

RINGKASAN

Apel merupakan salah satu buah yang mempunyai peningkatan atau kenaikan laju respirasi sebelum pemasakan dan berasal dari daerah subtropis. Di Indonesia tanaman apel dibudidayakan di beberapa daerah diantaranya Malang, Batu, Nongkojajar-Pasuruan. Mutu buah sangat tergantung pada penanganan pasca panen buah tersebut. Pada buah apel salah satu karakteristik yang penting adalah ketika selesai dipanen buah masih melakukan aktivitas fisiologis terutama respirasi yang menjadi faktor penyebab kerusakan buah. Salah satu upaya untuk memperpanjang umur simpan buah apel, yaitu dengan memberi pelilinan pada buah apel. Selain memperpanjang umur simpan, pelilinan pada buah apel dapat meningkatkan nilai ekonomis buah apel.

Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Agronomi dan Hortikultura Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman dengan pengambilan sampel di Malang. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan percobaan terdiri dari 2 faktor yaitu Konsentrasi Lilin Lebah (L) yang terdiri dari 4 taraf dan Suhu Ruang Penyimpanan (T) yang terdiri dari 3 taraf, sehingga diperoleh 12 kombinasi perlakuan. Variabel yang diamati yaitu warna buah, kesegaran buah, aroma buah, bercak buah, kadar vitamin C, kadar air, susut bobot, umur simpan dan total padatan terlarut.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelapisan lilin mampu mempertahankan kualitas dan kuantitas apel Malang selama 32 hari dengan konsentrasi terbaik 9 persen. Untuk suhu ruang penyimpanan terbaik yaitu suhu terendah 8°C dan interaksi antara konsentrasi lapisan lilin dan suhu ruang rendah mampu mempertahankan kualitas dan kuantitas apel dalam menghambat penurunan kadar vitamin C dan susut bobot buah. Interaksi terbaik adalah lapisan lilin konsentrasi 9 persen dan suhu rendah 8°C .

SUMMARY

Apple is one of fruit have increased or ascension the rate respiration before cooking and derved from the subtopics. In Indonesia plants cultivated apples in some areas of the poor, stone, nongkojajar-pasuruan. The quality of its fruit are very depends on handling after harvest the acorn. In the apple of one characteristic of what is important is when it s finished harvested fruit still doing physiological activity especially respiration that into factors cause damage fruit. On effort to extend the life of save thhe apple of namely by giving wax on fruit apple. Besides extend the life of save, wax in the apple of can increase the apple of economic value.

Research carried out in the laboratory agroomy and horticulture the faculty university general agricultural sudirman with the sample collection in malang. The research uses random design griup complete (rakl) by an experiment consisting of 2 factor that is the concentration of beeswax (l) consisting of 4 level and temperature storage space (t) standard consisting of 3 level, so acquired 12 combination treatment. Observed that is the color of a variable, freshness fruit, the scent of fruitm fruit patches, levels of vitamin c, the water level, the record weight , and the total dissolved solids.

The research results show tha coating wax able to maintain the quality and quantity of apple poor for 32 day by concentration of the best 9 percent. For temperature a storage space best that is the lowest temperature 8°C and interaction between concentration layers candle and room temperature low able to maintain the quality dan quantity of apple in resisting in levels of vitamin C and a keel weight fruit. Interaction was best to layers wax concentration of 9 percent an low temperature 8°C.