



**PERBAIKAN KUALITAS BUAH STROBERI (*Fragaria sp.*) SEGAR VARIETAS
HOLIBERT / EARLIBRITE
(Pada Petani Buah Stroberi di Kawasan Wisata Ketep Pass Desa Banyuroto, Sawangan,
Magelang, Jawa Tengah)**

Icktyani Wahyuningsih¹⁾, M. Affan Fajar Falah²⁾, Moch. Maksum²⁾

ABSTRAK

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki keanekaragaman hayati yang begitu banyak, salah satunya adalah buah stroberi (*Fragaria sp.*). Meskipun stroberi bukan tanaman buah asli Indonesia, namun buah ini dapat tumbuh dengan baik dan menjadi buah dengan pertumbuhan komoditasnya terbesar ketiga setelah apel dan anggur pada tahun 2011-2012 dengan angka 24,02% menurut data dari Direktorat Jendral Holtikultura, Departemen Pertanian. Daerah penghasil stroberi banyak tersebar di berbagai wilayah di Indonesia khususnya di dataran tinggi, seperti di kawasan Wisata Ketep Pass, Desa Banyuroto, Sawangan, Magelang, Jawa Tengah. Di Desa Banyuroto terdapat beberapa petani stroberi yang membudidayakan stroberi varietas *Holibert / Earlibrite* yang mempunyai sifat produktivitas yang tinggi dengan ukuran buah yang relatif besar dan rasa buah manis asam. Buah stroberi yang dihasilkan dijual langsung pada konsumen yang datang ke lokasi maupun dijual ke pasar serta industri. Akan tetapi terjadi penurunan jumlah petani dan buah stroberi yang dihasilkan karena kualitas buah yang tidak sesuai dengan keinginan konsumen.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keinginan konsumen terhadap kualitas buah stroberi segar dengan menggunakan metode *Quality Function Deployment*. Dengan menggunakan metode QFD diharapkan akan diketahui keinginan konsumen dan prioritas perbaikan yang harus dilakukan. Setelah keinginan dan prioritas diketahui maka akan dilakukan perbaikan dengan menggunakan metode *Salt Stress / Salinitas* dalam proses budidaya yang akan dilakukan sendiri oleh petani dengan dilakukan pembinaan terlebih dahulu. Konsentrasi larutan yang digunakan adalah 20 mMol, 40 mMol, 60 mMol, dan 80 mMol dengan frekuensi penyiraman setiap hari 100 mL, dua hari sekali 200 mL dan tiga hari sekali 300 mL. Dari perbaikan yang sudah dilakukan maka akan dilakukan uji penerimaan konsumen dan analisa mutu pasca panen dengan parameter fisik (diameter, berat, tekstur), parameter kimiawi (kadar air, total asam, total karoten, kadar sukrosa dan kadar vitamin C) dan uji warna yang dilakukan dengan alat kromameter.

Hasil dari penelitian ini adalah didapatkan buah stroberi hasil perlakuan A2 (20 mMol/L disiram duahari sekali 200 mL) yang memenuhi keinginan konsumen dengan nilai rata-rata pada masing-masing karakteristik mutu sebesar 3,5 (baik-sangat baik). Karakteristik buah hasil salinitas memiliki penampilan yang lebih menarik, warna merah lebih terang, dan rasa yang lebih disukai konsumen karena lebih manis serta umur simpan lebih lama.

Kata kunci: stroberi, karakteristik mutu, *Quality Function deployment*, salinitas

¹⁾Mahasiswa Pascasarjana Jurusan Teknologi Industri Pertanian, FTP, UGM

²⁾Staf Pengajar Jurusan Teknologi Industri Pertanian, FTP.UGM



BASE ON THE CONSUMER VIEW

(Case at Strawberries Farmers in Tourism Regions Ketep Pass, Banyuroto, Sawangan, Magelang, Central Java)

Icktyani Wahyuningsih¹, Nafis Khuriyati², Moch. Maksum² dan M. Affan Fajar F.²

ABSTRACT

Indonesia is one of country that has so much biodiversity, one of which is the fruit of strawberry (*Fragaria sp.*). Although strawberry fruit is not the original fruit from Indonesia, but this fruit can grow well and become the fourth largest Indonesian commodity after apples, grapes, and oranges in 2011-2012 with the number 24.02%, according to data from the Directorate General of Horticulture, Department of Agriculture. Strawberry fields areas are widely spread in various regions in Indonesia, especially at high altitudes, such as in the area of Ketep Pass area, Banyuroto, Sawangan, Magelang, Central Java. In the Banyuroto there are some farmers who plant strawberry Holibert / Earlibrite varieties which has the properties of high productivity with relatively large fruit size and has sweet and sour flavor. However, a decline in the number of farmers and strawberry product because of the quality of the fruit that is not in accordance with the consumer view.

This study aims to determine the consumer view and priorities on the quality of fresh strawberries and then do quality improvement. Consumer view and priorities are known by spread out questionnaires to the respondents who are both household consumers and industrial consumers. Having in mind the views and priorities would be improved by using the method of Salt Stress / Salinity in the cultivation process to be carried out by the farmers themselves to be developed first. Concentration of the solution used is 20 mMol, 40 mMol, 60 mMol, and 80 mMol with the frequency of watering every day 100 mL, 200 mL two days and three days of 300 mL. The result will be done by post-harvest quality analysis with the physical parameters (appearance of fruit and texture) and chemical parameters (water content, sucrose and vitamin C).

Results of this study was obtained strawberries A2 treatment outcome (20 mMol / L watered every two days 200 mL) which meet the needs of consumers with an average value of each quality characteristic of 3.5 (good-excellent). Characteristics of the fruits of salinity have a more attractive appearance, brighter red color, and the flavor is more preferred by consumers because the taste sweeter than untreated and also has longer shelf life.

Keywords: strawberry, salt stress, consumer view

¹Student of Agroindustrial Technology, Faculty of Agriculture Technology, UGM

²Education staff of Agroindustrial Technology, Faculty of Agriculture Technology, UGM