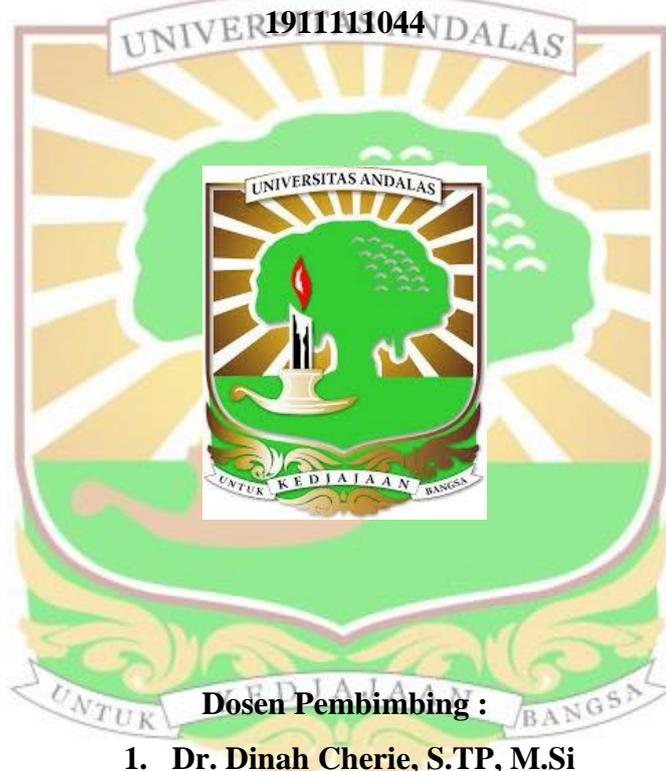


**PENGARUH KONSENTRASI LILIN LEBAH TERHADAP  
MUTU SAWO (*Manilkara zapota* L.) PADA SUHU RUANG**

**SKRIPSI**

**AFIFAH KHAIRANI**

**1911111044**



**Dosen Pembimbing :**

- 1. Dr. Dinah Cherie, S.TP, M.Si**
- 2. Dr. Andasuryani, S.TP, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2024**

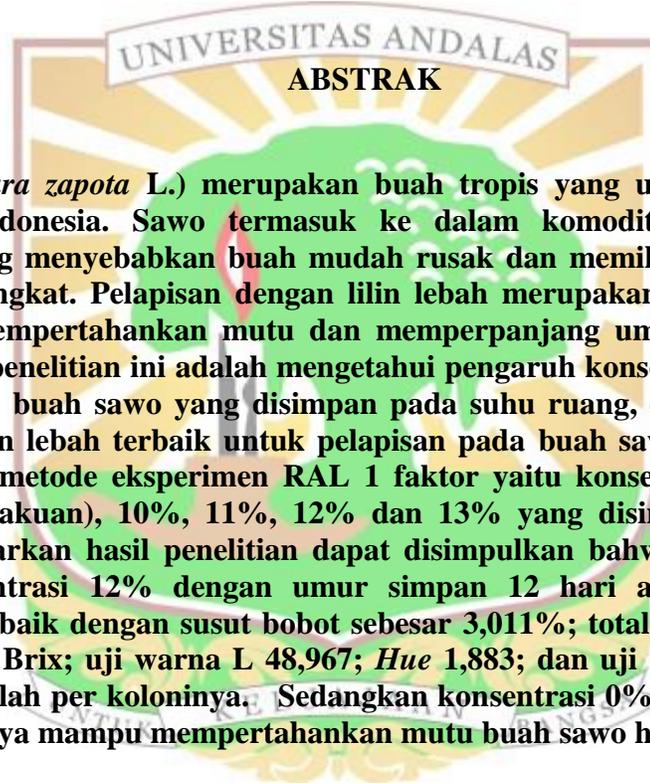
# **Pengaruh Konsentrasi Lilin Lebah terhadap Mutu Sawo (*Manilkara zapota* L.) pada Suhu Ruang**

**Afifah Khairani<sup>1</sup>, Dinah Cherie<sup>2</sup>, Andasuryani<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>*Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163*

<sup>2</sup>*Dosen Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163*

Email: [afifahkhairani23@gmail](mailto:afifahkhairani23@gmail.com)



**Sawo (*Manilkara zapota* L.) merupakan buah tropis yang umumnya banyak ditemui di Indonesia. Sawo termasuk ke dalam komoditas buah-buahan klimaterik yang menyebabkan buah mudah rusak dan memiliki umur simpan yang cukup singkat. Pelapisan dengan lilin lebah merupakan salah satu cara yang dapat mempertahankan mutu dan memperpanjang umur simpan buah sawo. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh konsentrasi lilin lebah terhadap mutu buah sawo yang disimpan pada suhu ruang, dan menganalisis konsentrasi lilin lebah terbaik untuk pelapisan pada buah sawo. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen RAL 1 faktor yaitu konsentrasi lilin lebah 0%(tanpa perlakuan), 10%, 11%, 12% dan 13% yang disimpan pada suhu ruang. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pelapisan lilin dengan konsentrasi 12% dengan umur simpan 12 hari adalah perlakuan konsentrasi terbaik dengan susut bobot sebesar 3,011%; total padatan terlarut sebesar 19,678 Brix; uji warna L 48,967; Hue 1,883; dan uji mikroba sebesar 1,346E+07 jumlah per koloninya. Sedangkan konsentrasi 0% (tanpa pelapisan lilin lebah) hanya mampu mempertahankan mutu buah sawo hanya sampai hari ke-6.**

*Kata kunci* : Buah Sawo, Lilin Lebah, Suhu Ruang, Umur simpan.