang satu dengan lainnya memiliki perbedaan dalam bentuk daunnya. Bentuk daun pada buah durian ada yang

berbentuk melonjong, melanset, dan melonjong-melanset, seperti terlihat pada Gambar 1.



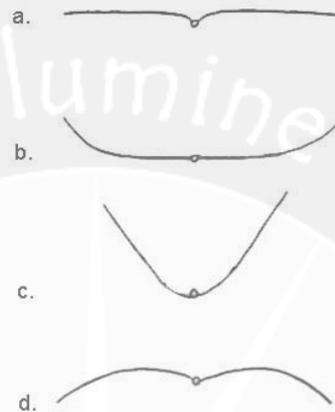
Gambar 1. Bentuk daun, (a) melonjong, (b) melanset, dan (c) melonjong-melanset (Irawan dkk., 2007)

Panjang ujung daun durian umumnya < 2 cm. Bentuk pangkal daun buah durian ada 2, yaitu menumpul dan membundar (Gambar 2).



Gambar 2. Pangkal daun, (a) menumpul dan (b) membundar (Irawan dkk., 2007)

Lipatan daun pada buah durian juga sangat beragam, yaitu tidak melipat (rata), *incurve* (terlengkung masuk) membentuk huruf U atau huruf V, dan *recurve* (terlengkung balik) (Gambar 3).



Gambar 3. Lipatan daun, (a) rata, (b) *incurve* bentuk huruf U, (c) *incurve* bentuk huruf V, dan (d) *recurve* (terlengkung terbalik) (Irawan dkk., 2007)

Bunga dari pohon durian memiliki panjang kelopak tambahan umumnya > 2 cm. Buah dari durian berbentuk elips, tetapi ada juga yang membulat panjang dengan panjang 18-26 cm dan lebar 12-24,5 cm. Gambar bagian-bagian bunga dari tanaman durian terlihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Bagian-bagian bunga dari tanaman durian (Irawan dkk., 2007)

Pengembangan budidaya durian paling baik dilakukan di daerah dataran rendah sampai ketinggian 800 meter di atas permukaan laut dan keadaan iklim basah, suhu udara antara 25°-32°C, kelembaban udara (rH) sekitar 50-80%, dan intensitas cahaya matahari 45-50% (Rukmana, 1996). Kedudukan taksonomi tanaman durian dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Kedudukan Taksonomi Tanaman Durian

Kingdom	Plantae (tumbuhan)
Divisi	Spermatophyta (tumbuhan berbiji)
Sub Divisi	Angiospermae (berbiji tertutup)
Kelas	Dicotyledonae (berkeping dua)
Ordo	Bombacales
Famili	Bombacaceae
Genus	<i>Durio</i>
Spesies	<i>Durio zibethinus</i> Murr

Sumber : Rukmana (1996)

Tekstur daging buah durian sangat tergantung pada komposisi senyawa hemiselulosa, pektin, dan gum (Hutabarat, 1990). Struktur dari daging buahnya beragam, ada yang tipis dan juga tebal. Buah durian sendiri berwarna hijau hingga kecoklatan dan tertutup dengan duri yang berbentuk menyerupai piramid lebar, tajam, dan panjangnya 1 cm. Tiap pohon durian dapat menghasilkan buah antara 80-100 butir, bahkan hingga 200 buah, terutama pada pohon durian berumur tua (Rukmana, 1996).

Buah durian memiliki berbagai jenis/ varietas yang diantaranya memiliki beberapa kesamaan. Beberapa orang yang menekuni bidang tanaman buah-buahan menggolongkan durian lokal unggul dengan melihat ciri-ciri sebagai berikut (Aak, 1997) :

1. Buah : Kecil sampai besar
2. Biji : Kecil sampai besar

3. Daging : Tebal
4. Kadar alkohol : Tinggi
5. Kadar air : Sedikit, malah hampir kering
6. Rasa : Manis legit
7. Tangkai buah : Pendek

Menurut Aak (1997), ada beberapa spesies durian di Indonesia yaitu 19 spesies tumbuh di Kalimantan dan 7 spesies di pulau Sumatera. Akan tetapi, menurut perkiraan masih banyak lagi spesies lain, baik yang bisa dimakan maupun yang tidak bisa dimakan. Ke-enam spesies durian yang bisa dimakan adalah :

1. *Durio zibethinus* (Murr), dengan nama lokal durian biasa.
2. *Durio kutejensis* (Hass) Bece, dengan nama lokal Lai.
3. *Durio oxleyamis* (Griff), dengan nama lokal Kerantongan.
4. *Durio graveolens* (Bece), dengan nama lokal Tabelek.
5. *Durio delcis*, dengan nama lokal Lahong.
6. *Durio grandiflorus* (Mast).

