

RINGKASAN

Monica Tri Ariantatik. J2B098087. **Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kandungan Alkohol Daging Buah Durian (*Durio zibethinus* Murr.)**. Dibawah bimbingan Rini Budi Hastuti dan Endah Dwi Hastuti.

Buah durian sebagai salah satu sumber vitamin dan mineral memiliki peranan penting bagi tubuh yaitu sebagai pengatur proses metabolisme. Buah ini merupakan buah tropis komersial yang sangat digemari oleh konsumen karena memiliki rasa enak, penampilan menarik serta nilai jual tinggi.

Rasa merupakan salah satu penentu kualitas buah durian. Selain rasa, aroma yang khas juga menjadi daya tarik orang untuk membelinya. Bau khas yang dikeluarkan oleh durian diantaranya disebabkan oleh senyawa alkohol, yang meningkat seiring dengan kematangan buah.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan lama penyimpanan terhadap kandungan alkohol daging buah durian dan mengetahui pada lama penyimpanan keberapakah diperoleh kadar alkohol paling tinggi.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian, Universitas Gadjah Mada Yogyakarta, pada tanggal 27 Maret–29 April 2002. Rancangan penelitian yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) meliputi 4 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang dimaksud yaitu lama penyimpanan 0 hari sebagai kontrol, 3 hari, 6 hari dan 9 hari. Parameter utama yang diamati yaitu kadar alkohol dan sebagai parameter pendukung yaitu kadar air, suhu serta kelembaban. Data dianalisis dengan analisis varians pada taraf uji 5 %, dilanjutkan dengan uji Duncan pada taraf uji 5 %.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan lama penyimpanan berpengaruh terhadap kandungan alkohol durian, dimana kandungan alkohol paling tinggi berada pada lama penyimpanan hari ketiga (0,7295 %) kemudian diikuti lama penyimpanan hari keenam (0,6933 %) dan terjadi penurunan pada hari kesembilan (0,3672 %), sementara kadar air terus meningkat dari awal pemanenan hingga lama penyimpanan hari kesembilan.