

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Stroberi (*Fragaria sp*) termasuk ke dalam *family* tumbuhan *Rosaceae*. Tanaman stroberi berasal dari benua Amerika. Buah stroberi merupakan sumber vitamin C yang sangat baik, rendah lemak jenuh, kolesterol dan sodium, selain itu stroberi juga termasuk sumber mineral potas, mangan dan iron yang cukup baik, dilengkapi dengan beberapa vitamin seperti vitamin B1, vitamin B2, vitamin B3, vitamin B6, vitamin K, vitamin A, dan vitamin E. Tingginya minat masyarakat terhadap buah stroberi menyebabkan produksi terus mengalami peningkatan pada tahun 2011 sebesar 41.035 ton meningkat 68% dari tahun 2012 yang hanya 24.846 ton. Peningkatan produksi ini sebanding dengan permintaan akan buah stroberi yang main meningkat tiap tahunnya (BPS, 2012).

Buah stroberi merupakan salah satu kelompok produk hortikultura dengan prospek yang cukup baik. Pada umumnya, stroberi dipasarkan pada suhu ruang. Cara pemasaran ini akan berpengaruh pada kecepatan penurunan kualitas buah dan masa simpannya, serta berpengaruh pada ketersediaan dan pemasaran buah. Setelah dipanen, buah stroberi masih mengalami proses pengangkutan dan penyimpanan. Pada proses ini terjadi metabolisme dengan menggunakan cadangan makanan yang terdapat di dalam buah. Berkurangnya cadangan makanan tersebut tidak dapat digantikan karena buah sudah terpisah dari pohonnya, sehingga mempercepat proses hilangnya nilai gizi (Willes, 2000).

Penanganan pascapanen adalah tahap kegiatan usaha tani sejak pemanenan hingga siap dipasarkan atau dikonsumsi. Usaha yang dilakukan untuk mencegah kerusakan pascapanen sekaligus mempertahankan umur simpan akibat laju respirasi antarlain dengan memberikan pelapis *edible* (*edible coating*). *Edible coating* adalah suatu metode pemberian pada permukaan buah untuk menghambat keluarnya gas, uap air dan menghindari kontak dengan oksigen, sehingga proses pemasakan dan pencoklatan buah dapat diperlambat. Lapisan yang ditambahkan pada permukaan buah ini tidak berbahaya bila ikut dikonsumsi bersama buah. Mahmud dan Amrizal (1991) bahwa kolang-kaling mengandung pati sebesar

3,39% dari berat buah, dengan demikian kolang-kaling dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar dalam pembuatan *edible coating*.

Khawari (2015), melakukan penelitian tentang *edible coating* dari lidah buaya dengan menggunakan konsentrasi 50%, 75%, dan 100% terhadap buah nenas. Pada penelitian ini tidak menggunakan konsentrasi 100% dan 75%, karena kolang-kaling mengandung serat yang tinggi yaitu 3,39% dari berat buah dan bersifat kental. Hasil penelitian tersebut menyatakan bahwa *edible coating* dengan konsentrasi 75% dapat mempertahankan kekerasan, susut bobot dan kadar air jika dibandingkan dengan konsentrasi 100% serta mempunyai umur simpan terbaik yaitu selama 7 hari terhadap buah nenas. Lestari (2008) telah melakukan penelitian tentang *edible coating gel* lidah buaya (*Aloe vera L.*) pada pengawetan buah stroberi. Hasil penelitian tersebut dapat memperpanjang umur simpan stroberi selama 5 hari pada penyimpanan suhu dingin. Oleh karena itu, peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Studi Kosentrasi Edible Coating Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*) pada Penyimpanan Buah Stroberi (*Fragaria chiloensis L.*)”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan konsentrasi *edible coating* dari kolang-kaling yang terbaik sebagai pelapis *edible* sehingga dapat memperpanjang umur simpan buah stroberi. Mengetahui hubungan lama penyimpanan stroberi dengan konsentrasi *edible coating* buah stroberi.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi kepada masyarakat tentang *edible coating* dari kolang-kaling untuk memperpanjang umur simpan buah stroberi. Memberikan informasi kepada petani, distributor dan pedagang stroberi bahwa stroberi dapat diawetkan dengan menggunakan *edible coating* dari kolang-kaling.