

**KAJIAN PELAPISAN EMULSI MINYAK SEREH (*Oleum citronellae*) TERHADAP MUTU DAN UMUR SIMPAN BUAH STROBERI (*Fragaria chiloensis* L.)**

**YULVI RESTI**  
**1411111031**



**Pembimbing :**

- 1. Dr. Ifmalinda, S. TP, MP**
- 2. Dr. Renny Eka Putri, S. TP, MP**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2019**

**KAJIAN PELAPISAN EMULSI MINYAK SEREH (*Oleum citronellae*) TERHADAP MUTU DAN UMUR SIMPAN BUAH STROBERI (*Fragaria chiloensis* L.)**

Yulvi Resti, Ifmalinda, Renny Eka Putri

**ABSTRAK**

Stroberi merupakan buah yang memiliki nilai jual yang tinggi dan banyak digemari, namun mudah mengalami kerusakan. Salah satu penyebab kerusakan buah stroberi adanya aktifitas mikroorganisme dan terjadinya pertumbuhan jamur. Pelapisan merupakan teknologi yang berfungsi mempertahankan mutu dan mengurangi kerusakan pada produk pertanian. Bahan pelapis yang aman dikonsumsi dan murah didapatkan yaitu minyak sereh yang bersifat antimikroba. Tujuan penelitian mengkaji pengaruh pelapisan dan mengetahui konsentrasi terbaik untuk mempertahankan mutu dan memperpanjang umur simpan buah stroberi. Manfaat dari penelitian ini adalah menambah wawasan dan memberikan informasi kepada masyarakat serta mengetahui pengaruh pemberian pelapisan minyak atsiri sereh terhadap mutu dan masa simpan buah stroberi. Metode penelitian yang dilakukan adalah metode eksperimen menggunakan rancangan acak lengkap dengan 2 perlakuan yaitu suhu dan konsentrasi. Konsentrasi yang diberikan yaitu kontrol, konsentrasi 0,3%, konsentrasi 0,5% dan konsentrasi 0,7%, sedangkan perlakuan suhu yang digunakan yaitu suhu 25°C dan suhu 10°C. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan konsentrasi terbaik yaitu 0,7% dengan suhu penyimpanan 10°C. Perlakuan konsentrasi emulsi minyak sereh dapat mempertahankan mutu buah stroberi selama 13 hari penyimpanan pada suhu 10°C.

Kata kunci –Emulsi Minyak Sereh, Mutu, Stroberi, Umur Simpan