

**PENGARUH VARIASI SUHU PENYIMPANAN DAN PELAPISAN LILIN  
LEBAH (*BEEWAX*) TERHADAP KUALITAS BUAH STROBERI  
(*Fragaria vesca*)**

Febe Pierza Basuki

151434063

Universitas Sanata Dharma

**ABSTRAK**

Buah stroberi memiliki nilai ekonomi yang tinggi dan banyak dikonsumsi dalam bentuk segar maupun olahan. Namun, perlakuan pascapanen seperti pencucian, sortasi, dan pengangkutan dapat membuat buah stroberi kehilangan lapisan lilin sehingga stroberi menjadi tidak segar dan cepat busuk. Penambahan lapisan lilin lebah pada permukaan buah stroberi dapat menurunkan laju transpirasi berlebih untuk mempertahankan mutu dan kesegaran buah stroberi. Selain itu, suhu penyimpanan buah juga mempengaruhi kualitas buah. Pendinginan dapat memperlambat reaksi metabolisme. Pada umumnya setiap penurunan 8-10° C dapat memperlambat kecepatan reaksi metabolisme hingga setengahnya. Oleh karena itu suhu penyimpanan dapat memperpanjang masa hidup jaringan dalam bahan pangan karena laju respirasi menurun. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian variasi suhu penyimpanan dan pemberian lapisan lilin terhadap kualitas pada buah stroberi.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen yang menggunakan Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RAL). Terdapat 6 perlakuan yang terdiri atas penyimpanan buah stroberi dengan pelapisan lilin dan tanpa pelapisan lilin. Stroberi disimpan pada suhu 10° C, 20° C dan suhu ruangan ( $\pm 27-30^{\circ} C$ ). Setiap perlakuan dilakukan pengulangan sebanyak lima kali. Setelah itu, dilakukan dua pengujian yaitu uji organoleptik dan uji korelasi terhadap susut bobot buah stroberi. Data yang diperoleh dianalisis secara statistik dengan uji korelasi pearson dan untuk nilai kesukaan panelis dianalisis secara deskriptif.

Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa pemberian variasi suhu penyimpanan dan lapisan lilin berpengaruh terhadap kualitas buah stroberi. Penyimpanan buah stroberi pada suhu 10°C dengan pelapisan lilin mampu mempertahankan kualitas buah stroberi. Namun, pelapisan lilin tidak memberikan pengaruh terhadap nilai kesukaan panelis pada buah stroberi.

**Kata kunci :** stroberi, suhu penyimpanan, lilin lebah, kualitas stroberi.

**THE EFFECT OF VARIATION OF STORAGE TEMPERATURE AND  
COATING OF BEEWAX ON THE QUALITY OF STRAWBERRY  
(*Fragaria vesca*)**

*Febe Pierza Basuki*

151434063

Sanata Dharma University

**ABSTRACT**

*Strawberry fruit has high economic value and is often consumed in fresh or processed form. However, post-harvest treatment like washing, sortation, and moving can makes the strawberries lose its waxy coating so that the strawberries become fresher and rot quickly. An addition on a layer of wax to the surface of the strawberries can reduce the rate of excess transpiration to maintain the quality and freshness of the strawberries. Besides, the storage temperature of the fruit also affects the quality of the fruit. Cooling can retard metabolic reactions. In general, every drop of 8-10<sup>0</sup> C can retard up to half of metabolic reaction. Therefore, storage temperatures can extend the life span of tissues in food because respiration rates decrease. This research is conducted with the aim to determine the influence of temperature storage and the provision of wax on the quality of the strawberries.*

*This research was an experimental study using a Factorial Complete Randomized Design (CRD). There were 6 treatments consisting of storage of strawberries with wax coating and without wax coating. Strawberries were stored at 10°C, 20°C and room temperature (± 27-30°C). Each treatment was repeated five times. After that, two tests were conducted, namely the organoleptic test and the correlation test toward the weight loss of strawberries fruit. The data obtained were statistically analyzed by Pearson correlation test and for panelist preference values were analyzed descriptively.*

*The results obtained indicate that the given variation of storage temperature and waxy coating affect the quality of strawberries. Storage of strawberries at 10°C with wax coating was able to maintain the quality of strawberries. However, wax coating had not given an influence on the panelists' favorite values on strawberries.*

**Keywords:** *strawberries, storage temperature, beeswax, quality of strawberry.*