

**PELILINAN DAN PERBAIKAN KEMASAN SALAK PONDOH (*Salacca edulis* Reinw) MENGGUNAKAN KEMASAN INDIVIDU PLASTIK *LOW DENSITY POLYETHYLENE* (LDPE)**

**ABSTRAK**

Oleh:

KIKI RIZKIYAH  
13/346481/TP/10575

Salak Pondoh merupakan salah komoditas pertanian yang mempunyai peluang ekspor tinggi. Salak Pondoh memiliki umur simpan yang relatif pendek, cepat busuk dan mengalami penurunan mutu setelah sampai negara tujuan ekspor. Oleh sebab itu, diperlukan suatu teknologi pengemasan yang efektif agar diperoleh masa simpan yang relatif panjang dengan mutu terjaga selama pemasaran. Tujuan dari penelitian ini adalah 1) Mempelajari pengaruh kemasan individu menggunakan plastik LDPE dalam karton/keranjang pada salak Pondoh 2) Mengetahui pengaruh pelilinan pada salak Pondoh dalam kemasan keranjang 3) Mendapatkan teknologi pengemasan terbaik untuk penyimpanan salak Pondoh. Pada penelitian digunakan salak Pondoh kematangan 60% dan kantong LDPE (10x10cm) dengan rancangan percobaan yaitu rancangan acak lengkap dengan tiga kali ulangan. Penggunaan kantong *Low Density Polyethylene* pada salak Pondoh dengan penyimpanan suhu 19-20,1°C RH 47-56% dapat mencapai umur simpan sampai 30 hari dengan tingkat kerusakan 79,52-84,04%, susut bobot 11,34-11,57%, kekerasan 207,5-214 g/mm<sup>2</sup>, adhesivness 60-67 mm/g<sup>2</sup>, nilai L\* 55,01-58,63, nilai a\* 2,55-3,24, nilai b\* 20,13-20,36, kadar air 81,77-81,91%, gula total 14,32-15,26%, vitamin C 20,09-20,19 mg/100g, aktivitas air 0,94-0,95, dan total jamur 29-30 cfu/g. Hasil organoleptik dengan parameter kesegaran kulit, aroma, tekstur, dan rasa masih bisa diterima panelis sampai penyimpanan hari ke-25.

**Kata kunci:** Salak Pondoh, Pelilinan, Pengemasan, plastik, LDPE

**WAXING AND IMPROVING PACAKAGING OF PONDOH SNAKE FRUIT  
(*Salacca edulis* Reinw) USING INDIVIAL PACKAGE WITH LOW  
DENSITY POLYETHYLENE (LDPE)**

**ABSTRACT**

By:

**KIKI RIZKIYAH**  
13/346481/TP/10575

*Pondoh snake fruits are one of agriculture comodity which have high of opportunity to be exported. Pondoh snake fruits are perishable, have short shelf-life, and get decreasing the quality after arrive in the exported country. In other that, we need an effective packaging technology to extend the shelf life with a good quality during marketing. The aim of this study is 1) Studying the effect of individual packaging using LDPE plastic on Pondoh snake fruit in carton or basket packaging 2) Knowing the effect of waxing on salak Pondoh in basket packaging 3) Getting the best packing technology for salak pondoh storage export pacakaging of Pondoh snake fruit. In this study, we used Pondoh snake fruit which had 60% ripeness, and LDPE's bag (10 x 10 cm) with experiment design was full random design with 3 times repeatitation. Using LDPE on Podoh snake fruit with storage in temperature 19-20.1°C and relative humidity 47-56% can reach shelf life until 30 days with 79.52-84.04% damage precentage, 11.34-11.57% weight loss, hardness value 207.5-214 g/mm<sup>2</sup>, adhesiveness value 60-67 g/mm<sup>2</sup>, L\* value 55.01-58.63, a\* value 2.55-3.24, b\* value 20.13-20.36, water content 81.77-81.91%, total sugar 14.32-15.26%, vitamin C 20.09-20.19 mg/100 gram, water activity 0.94-0.95, and total microba 29-30 cfu/gram. The result of organoleptic is can be accepted by panelist until 25 days storage.*

**Keyword:** *Pondoh, snake fruit, waxing, packaging, plastic, LDPE*