



Penentuan umur petik dan pelapisan lilin sebagai upaya menghambat kerusakan buah tiga kultivar salak

Sleman selama penyimpanan pada suhu ruang

SANTOSA, Budi, Ir. Sri Trisnowati, MSc

**PENENTUAN UMUR PETIK DAN PELAPISAN LILIN SEBAGAI UPAYA  
MENGHAMBAT KERUSAKAN BUAH TIGA KULTIVAR  
SALAK SLEMAN SELAMA PENYIMPANAN  
PADA SUHU RUANG**

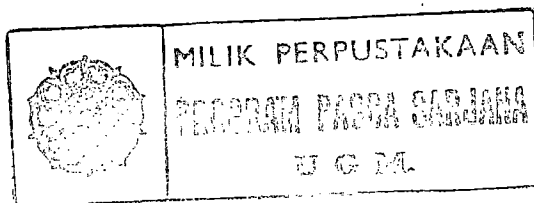
**Budi Santosa  
15020/II-3/1869/00**

**INTISARI**

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan umur petik tiga kultivar salak yang tepat untuk mendapatkan kualitas terbaik dan umur simpan yang terlama serta untuk mengetahui pengaruh lapisan lilin terhadap umur simpan dan kualitas buah tiga kultivar salak pada suhu ruang. Tiga kultivar buah salak yang digunakan (Gading, Pondoh dan Lokal) diperoleh dari perkebunan salak di wilayah Turi dan buah dipanen pada umur 5, 6 dan 7 bulan setelah penyerbukan untuk salak pondoh dan "lokal" sedangkan salak gading dipanen pada umur 6, 7 dan 8 bulan setelah penyerbukan. Sifat fisika dan kimia kemudian diamati dan pelapisan lilin (10%) digunakan untuk melindungi buah salak selama penyimpanan. Kadar glukosa, fruktosa, sukrosa dan tannin diamati setelah panen. Kualitas buah dievaluasi oleh panelis secara independen.

Hasil menunjukkan bahwa kualitas buah terbaik untuk salak pondoh dan "lokal" umur 6 bulan dan untuk gading umur 7 bulan. Pelilinan buah pada semua varietas menunjukkan kualitas yang terbaik dan umur simpan yang lama. Pelilinan pada buah salak juga dapat menekan kerugian yang disebabkan oleh bakteri dan menghambat penurunan gula dan tannin dalam buah.

Penentuan umur petik buah salak dan pelapisan lilin dapat memperbaiki kualitas buah salak.



## **DETERMINATION OF HARVEST TIME AND THE EFFECT OF WAXING ON FRUITS OF SLEMAN *ZALACCA EDULIS* CULTIVARS TO PROLONG FRUIT SHELVING TIME**

**Budi Santosa**  
**15020/II-3/1869/00**

### **ABSTRACT**

The objectives of the study are to determine the harvest time of three *Zallaca edulis* cultivars, and the effect of fruit waxing to improve fruit quality and prolonging fruit shelving time at room temperature. Three cultivars (Gading, Ponfoh and Local varieties) were obtained from *Zallaca* plantation at Turi region have been used, and the fruits were harvested at five, six and seven months after pollination. Physical and chemical aspect were investigated, and bee wax (ten percent w/v) have been used to laminate *Zallaca* fruits by dipping the fruit at specified time. Glucose, fructose, sucrose and tannin were measured after harvest. Quality of fruits were based on evaluation by independent panelists.

The results showed that the best harvest time was six-month old fruits for Pondoh and Local varieties, and seven-month old fruits for Gading variety. Waxing fruits of all varieties showed better quality and longer shelving time. Waxing *Zallaca* fruits caused lower bacterial damage, and lower rate of sugar and tannin content of fruits.

Proper harvesting time of *Zallaca* fruits and fruit waxing may improve *Zallaca* fruit quality.