B. Kandungan Gizi Durian

Bagian utama yang sering dimanfaatkan dan dimakan dari durian ialah buahnya. Rasa buahnya yang enak membuat banyak orang gemar mengonsumsi buah ini. Buahnya yang sudah matang dapat dikonsumsi langsung atau pun diolah menjadi berbagai jenis makanan seperti dibuat kolak, es krim, selai, atau dodol (Rukmana, 1996).

Beberapa peneliti sebelumnya telah melakukan penelitian terhadap kandungan gizi daging durian serta kandungan gizi albedo durian dan mengatakan

bahwa semakin tua (matang) durian, kandungan total gula, gula reduksi, total padatan terlarut, dan kadar asam dalam daging buah akan meningkat serta akan diimbangi dengan peningkatan aroma (Anonim, 1996). Kandungan gizi buah durian terdapat pada Tabel 2 dan menunjukkan bahwa vitamin A yang terkandung di dalam buah ini termasuk cukup tinggi yaitu 175,0 SI. Salah satu sumber terbaik pembentuk vitamin A ialah β -karoten.

Tabel 2. Kandungan Gizi Buah Durian Per 100 g Bahan

Kandungan Gizi	Satuan	Jumlah
Energi	Kalori	134,0
Protein	Gram	2,4
Lemak	Gram	3,0
Karbohidrat	Gram	28,0
Kalsium	Mgram	7,4
Fosfor	Mgram	44,0
Zat Besi (Fe)	Mgram	1,3
Vitamin A	SI	175,0
Vitamin B1	Mgram	0,1
Vitamin C	Mgram	53,0
Air	%	65,0
Bagian dapat dimakan	%	22,0

Sumber : Anonim (1996).

Beta karoten merupakan senyawa organik yang ditemukan dalam banyak buah-buahan dan sayuran. Akan tetapi, ketersediaan β -karoten sebagai sumber vitamin A, terutama dari tanaman sering bersifat musiman. Selain itu, vitamin A yang berasal dari tanaman maupun hewan juga mudah mengalami kerusakan akibat pengolahan (Booth dkk., 1992). Vitamin A diperlukan untuk meningkatkan kesehatan penglihatan dan kulit. Meskipun terdapat senyawa lain yang menjadi sumber vitamin A, β -karoten merupakan sumber yang paling utama.

Selain dari buahnya, ternyata albedo durian juga mengandung beberapa gizi seperti terlihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Komposisi Dari Albedo Durian

Komposisi	Presentase (%)
Pati	18,5
Gula total	1,85
Ethanol	0,16
Lemak	0,22
Protein	0,35
Serat Kasar	19,40
Air	57,60

Sumber : Dewati dkk. (2010).

Albedo durian yang selama ini merupakan limbah dan hampir sama sekali tidak dimanfaatkan ternyata terkandung gizi yang cukup banyak. Albedo durian secara proporsional mengandung unsur selulosa yang tinggi (50-60%), kandungan lignin (5%), dan kandungan pati yang rendah (5%) dan dapat diindikasikan sebagai bahan campuran pakan olahan (Hatta, 2007). Albedo durian yang tidak bernilai ini juga dapat dijadikan sebagai sumber pektin, minyak atsiri, flavonoid, saponin, unsur selulosa, lignin, serta kandungan pati. Sumber pektin ini tepatnya dapat ditemukan pada bagian kulit dalam durian yang berwarna putih biasa dikatakan sebagai albedo atau juga dikenal dengan bagian *mesocarp* (Widarto, 2007). Penelitian Syah (2010), mengatakan bahwa kadar pektin pada albedo durian sebanyak 2,56%.

