

**PENGARUH PELAPISAN LILIN LEBAH (*Beeswax*)
TERHADAP KUALITAS BUAH PISANG AMBON LUMUT
(*Musa paradisiaca* var. *Sapientum* L) PADA PENYIMPANAN
SUHU RUANG**

TASLIHATUL FUADDI

1311121075



Dosen Pembimbing :

- 1. Tuty Anggraini, S.TP, MP, Ph.D**
- 2. Dr. Ir. Novizar Nazir, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

Pengaruh Pelapisan Lilin Lebah (*Beeswax*) Terhadap Kualitas Buah Pisang Ambon Lumut (*Musa paradisiaca* var. *Sapientum* L) Pada Penyimpanan Suhu Ruang

Taslihatul Fuaddi, Tuty Anggraini, Novizar Nazir

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pelapisan emulsi lilin lebah terhadap kualitas pisang Ambon Lumut dan mengetahui konsentrasi emulsi lilin yang tepat untuk melapisi pisang Ambon Lumut yang disimpan pada suhu ruang. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap terdiri dari 4 perlakuan perbedaan konsentrasi emulsi lilin lebah dengan 3 kali ulangan. Data dianalisis secara statistik dengan menggunakan *Analysis of Variance* (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, warna, pH dan vitamin C pisang Ambon Lumut yang disimpan pada suhu ruang. Emulsi lilin lebah terbaik untuk melapisi pisang Ambon Lumut adalah emulsi lilin lebah 12% (D) dengan susut bobot 15,34%, total padatan terlarut 15,33%, total asam tertitrasi 1,92%, kekerasan 91,19 N/m², warna 100,73 °hue, pH 6,2% dan vitamin C 13,63 mg/100 g pada 10 hari setelah perlakuan.

Kata kunci : pisang Ambon Lumut, kualitas, lilin lebah

The Influence of Beeswax Coating on The Quality of Ambon Lumut Banana (*Musa paradisiaca* var. *Sapientum* L.) Stored at Room Temperature

ABSTRACT

This research aimed to discover the effect of emulsion coating of beeswax towards the quality of Ambon Lumut Banana and discover the appropriate concentration of wax emulsion to coat Ambon Lumut Banana at room temperature. This research uses a Completely Randomized Design (CRD) consists of 4 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 Ambon Lumut Banana at room temperature significantly affect to weight loss, total dissolved solids, total acid titrated, hardness, colours, pH and vitamin C. The best beeswax emulsion for Ambon Lumut Banana is emulsion of 12% beeswax (D) with weight loss 15,34%, total dissolved solids 15,33%, total acid titrated 1,92%, hardness 91,19 N/m², colours 100,73 °hue and vitamin C 13,63 mg /100 g at 10 days treatment.

Keywords : Ambon Lumut Banana, quality, beeswax

