



KUALITAS SIMPAN SALAK (*Salacca zalacca* (Gaertner) Voss) petik PONDOH SUPER petik PADA SUHU RUANG YANG DIPUPUK KANDANG KAMBING DIINOKULASI *Bacillus velezensis* B-27; FRUIT QUALITY OF SALAK (*Salacca zalacca* (Gaertner) Voss) petik PONDOH SUPER petik AT ROOM TEMPERATURE STORAGE BY *Bacillus velezensis* STRAIN B-27 INOCULATION AND GOAT MANURE

MAHLINA WAHYUNI SINAGA, Dody Kastono, S.P., M.P. ; Haviah Hafidhotul Ilmiah, S.Pd., M.Sc.

KUALITAS SIMPAN SALAK, ANJURAN (Diturunkan dari *Salacca zalacca* (Gaertner) Voss) ‘PONDOH SUPER’ PADA SUHU RUANG YANG DIPUPUK KANDANG KAMBING DIINOKULASI *Bacillus velezensis* B-27

Mahlina Wahyuni Sinaga

17/412769/PN/15091

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perlakuan pupuk kandang kambing dan *Bacillus velezensis* B-27 terhadap mutu hasil dan daya simpan salak pondoh Sleman varietas ‘Pondoh Super’. Penelitian ini didesain dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan dua faktor dan tiga blok sebagai ulangan. Faktor perlakuan pertama yaitu aras pemberian pupuk kandang kambing yaitu 0 kg/tanaman dan 10 kg/tanaman. Faktor perlakuan kedua yaitu aras pengaplikasian bakteri *Bacillus velezensis* B-27 yaitu satu kali pengaplikasian dan tanpa pengaplikasian. Penelitian dilaksanakan pada bulan Agustus – Desember 2020 dan dilakukan di kebun salak organik “Si Cantik” Desa Ledoknongko Turi, Sleman DIY dan di Sub-laboratorium Hortikultura, Fakultas Pertanian UGM. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat interaksi antara pupuk kandang kambing dan pengaplikasian bakteri pada kandungan padatan terlarut total (PTT) buah dan pada laju respirasi buah pada penyimpanan minggu kedua. Mutu hasil terbaik didapatkan pada perlakuan penambahan pupuk kandang dengan pengaplikasian *Bacillus velezensis* B-27 dengan adanya peningkatan kandungan vitamin C dan penurunan total asam tertitrasi selama penyimpanan. Pada penelitian ini buah salak pondoh yang telah dipanen, disimpan pada suhu ruang (26-32°C) untuk mengetahui efek faktor perlakuan terhadap daya simpan buah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa daya simpan salak dengan kombinasi faktor perlakuan tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan dengan kontrol. Daya simpan maksimal salak pondoh di suhu ruang berdasarkan penelitian ini adalah 12 hari.

Kata kunci: mutu hasil, daya simpan, salak pondoh, *Bacillus velezensis* B-27



KUALITAS SIMPAN SALAK (*Salacca zalacca* (Gaertner) Voss) petik PONDOH SUPER petik PADA SUHU RUANG YANG DIPUPUK KANDANG KAMBING DIINOKULASI *Bacillus velezensis* B-27; FRUIT QUALITY OF SALAK (*Salacca zalacca* (Gaertner) Voss) petik PONDOH SUPER petik AT ROOM TEMPERATURE STORAGE BY *Bacillus velezensis* STRAIN B-27 INOCULATION AND GOAT MANURE

MAHLINA WAHYUNI SINAGA, Dody Kastono, S.P., M.P. ; Haviah Hafidhotul Ilmiah, S.Pd., M.Sc.

FRUIT QUALITY OF *Salacca zalacca* (Gaertner) Voss) ‘PONDOH SUPER’ AT ROOM TEMPERATURE STORAGE BY *Bacillus velezensis* STRAIN B-27 INOCULATION AND GOAT MANURE

Mahlina Wahyuni Sinaga
17/412769/PN/15091

The aim of this research was to know the effect of goat manure and *Bacillus velezensis* B-27 to yield quality and storability of Sleman's salak pondoh variety 'Pondoh Super'. This research was designed using a Completely Randomized Block Design (RCBD) with two factors and three blocks as replication. The first factor was levels of goat manure i.e. 0 kg/plant and 10 kg/plant. The second factor was levels of *Bacillus velezensis* B-27 application i.e. once application and without application. This research was held from August-December 2020 at salak organic yield "Si Cantik" Ledoknongko Turi, Sleman DIY and at Horticulture Laboratory, Faculty of Agriculture UGM. The results showed that there was interaction between goat manure level and the application of *Bacillus velezensis* B-27 to total soluble solids (TSS) and respiration rate of salak fruit. The best quality of salak fruit was obtained by using goat manure and *Bacillus velezensis* B-27 because vitamin C content and titratable acidity on this combination increase during storage. In this research, the harvested salak pondoh fruit was stored at room temperature (26-32°C) to determine the effect of the treatment factor on storability of the fruit. The results showed that the storability of salak with a combination of treatment factors did not show a significant difference with the control. The maximum storability of salak pondoh at room temperature based on this research is 12 days.

Key words: yield quality, storability, salak pondoh, *Bacillus velezensis* B-27