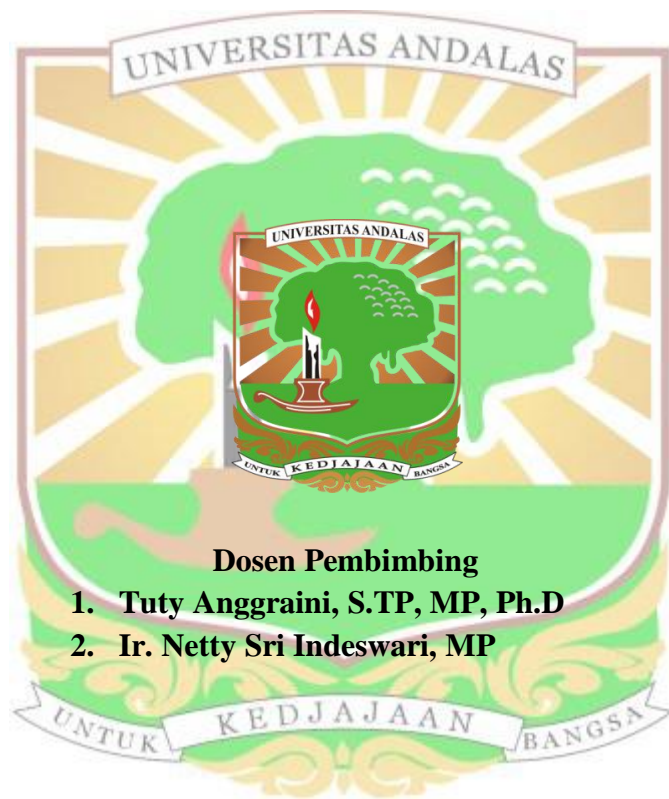


**STUDI PELAPISAN LILIN LEBAH (*Beeswax*) TERHADAP
KUALITAS BUAH JERUK MANIS PASAMAN (*Citrus sinensis*
L) PADA PENYIMPANAN SUHU RUANG**

**AAN SETIAWAN
1211121008**



Dosen Pembimbing

- 1. Tuty Anggraini, S.TP, MP, Ph.D**
- 2. Ir. Netty Sri Indeswari, MP**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2017**

Studi Pelapisan Lilin Lebah (*Beeswax*) Terhadap Kualitas Buah Jeruk Manis Pasaman (*Citrus sinensis* L) Pada Penyimpanan Suhu Ruang

Aan Setiawan, Tuty Anggraini, Netty Sri Indeswari

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pelapisan emulsi lilin lebah terhadap kualitas jeruk Pasaman dan mengetahui konsentrasi emulsi lilin yang tepat untuk melapisi jeruk Pasaman yang disimpan pada suhu ruang. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap terdiri dari 5 perlakuan perbedaan konsentrasi emulsi lilin lebah dengan 3 kali ulangan. Data dianalisis secara statistik dengan menggunakan *Analysis of Varian* (ANOVA) dan dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelapisan emulsi lilin lebah berpengaruh nyata terhadap susut bobot, total padatan terlarut, total asam tertitrasi, kekerasan dan vitamin C jeruk Pasaman yang disimpan pada suhu ruang. Emulsi lilin lebah terbaik untuk melapisi jeruk Pasaman adalah perlakuan E (emulsi lilin lebah 8%) dengan susut bobot 4,67%, total padatan terlarut 8,46%, total asam tertitrasi 3,37%, kekerasan 3,92 N/m² dan vitamin C 32,23 mg/100 g pada 10 hari setelah perlakuan.

Kata kunci : jeruk Pasaman, kualitas, lilin lebah

The Study of Beeswax Coating on The Quality of Pasaman Oranges (*Citrus sinensis* L.) Stored at Room Temperature

Aan Setiawan, Tuty Anggraini, Netty Sri Indeswari

ABSTRACT

This research aims to discover the effect of emulsion coating of beeswax towards the quality of Pasaman oranges and discover the appropriate concentration of wax emulsion to coat *Pasaman* oranges at room temperature. This research uses a Completely Randomized Design (CRD) consists of 5 treatments of difference beeswax emulsion concentration with three repetitions. Data were statistically analyzed using Analysis of Variance (ANOVA) followed by Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at 5% significance. The results showed that the beeswax coating emulsion to *Pasaman* oranges at room temperature significantly affect to weight loss, total dissolved solids, total acid titrated, hardness and vitamin C. The best beeswax emulsion for *Pasaman* orange is treatment E (emulsion of 8% beeswax) with weight loss 4.67%, total dissolved solids 8.46%, total acid titrated 3.37%, hardness 3.92 N/m² and vitamin C 32.23 mg /100 g at 10 days treatment.

Keywords : *Pasaman* oranges, quality, beeswax