C. Senyawa Pektin dan Turunannya

Pektin pertama kali ditemukan di Prancis oleh Braconnot pada tahun 1982. Pektin adalah golongan substansi yang terdapat dalam sari buah, yang membentuk larutan koloidal dalam air dan berasal dari perubahan protopektin selama proses pemasakan buah (Desrosier, 1988). Pektin merupakan polisakarida yang biasanya digunakan dalam pembuatan jeli dan sebagai bahan tambahan untuk pengental dalam makanan (Hart dkk., 2003).

Johnson dan Peterson (1974) membagi pektin menjadi 2 kelompok, yaitu pektin metoksil rendah dan pektin metoksil tinggi. Pektin metoksil rendah mempunyai gugus metoksil kurang dari 7% dan dapat membentuk gel tanpa penambahan gula atau pengaturan pH, tetapi membutuhkan ion kalsium atau kation polivalen lainnya. Pektin metoksil tinggi mempunyai gugus metoksil lebih dari 7-8% dan akan membentuk gel dengan penambahan gula atau asam.

Ekstraksi merupakan tahap pengeluaran pektin dari jaringan tanaman dengan menggunakan pelarut. Perbandingan jumlah bahan yang diekstrak dengan larutan pengestrak akan memengaruhi jumlah pektin yang dihasilkan. Rasio pelarut bahan kira-kira 3:1 untuk bahan basah atau 12:1 untuk bahan kering (Braverman, 1963).

D. Pengertian Selai Lembaran (*Fruit Leather*)

Selai merupakan salah satu makanan pelengkap bersama roti. Selai dijelaskan sebagai bahan pangan semi basah yang dibuat dari campuran 45 bagian berat zat penyusun dan 55 bagian berat gula (Fachruddin, 2008). Campuran

tersebut dikentalkan hingga mencapai total padatan terlarut ($\pm 65\%$) (Desrosier, 1988). Selai yang bermutu baik memiliki sifat-sifat tertentu, diantaranya adalah konsisten, warna cemerlang, tekstur lembut, *flavour* buah alami, tidak mengalami sineresis, dan kristalisasi selama penyimpanan (Suryani dkk., 2004).

Bagi masyarakat Indonesia, selai lembaran merupakan produk yang relatif baru sehingga belum banyak diketahui dan dikembangkan oleh industri produk olahan skala besar maupun skala kecil. Oleh karena itu, pembuatan selai lembaran masih bisa digali menggunakan berbagai jenis buah-buahan dengan melakukan beberapa inovasi, seperti penggunaan albedo durian sebagai bahan tambahan dalam pembuatan selai lembaran buah durian.

Selai lembaran merupakan hasil modifikasi dari selai yang semi padat. Selai lembaran lebih dikenal dengan sebutan *fruit leather*. Selai lembaran berasal dari bubur daging buah yang dikeringkan hingga kadar airnya mencapai 20%, dibentuk lembaran-lembaran tipis yang dapat digulung, dan memiliki rasa yang khas tergantung dari buah yang digunakan. Lembaran tipis dari selai lembaran menyerupai lembaran keju (*cheese slices*) (Syafitri, 1992).

Jika dilihat dari karakteristik selai lembaran, tidak ada penetapan yang pasti mengenai karakteristik selai lembaran yang baik. Umumnya, diharapkan selai lembaran bermutu baik apabila tekstur lembut, konsisten, mempunyai *flavour*, dan warna buah alami. Selain itu, selai lembaran yang baik juga dicirikan dengan dapat diangkatnya keseluruhan selai lembaran tanpa patah dan juga dapat digulung, tidak mudah sobek teksturnya (Yenrina dkk., 2009).

Buah-buahan yang biasa diolah menjadi selai lembaran cenderung mengandung serat yang tinggi (Yeni, 1995). Serat menjadi salah satu komponen yang dapat memengaruhi kualitas dari selai lembaran, di samping serat ada juga pektin dan asam. Ketiga komponen tersebut akan berpengaruh pada selai lembaran yang dihasilkan. Pembuatan selai lembaran tidak hanya 3 komponen tersebut yang penting, namun juga harus disesuaikan dengan syarat mutu selai yang ada di Indonesia. Syarat mutu selai lembaran belum terdaftar di SNI maka digunakan syarat mutu selai sebagai acuan seperti pada Tabel 4.

