

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh jenis lilin yang berbeda dan suhu pengeringan terhadap sifat kimia dan fisika pada buah stroberi selama penyimpanan. Metode rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 2 (dua) faktor. Faktor pertama terdiri dari jenis pelapis yaitu lilin lebah 4%, kitosan kepiting 2,5 % dan campuran kitosan kepiting 2,5 % dan lilin lebah 4% serta suhu pengeringan sebagai faktor kedua yaitu 25⁰ C, 30⁰ C, dan 35⁰ C. Respon yang dilakukan terhadap buah stroberi ini adalah penentuan susut bobot, pH, dan total padatan terlarut (% brix) sebagai respon fisik serta penentuan kadar air dan kadar vitamin C sebagai respon kimia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis pelapis dan suhu pengeringan berpengaruh terhadap kadar air dan susut bobot buah tetapi tidak berpengaruh terhadap pH, total padatan terlarut dan kadar vit. C buah. Perlakuan terbaik pada hari ke-6 penyimpanan yang diperoleh yaitu pada perlakuan a1b1 (menggunakan pelapis lilin lebah 4% dan suhu pengeringan 25⁰ C) dengan nilai kadar air 92,49 %, pH 3,47, Total Padatan Terlarut 4,1 % Brix dan kadar Vitamin C 54,63 %.

Kata Kunci : kitosan, lilin lebah, buah stroberi, suhu pengeringan.

ABSTRACT

The purpose of this research was to determine the effect of the type of coating and drying temperatures on the chemical and physical properties in strawberry fruit during storage. The model of experimental design methods used in the research is a randomized block design (RAK) with two (2) factors. The first factor is consisted of a type of coating that is beeswax 4% ,chitosan crab 2,5 % and composite of chitosan crab 2,5 % and beeswax 4% and the drying temperature as a second factor of 25⁰ C, 30⁰ C and 35⁰ C. Response conducted on strawberries are determining the weight loss, pH, and total dissolved solids (% brix) as a response to the physical as well as the determination of water content and the levels of vitamin C as a chemical response. The research result indicated that type of coating and drying temperature affect the water content and fruit weight loss, but does not affect the pH, otal dissolved solids and levels of vit. C fruit. The best treatment on the 6th day of storage were obtained, namely in treatment a1b1 (using 4% beeswax coating and drying temperature of 25 ° C) with a water content of 92.49%, pH of 3.47, TSS 4.1% Brix and Vitamin C content of 54.63%

Keywords: chitosan, beeswax, strawberries, drying temperature