

**PENGARUH PERLAKUAN *HYDROCOOLING* TERHADAP
MUTU BUAH STROBERI (*Fragaria chiloensis* L.) SELAMA
PENYIMPANAN**

Oleh

**Adli Setiawan
BP. 1411111011**



Pembimbing :

1. Dr. Dinah Cherie, S.TP, MP
2. Renny Eka Putri, S.TP, MP, Ph.D

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

**Pengaruh Perlakuan *Hydrocooling* terhadap Mutu Buah Stroberi
(*Fragaria Chiloensis* L.) Selama Penyimpanan**

Adli Setiawan¹, Dinah Cherie², Renny Eka Putri³

¹Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang
25163

²Dosen Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang

Email: adlisetiawan1310@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian berjudul “Pengaruh Perlakuan *Hydrocooling* terhadap Mutu Buah Stroberi (*Fragaria Chiloensis* L.) Selama Penyimpanan”, bertujuan untuk mengetahui karakteristik mutu stroberi terbaik selama penyimpanan dengan adanya perlakuan *hydrocooling* pada setelah pemanenan. Penelitian ini terdiri dari 3 perlakuan yaitu perlakuan tanpa adanya perendaman pada awal pemanenan dan penyimpanan pada suhu ruang (kontrol), perendaman menggunakan air biasa selama 1 jam pada awal pemanenan dan dilakukan pada penyimpanan suhu 10°C (perendaman biasa) dan perendaman pada suhu 10°C selama 1 jam pada awal pemanenan dan dilanjutkan penyimpanan pada suhu 10°C (*hydrocooling*). Parameter pengukuran yang dilakukan ialah susut bobot, perubahan diameter, susut volume, kekerasan, total padatan terlarut, vitamin C dan uji organoleptik yang membutuhkan 219 buah stroberi. Alat yang digunakan lemari pendingin (kulkas), kotak penyimpanan digital *force gauge*, *refractometer*, *thermometer*, jangka sorong, timbangan digital, *pneterometer*. Berdasarkan uji laboratorium berupa pengamatan terhadap penyimpanan buah stroberi diperoleh perlakuan terbaik untuk mempertahankan mutu buah stroberi adalah perlakuan *hydrocooling*. Hal ini dibuktikan dengan hasil pengamatan terhadap parameter yang digunakan untuk menilai mutu stroberi. Buah stroberi yang diberikan perlakuan *hydrocooling* mampu bertahan hingga hari ke-10 dibandingkan dengan control yang hanya mampu bertahan hingga hari ke-4. Sedangkan, berdasarkan penilaian uji organoleptic yang dilakukan pada hari ke-2, mutu stroberi terbaik adalah pada perlakuan kontrol

Kata Kunci : Buah Stroberi, *Hydrocooling*, perendaman pada air biasa, parameter pengukuran.