Tabel 4. Syarat Mutu Selai menurut SNI 01-3746-1995:

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan : 1.1 Bau 1.2 Rasa 1.3 Warna 1.4 Tekstur	- - - -	Normal Normal, khas Normal Normal
2.	Padatan terlarut	% b/b	Min. 65
3.	Identifikasi buah (secara mikroskopis)	-	Sesuai label
4.	Bahan Tambahan Makanan 4.1 Pewarna tambahan 4.2 Pengawet Sesuai 4.3 Pemanis buatan (Sakarín, Siklamat)		SNI 01-0222-1987* Negatif
5.	Cemaran Logam 5.1 Timbal (Pb) 5.2 Tembaga (Cu) 5.3 Seng (Zn) 5.4 Timah (Sn)	mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg	Maks. 1,5 Maks. 10,0 Maks. 40,0 Maks. 40,0
6.	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	Maks. 10,0
7.	Cemaran Miroba 7.1 Angka Iempeng 7.2 Bakteri bentuk coli 7.3 Kapang & Khamir	koloni APM koloni	Maks. $5 \cdot 10^2$ <3 Maks. 50

Sumber : Anonim D (1995).

* atau Revisinya

Bahan pembantu untuk membuat selai lembaran adalah gula, asam, agar, dan margarin. Penggunaan bahan pembantu bertujuan untuk menyempurnakan proses, penampakan produk jadi dan daya awet (Roza, 2004). Dalam pembuatan selai ada beberapa faktor yang harus diperhatikan, antara lain pengaruh panas dan gula pada pemasakan, serta keseimbangan proporsi gula, pektin, dan asam (Muchtadi, 1997).

Ada pun syarat mutu selai buah menurut SII seperti terlihat pada Tabel 5 dan terdapat beberapa tambahan syarat mutu selai pada SII yang tidak terdapat pada SNI.

Tabel 5. Syarat Mutu Selai Buah Menurut SII

No.	Syarat Mutu	Standar
1.	Kadar air maksimum	35 %
2.	Kadar gula maksimum	55 %
3.	Kadar pektin maksimum	0,7 %
4.	Padatan tak terlarut minimum	0,5 %
5.	Serat buah	Positif
6.	Kadar bahan pengawet	50 mg/kg
7.	Asam asetat	Negatif
8.	Logam berbahaya (Hg, Pb, As)	Negatif
9.	Rasa	Normal
10.	Bau	Normal

Sumber : SII. No. 173 Tahun 1978 dalam Fachruddin, 1998.

Menurut Buckle dkk. (1987) adapun sifat-sifat penting dari produk selai adalah kestabilannya terhadap mikroorganisme dan struktur fisiknya. Stabilitas selai terhadap mikroorganisme dikendalikan oleh sejumlah faktor (Buckle dkk., 1987), yaitu :

1. Kadar gula yang tinggi biasanya dalam kisaran padatan terlarut antara 65-73%.
2. Keasaman rendah biasanya dalam kisaran pH antara 3,1-3,5.

3. a_w biasanya dalam kisaran antara 0,75-0,83.
4. Suhu tinggi selama pemasakan (105-106⁰C).
5. Ketersediaan oksigen yang rendah (1-10%) selama penyimpanan.

Struktur khusus dari produk selai disebabkan terbentuknya kompleks *gel* pektin-gula-asam.

Selai lembaran merupakan salah satu produk manisan kering dari buah-buahan yang diawetkan dengan gula pada konsentrasi tertentu. Menurut Herudiyanto (2007), selai lembaran mempunyai keuntungan tertentu yaitu daya tahan simpan yang cukup lama yaitu lebih dari 60 hari, mudah diproduksi, dan nutrisi yang terkandung di dalamnya tidak banyak berubah. Selain itu, biaya penanganan, pengangkutan, dan penyimpanan relatif rendah karena lebih ringan.

