

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Negara Indonesia merupakan negara yang kaya akan beberapa jenis produk pertanian seperti sayur-sayuran, kacang-kacangan, umbi-umbian, dan buah-buahan. Salah satu buah-buahan yang diproduksi di Indonesia yaitu stroberi. Stroberi merupakan buah yang mempunyai nilai jual yang tinggi dan banyak diminati. Hal ini dikarenakan buah stroberi memiliki warna buah yang sangat mencolok serta rasa yang manis segar menempatkan buah stroberi sebagai tanaman buah yang mempunyai nilai ekonomi yang tinggi dan digemari, selain itu buah stroberi memiliki kandungan yang banyak seperti vitamin C, protein, magnesium, karbohidrat dan kalsium (Tim Karya Mandiri, 2010).

Budidaya stroberi telah banyak dicoba oleh petani di Indonesia. Hal ini dapat dilihat dari produksi buah stroberi di berbagai wilayah Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2017), terdapat beberapa provinsi di Indonesia yang memproduksi buah stroberi diantaranya yaitu Sumatera Barat, Aceh, Sumatera Utara, Riau, Jambi, Sumatera Selatan, Bengkulu, Lampung, Kepulauan Bangka Belitung, Kepulauan Riau, DKI Jakarta, Jawa Barat, Jawa Tengah, Yogyakarta, Jawa Timur, Banten, Bali, Nusa Tenggara Barat, Nusa Tenggara Timur, Kalimantan Barat, Kalimantan Tengah, Kalimantan Selatan, Kalimantan Timur, Kalimantan Utara, Sulawesi Tengah, Sulawesi Selatan, Sulawesi Tenggara, Gorontalo, Sulawesi Barat, Maluku, Maluku Utara, Papua Barat, dan Papua.

Salah satu provinsi penghasil buah stroberi yaitu Sumatera Barat. Buah stroberi di Sumatera Barat mengalami peningkatan dari tahun 2014 hingga tahun 2015. Menurut Badan Pusat Statistik (2017), produksi buah stroberi di Provinsi Sumatera Barat pada tahun 2014 sebanyak 10 ton kemudian mengalami peningkatan pada tahun 2015 yaitu dengan jumlah produksi sebesar 28 ton.

Buah stroberi merupakan buah yang mudah mengalami kerusakan pada saat proses pengangkutan dan penyimpanan setelah panen. Kerusakan pada buah stroberi dapat terjadi karena reaksi enzimatik, reaksi kimia dan aktifitas

mikroorganisme. Salah satu akibat dari aktifitas mikroorganisme pada buah stroberi yaitu dapat terserang penyakit busuk lunak oleh bakteri dan terjadinya pertumbuhan jamur (Yuliasari *et al.*, 2015). Penyakit ini ditandai dengan adanya gejala berupa bercak bulat dengan berwarna merah muda dan kebasah-basahan. Bercak-bercak tersebut bersatu membentuk bercak besar hingga menghasilkan pembusukan pada buah berwarna coklat dan lunak (Martoredjo, 2013).

Usaha yang dapat dilakukan untuk mencegah kerusakan pada buah stroberi dengan perbaikan penanganan pascapanen yaitu pelapisan. Pelapisan merupakan teknologi yang dapat digunakan saat pascapanen yang terbuat dari bahan yang tidak berbahaya apabila dikonsumsi dan berfungsi untuk mempertahankan mutu produk serta mengurangi kerusakan pada produk pertanian (Rachmawati, 2010). Bahan pelapis yang dapat digunakan serta aman dikonsumsi dan murah didapatkan seperti penggunaan bahan pelapis minyak nabati yaitu minyak sereh. Minyak sereh dapat digunakan sebagai antimikroba, mempertahankan mutu dan umur simpan pada buah dan sayur. Menurut Maizura *et al.*, (2007) dalam Winarti *et al.*, (2015) komponen minor dalam minyak sereh seperti *nerol*, *borneol*, *linalool*, *sinamaldehyde*, *carvacrol*, *geraniol*, *myrtenal* dan *eugenol* yang bersifat antimikroba. Berdasarkan penelitian Prasetya (2015) pengaruh pelapisan minyak wijen dan minyak sereh terhadap mutu dan masa simpan buah tomat pada konsentrasi terbaik (0,5%) dapat memperpanjang umur simpan buah tomat selama 24 hari pada suhu kamar.

Buah stroberi yang telah diberikan bahan pelapis disimpan pada suhu dingin 5°C dan suhu lingkungan 25°C. Menurut Kader dan Adel (2002), buah stroberi merupakan buah yang tidak sensitif terhadap kerusakan akibat suhu dingin, penyimpanan buah stroberi pada suhu 5°C merupakan suhu optimal untuk buah stroberi, Penyimpanan pada suhu 5°C digunakan untuk menghindari *Chilling injury* selama penyimpanan buah stroberi. Buah stroberi yang diberikan perlakuan penyimpanan pada suhu lingkungan 25°C digunakan untuk melihat perbandingan pada buah stroberi. Berdasarkan uraian diatas penulis melakukan penelitian dengan judul **“Kajian Pelapisan Emulsi Minyak Sereh (*Oleum citronellae*) terhadap Mutu dan Umur Simpan Buah Stroberi (*Fragaria chiloensis* L.)”**.

## 1.2 Tujuan

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengkaji pengaruh pelapisan minyak atsiri sereh terhadap mutu dan masa simpan buah stroberi selama penyimpanan dan mengetahui konsentrasi minyak sereh yang terbaik untuk mempertahankan mutu dan memperpanjang umur simpan buah stroberi.

## 1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk menambah wawasan dan memberikan informasi kepada masyarakat tentang minyak atsiri dari minyak sereh pada buah stroberi untuk memperpanjang umur simpan. Penelitian ini juga bermanfaat untuk mengetahui pengaruh pemberian lapisan minyak atsiri sereh terhadap mutu dan masa simpan buah stroberi.

