

**PENGUKURAN KARAKTERISTIK KUALITAS BUAH STROBERI
(*Fragaria Sp*) SEGAR MENGGUNAKAN BUDIDAYA HIDROPONIK DAN
PERLAKUAN SALINITAS SELAMA PENYIMPANAN**

Intan Pradesta R¹, M. Affan Fajar F², Nafis Khuriyati³

INTISARI

Permintaan akan buah stroberi dewasa ini di Indonesia mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Namun banyak konsumen yang memilih buah stroberi import dibandingkan dengan stroberi lokal, kebanyakan mereka tidak suka dengan rasa masam buah stroberi, teksturnya yang lembek, dan tidak tahan lama ketika disimpan di suhu ruangan, seperti buah stroberi yang dibudidayakan oleh petani di desa Banyuroto. Tujuan penelitian ini adalah melakukan pengukuran kualitas fisik dan kimiawi buah stroberi dengan perlakuan salinitas berdasar *electric conductivity* selama budidaya hidroponik dengan variasi suhu penyimpanan 4°C, 10°C, dan 27°C serta mengetahui hubungan antar masing-masing parameter kualitas fisik dan kimiawi berdasarkan hasil budidaya hidroponik dengan variasi salinitas selama penyimpanan.

Analisis kualitas fisik buah stroberi meliputi berat, diameter, warna, tekstur buah dan tekstur daging, sedangkan untuk kualitas kimiawinya meliputi kadar air, kandungan vitamin C, total asam tertitrasi, total padatan terlarut (Brix), gula reduksi, kadar abu, dan pH. Data hasil pengujian dianalisis menggunakan ANOVA yang dilanjutkan dengan menggunakan uji *DMRT* (*Duncan Multiple Range Test*) jika data berdistribusi normal dan homogen (parametrik), namun apabila data tidak berdistribusi normal dan tidak homogen (non-parametrik) digunakan uji Kruskal Wallis.

Secara keseluruhan hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan salinitas *Electric conductivity* 2 dan 4 memberikan pengaruh yang berbeda nyata. Perlakuan salinitas berdasar *Electric Conductivity* 4 memberikan dampak yang baik terhadap kualitas fisik dan kimiawinya dengan penyimpanan suhu yang berbeda, yaitu suhu penyimpanan terbaik untuk kualitas fisik buah stroberi adalah 27°C dan suhu penyimpanan terbaik untuk kualitas kimiawi buah stroberi adalah 4°C. Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat diterapkan di tingkat petani di desa Banyuroto untuk memberikan perbaikan kualitas buah stroberi.

Kata Kunci : Penyimpanan, Salinitas, Stroberi.

¹Mahasiswa Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian UGM

²Staf Pengajar Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian

MEASUREMENT OF FRESH STRAWBERRY (*Fragaria Sp*) QUALITY CHARACTER BY USING HYDROPONIC AND SALINITY DURING STORAGE

Intan Pradesta R³, M. Affan Fajar F⁴, Nafis Khuriyati³

ABSTRACT

The demand of strawberry in Indonesia is growing for years to years, but there is some consumers that choose import strawberry than the local one, because they don't like the acid taste, soft texture, and it is not longer when it keep in room temperature like strawberry that be cultivated in Banyuroto village. The purpose of the observation is to measure the physical and chemical quality of the strawberry by salynitation based on electric conductivity for hydroponic system with variative storage temperature 4°C, 10° C, dan room temperature (27 ° C), also to know the relation between physical parameter quality and chemicals by doing hydroponic system with variative salynitation during storage.

The strawberry physical analysis include the weight, diameter, colors, texture, and the pulp of the strawberry, meanwhile the chemical quality include levels of the water, the vitamin C, total of acids titrated, total dissolved solids (brix), sugar reduction, ash content, and Ph. In the analysis of data value is using ANOVA that the continue with *DMRT test (Duncan Multiple Range Test)*, if the data distribution is normal and homogeny (parametric), but if the data says not normal and not homogeny, we have to use kruskal wallis test.

Over all the result of this research shows that the salynitation based on electric conductivity 2 and 4 give evident different. Treatment salynitation based on electric conductivity 4 give good impact for the physical quality and the chemical by storage in different for strawberry is 27°C and the best storage temperature for chemicals is 4°C. From the result of this research is expected to be applied at farmer in Banyuroto village to give improvement quality of strawberry in there.

Key Word : Salynitation ,Storage, Strawberry

¹ Student of Agroindustrial Technology Department, Gadjah Mada University

² Lecture of Agroindustrial Technology Department, Gadjah Mada University