

PEMBERIAN LAPISAN LILIN LEBAH DENGAN PELARUT ETIL ETER TERHADAP DAYA SIMPAN DAN KUALITAS BUAH JAMBU BIJI (*Psidium guajava* L.)

Maria Cristantina Medho

151434039

Universitas Sanata Dharma

ABSTRAK

Perkembangan daya simpan buah sangat ditentukan oleh karakter fisiologisnya. Salah satu alternatif sebelum melakukan penyimpanan buah adalah dengan menambahkan bahan pelapis pada buah yang digunakan untuk menghambat terjadinya evapotranspirasi sehingga nantinya akan membuat umur simpan buah jambu biji menjadi lama. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya pengaruh pemberian lapisan lilin lebah dengan pelarut etil eter terhadap daya simpan dan kualitas buah jambu biji dan untuk mendapatkan konsentrasi lapisan lilin lebah dengan pelarut etil eter yang baik untuk melapisi buah jambu biji.

Parameter perlakuan adalah pelapisan lilin lebah dengan konsentrasi 8 gr lilin lebah dan 50 ml larutan etil eter, 8 gr lilin lebah dan 100 ml larutan etil eter, 10 gr lilin lebah dan 50 ml larutan etil eter, 10 gr lilin lebah dan 100 ml larutan etil eter dan kontrol. Pengamatan meliputi bobot, susut bobot, dan uji organoleptik terhadap warna kulit buah, warna daging buah, aroma, rasa, dan tekstur. Data hasil pengamatan uji organoleptik dianalisis dengan uji Chi-Square.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian lapisan lilin lebah dengan pelarut etil eter tidak mempengaruhi daya simpan dan kualitas buah jambu biji. Pelapisan lilin lebah dengan konsentrasi 8 gr lilin lebah dan 50 ml larutan etil eter merupakan konsentrasi yang baik untuk melapisi buah jambu biji.

Kata kunci : Jambu Biji, Lapisan Lilin, Etil Eter, Daya Simpan, Kualitas.

**FEEDING THE BEES WAX COATING WITH ETHYL ETHER SOLVENTS ON
THE POWER SAVE AND THE QUALITY OF GUAVA FRUIT (*Psidium guajava L.*)**

Maria Cristantina Medho

151434039

Sanata Dharma University

ABSTRACT

The development of the fruit shelf life is determined by the physiological characteristics. One of the alternatives before making a fruit storage is to add the coating material on the fruit which is used to prevent the occurrence of evapotranspiration so that it will make guava fruit shelf life becomes longer. This study aims to determine whether there is an effect of bee wax coating solvent ethylether to fruit shelf life and quality of guava fruit and to obtain a concentration of bees wax layer with a good ethyl ether solvent for the coating of guava fruit.

Parameter treatment uses a coating of beeswax with a concentration of 8 g of beeswax and 50 ml of ethyl ether, 8 g of beeswax and 100 ml of ethyl ether, 10 g of beeswax and 50 ml of ethyl ether, 10 g of beeswax and 100 ml of ethyl ether and control. Observations included weight, weight loss, and organoleptic against fruit skin colour, flesh colour, aroma, flavour, and texture. The result organoleptic data analysis will be analyzed by Chi-Square test.

Research result showed that feeding layers of beeswax with ethyl ether solvent does not affect the shelf life and quality of guava fruit. Coating of beeswax with a concentration of 8 g of beeswax and 50 ml of ethyl ether is a good concentration for the coating of guava fruit.

Keywords: Guava, beeswax, ethyl ether, fruit shelf life, quality.