

**PELAPISAN LILIN DAN KITOSAN SEBAGAI UPAYA
MEMPERTAHANKAN KUALITAS BUAH SALAK (*Salacca
edulis*) SELAMA PENYIMPANAN**

SKRIPSI



**Disusun oleh:
Muhammad Alwan Haidar
20170210056
Program Studi Agroteknologi**

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
2021**

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan:

1. Karya tulis ini merupakan skripsi hasil karya saya sendiri dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta maupun di perguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini merupakan bagian dari proyek penelitian.
3. Saya menyerahkan dan menyetujui karya tulis ini untuk dipublikasikan dalam forum ilmiah maupun pengembangannya dalam bentuk karya ilmiah lain oleh tim proyek penelitian.
4. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis dan dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
5. Pernyataan ini saya buat sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universtas Muhammadiyah Yogyakarta.

Yogyakarta, Agustus 2021

Yang membuat pernyataan



Muhammad Alwan Haidar

20170210056

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Puji syukur penulis panjatkan kepada kehadiran Allah SWT atas Rahmat dan Kasih-Nya serta shalawat dan salam kepada junjungan ummat Rasulullah Muhammad SAW sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“PELAPISAN LILIN DAN KITOSAN SEBAGAI UPAYA MEMPERTAHANKAN KUALITAS BUAH SALAK (*Salacca edulis*) SELAMA PENYIMPANAN”** sebagai syarat untuk mendapat gelar Sarjana Pertanian pada Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa selama penelitian dan penyusunan skripsi dapat terselesaikan dengan baik karena adanya bimbingan, saran, bantuan dan petunjuk dari semua pihak. Maka dengan penuh rasa hormat dan tulus ikhlas, penulis mengucapkan terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada:

1. Ir. Nafi Ananda Utama, M.S., selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah berkenan meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan bimbingan, saran, dan kritik kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
2. Ir. Indira Prabasari, M.P., Ph.D., selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah berkenan meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan bimbingan, saran, dan kritik kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
3. Ir. Titiok Widyastuti, M.S. selaku Dosen Penguji yang telah memberikan masukan dan saran kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi
4. Ibu Endang Werdiningsih dan Bapak Imam Mashari selaku Orang Tua penulis, yang telah memberikan segalanya, baik doa, motivasi dan dukungan material lainnya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
5. Adik penulis yang tersayang Nurul Yumna Aisyah dan Khoiruna Malihah terima kasih atas doa dan dukungan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
6. Rekan rekan peneliti penulis, Alwi Pratama AT, Mita Dwi Novitasari, Widha Rachmada, Caesari Tri, Afif Mubin dan Johiko Prama Azdi yang telah

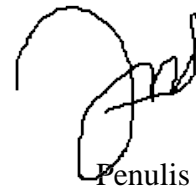
membantu dalam penelitian ini, terima kasih untuk segala canda tawa dan dukungannya.

7. Bu Harini sebagai laboran Lab. Kultur in Vitro dan Pak Supri sebagai laboran Pasca Panen yang sudah banyak membantu dalam segala aktifitas selama saya menempuh pendidikan sarjana khususnya di Laboratorium.
8. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta yang telah memberikan ilmu selama penulis belajar.
9. Semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu yang telah membantu dari awal masuk hingga selesainya perkuliahan penulis.

Semoga segala kebaikan yang telah diberikan dapat menjadi amal baik dan Allah SWT selalu memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada kita semua untuk mencapai segala yang kita impikan.

Wassalammu'alaikum Warrahmatullahi Wabarakatuh

Yogyakarta, Agustus 2021



Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Buah Salak	4
B. Suhu Penyimpanan.....	5
C. Pelapisan Lilin.....	6
D. Kitosan	6
III. TATA CARA PENELITIAN.....	8
A. Tempat dan Waktu Penelitian	8
B. Bahan dan Alat Penelitian	8
C. Metode Penelitian	8
D. Cara Penelitian	9
E. Parameter Penelitian	11
F. Analisis Data	13
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	14
A. Susut bobot.....	14
B. Kekerasan.....	17
C. Gula Total	20
D. Total Asam Titrasi	22
E. Fenol	25
F. Organoleptik	28
V. PENUTUP.....	31
A. Kesimpulan	31
B. Saran	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN.....	38

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 : Hasil Rerata Susut Bobot Buah Salak.....	14
Tabel 2: Hasil Rerata Kekerasan Buah Salak	18
Tabel 3: Hasil Rerata Gula Total Buah Salak	20
Tabel 4: Hasil Rerata Total Asam Titrasi Buah Salak.....	23
Tabel 5: Hasil Rerata Fenol Buah Salak	26

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Grafik Susut Bobot pada Buah Salak.....	16
Gambar 2. Grafik Kekerasan pada Buah Salak.....	19
Gambar 3. Grafik Gula Total pada Buah Salak	22
Gambar 4. Grafik Total Asam Tertirasi pada Buah Salak Pondoh	25
Gambar 5. Grafik Fenol pada Buah Salak	28
Gambar 6. Grafik Radar Organoleptik Hari ke13.....	29

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Layout Penelitian.....	38
Lampiran 2. Hasil Analisis Sidik Ragam.....	39
Lampiran 3. Hasil Skoring Organoleptik.....	47
Lampiran 4. Dokumentasi Kegiatan	48
Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian.....	50