E. Bahan Tambahan Selai Lembaran

Pembuatan selai, baik selai lembaran atau selai oles memerlukan beberapa bahan tambahan. Bahan tambahan tersebut dimaksudkan untuk menyempurnakan hasil akhir dari selai. Selain itu, dapat juga meningkatkan daya simpan. Oleh karena itu, perlu diperhatikan komposisi antara bahan baku dengan bahan tambahan yang akan dicampurkan. Kedua hal tersebut berperan penting dalam pengolahan selai agar tercipta selai yang baik. Bahan tambahan makanan yang biasa digunakan untuk pengolahan selai ialah *gum* (pektin), air, asam sitrat, dan bahan pengawet (Suryani dkk., 2004). Gula juga berguna untuk meningkatkan rasa manis pada selai dan dapat dijadikan pengganti bahan pengawet.

a. Air

Air merupakan salah satu komponen penting dalam bahan makanan karena air dapat memengaruhi penampakan, tekstur, serta cita rasa pada makanan. Air berperan sebagai pembawa zat-zat makanan dan sisa-sisa metabolisme, sebagai medium reaksi yang menstabilkan pembentukan biopolimer, dan sebagainya. Kandungan air dalam bahan makanan ikut menentukan *acceptability*, kesegaran, dan daya tahan bahan tersebut. Selain merupakan bagian dari suatu bahan makanan, air merupakan pencuci yang baik bagi bahan makanan tersebut atau alat-alat yang akan digunakan dalam pengolahannya. Sebagian besar dari perubahan-perubahan bahan makanan terjadi dalam medium air yang ditambahkan atau yang berasal dari bahan itu sendiri (Winarno, 2008).

Air berfungsi sebagai bahan yang dapat mendispersikan berbagai senyawa yang ada dalam bahan makanan dan berfungsi sebagai pelarut berbagai bahan seperti garam, vitamin yang larut air, mineral, dan senyawa citarasa seperti yang terkandung dalam teh dan kopi (Bligh, 1990).

b. Gula

Gula adalah suatu istilah umum yang sering diartikan bagi setiap karbohidrat yang digunakan sebagai pemanis (Buckle dkk.,1987). Kelompok gula pada umumnya mempunyai rasa manis, tetapi masing-masing bahan dalam komposisi gula ini memiliki rasa manis yang khas dan sangat berbeda. Kekuatan rasa manis yang ditimbulkan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu jenis gula (Sukrosa, Glukosa, Dekstrosa,

Sorbitol, Fruktosa, Maltosa, Laktosa, Manitol, *Honey*, *Corn syrup*, *High fructose syrup*, *Molase*, *Maple syrup*), konsentrasi, suhu serta sifat mediumnya. Tujuan penambahan gula adalah untuk memperbaiki *flavour* bahan makanan sehingga rasa manis yang timbul dapat meningkatkan kelezatan (Sudarmadji dkk., 1997).

Produk makanan atau pun minuman sebagian besar menggunakan gula sebagai bahan pemanis. Akan tetapi, fungsi gula bukan hanya sebagai pemanis atau penambah rasa tetapi juga sebagai bahan perubah warna dan memperbaiki susunan dalam jaringan (Subagjo, 2007). Menurut Buckle dkk. (1987) gula juga bersifat menyempurnakan rasa asam dan cita rasa lainnya, kemampuan mengurangi kelembaban relatif dan daya mengikat air adalah sifat-sifat yang menyebabkan gula dipakai dalam pengawetan pangan.

Gula terlibat dalam pengawetan dan pembuat aneka ragam produk-produk makanan. Walaupun gula sendiri mampu untuk memberi stabilitas mikroorganisme pada suatu produk makanan jika diberikan dalam konsentrasi yang cukup (di atas 70% padatan terlarut biasanya dibutuhkan), ini pun umum bagi gula untuk dipakai sebagai salah satu kombinasi dari teknik pengawetan bahan pangan (Buckle dkk., 1987).

c. Margarin

Margarin dibuat berasal dari minyak nabati, berbeda dengan mentega yang berasal dari minyak hewani. Minyak nabati yang bisa digunakan dalam pembuatan margarin ialah minyak kelapa, minyak inti

sawit, minyak biji kapas, minyak kedelai, minyak wijen, minyak kapuk, minyak jagung, dan minyak gandum. Margarin dibedakan menjadi 2 yaitu margarin dapur dan margarin meja. Pada margarin dapur tidak dipersyaratkan adanya penambahan vitamin A dan D (Astawan, 2005).

