

INTISARI

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi lilin lebah (*beeswax*) dan lama penyimpanan terhadap mutu buah jeruk yang tangkainya direndam dalam larutan inhibitor (AgNO_3).

Rancangan percobaan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan pola faktorial 4×5 dan ulangan sebanyak 2 kali. Faktor pertama adalah konsentrasi AgNO_3 10 ppm 8 jam dan konsentrasi lilin lebah (b) terdiri dari b1 (0%), b2 (4%), b3 (8%), dan b4 (12%). Faktor kedua adalah lama penyimpanan (t) terdiri dari t1 (0 hari), t2 (4 hari), t3 (8 hari), t4 (12 hari), dan t5 (16 hari)

Parameter pengamatan pada penelitian ini adalah analisis kimia meliputi kadar vitamin C, analisis fisik meliputi tingkat kekerasan dan susut bobot, serta analisis fisiko-kimia meliputi derajat keasaman (pH) dan total padatan terlarut (TPT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi lilin lebah (b) berpengaruh terhadap susut bobot dan vitamin C, sedangkan lama penyimpanan (t) berpengaruh terhadap susut bobot, vitamin C, total padatan terlarut, kekerasan, dan pH. Konsentrasi lilin lebah 8% merupakan konsentrasi lilin lebah terbaik untuk parameter susut bobot, total padatan terlarut, dan pH. Sedangkan konsentrasi lilin lebah 12% merupakan konsentrasi lilin lebah terbaik untuk parameter kadar vitamin C dan tingkat kekerasan.

Kata Kunci : Jeruk, AgNO_3 , dan Lilin Lebah.

ABSTRACT

The purpose of this research was to determine the effect of the concentration of beeswax and long storage in citrus fruit which the stalk was soaking in AgNO₃ solution.

The model of experimental design methods used in the research is a randomized block design (RAK) with two (2) factors. The first factor is concentration of AgNO₃ 10 ppm 8 hours and concentration of coating that is beeswax 0%, 4%, 8%, and 12%. The second factor is long storage that is 0 day, 4 day, 8 day, 12 day, and 16 day

. The analysis of this research was used to chemical analysis (levels of vitamin C), physical analysis (weight loss and hardness), and analysis chemical-physic (pH and total dissolved solids)

The result of the research showed that concentration of beeswax (b) gives influence for weight loss and vitamin C, but long storage (t) gives influence for weight loss, vitamin C, total dissolved solids, hardness, and pH. Concentration of beeswax 8% is the best concentration for weight loss, total dissolved solids, and pH. But, concentration beeswax of 12% is the best concentration for levels of vitamin C and hardness.

Keyword : Citrus, AgNO₃, and Beeswax