Margarin dimaksudkan sebagai pengganti mentega dengan rupa, bau, konsistensi rasa, dan nilai gizi yang hampir sama dengan mentega. Margarin mengandung 80% lemak, 16% air, dan beberapa zat lain (Wahyuni dan Made, 1998). Margarin tergolong lemak yang siap dikonsumsi tanpa dimasak (*edible fat consumed uncooked*). Margarin memiliki fungsi, yaitu sebagai sumber energi, meningkatkan daya terima makanan, membentuk struktur, serta memberikan cita rasa enak. Margarin umumnya dibuat dari minyak nabati. Margarin merupakan emulsi dengan tipe fase air yang berada dalam fase minyak (*water in oil*) (Astawan, 2005).

d. CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*)

Carboxy Methyl Cellulose (CMC) adalah turunan dari selulosa dan ini sering dipakai dalam industri makanan untuk mendapatkan tekstur yang baik. Fungsi CMC yaitu sebagai pengental, stabilisator, pembentuk gel, sebagai pengemulsi, dan dalam beberapa hal dapat merekatkan penyebaran antibiotik (Winarno, 1995). Sifat CMC yang *biodegradable* dan *food grade* relatif aman untuk digunakan dalam aplikasi berbagai produk makanan atau minuman. CMC sebagai pengemulsi sangat baik untuk memperbaiki kenampakan tekstur dari produk berkadar gula tinggi,

sedangkan sebagai pengental sifatnya mampu mengikat air sehingga molekul-molekul air terperangkap dalam struktur gel yang dibentuk oleh CMC (Minifie, 1989).

Menurut Desmarais (1973), CMC mempunyai karakteristik yang *partly soluble* (larut sebagian) pada larutan etanol dan air, sehingga dapat digunakan sebagai bahan pengental dalam campuran etanol dengan air pada proporsi tertentu. Selain itu, CMC telah dikenal luas dalam masyarakat sebagai bahan tambahan pangan sehingga lebih mudah didapat dengan harga yang relatif lebih murah.

F. Metode Pembuatan Selai Lembaran

Tahap pembuatan selai lembaran menurut Nonneu (2010) ialah sebagai berikut :

1. Trimming

Trimming dilakukan sebagai perlakuan awal untuk memisahkan bagian yang diperlukan atau yang dipakai dari bagian yang sudah tidak terpakai.

2. Pencucian

Pencucian dilakukan untuk memisahkan kotoran atau kontaminan yang mungkin masih terdapat dalam buah.

3. Pengirisan

Pengirisan dilakukan untuk memudahkan proses blanching, yaitu proses memanaskan bahan pangan dengan air yang bersuhu $< 100^{\circ}\text{C}$ (dengan cara merendam bahan pangan tersebut)s.

4. Penghancuran

Penghancuran dilakukan untuk menyeragamkan buah menjadi bubur buah.

5. Pencampuran

Pencampuran dilakukan setelah terbentuk bubur buah, pencampuran dilakukan dengan menambahkan bahan seperti sulfit, asam sitrat, gum arab/CMC, dan gula.

6. Pencetakan

Pencetakan dilakukan untuk membentuk bentuk selai lembaran yang diinginkan.

7. Pengeringan

Pengeringan dilakukan untuk memberikan tekstur keras kepada hasil cetakan selai lembaran. Pengeringan sebaiknya dilakukan dengan hembusan udara panas, seperti *tunnel dryer*.

8. Pemotongan

Pemotongan dilakukan pada hasil cetakan yang sudah dikeringkan. Pemotongan ini dimaksudkan untuk membentuk ukuran selai lembaran yang diinginkan.

9. Pengemasan

Pengemasan dilakukan setelah selai lembaran dipotong sesuai ukuran yang diinginkan.

G. Hipotesis

1. Kombinasi daging buah dan albedo durian (*Durio zibethinus* Murr.) berpengaruh terhadap kualitas selai lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) yang dihasilkan.
2. Kombinasi daging buah dan albedo durian (*Durio zibethinus* Murr.) yang menghasilkan selai lembaran Durian (*Durio zibethinus* Murr.) dengan kualitas terbaik adalah 35% daging buah : 65% albedo.