

**PERLAKUAN *HOT WATER TREATMENT* SEBAGAI UPAYA
MEMPERTAHANKAN KUALITAS BUAH SALAK
(*Salacca edulis*) SELAMA PENYIMPANAN**

SKRIPSI



**diajukan Oleh :
Alwi Pratama AT
20170210029**

**PROGRAM STUDI AGROTEKNOLOGI
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
2020**

**PERLAKUAN *HOT WATER TREATMENT* SEBAGAI UPAYA
MEMPERTAHANKAN KUALITAS BUAH SALAK
(*Salacca edulis*) SELAMA PENYIMPANAN**

SKRIPSI



**Diajukan Kepada Fakultas Pertanian
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta Untuk Memenuhi Syarat
Memperoleh Derajat Sarjana Pertanian**

**Oleh:
Alwi Pratama AT
20170210029
Program Studi Agroteknologi**

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
2021**

PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis ini merupakan skripsi hasil karya saya sendiri dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta maupun 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 pengembangan dalam bentuk karya ilmiah lain oleh tim proyek penelitian.
4. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau 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 ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya yang sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.

Yogyakarta,
Yang membuat pernyataan



Alwi Pratama AT
20190210029

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 **“PERLAKUAN *HOT WATER TREATMENT* 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. Sukuriyati Dewi, M.S. selaku Dosen Penguji yang telah memberikan masukan dan saran kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi.
4. Ibu Sawitri dan Bapak Ali Hasan AT 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 Rayhan Akbar AT dan Syafiq Daffa Assidiq AT terima kasih atas doa dan dukungan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
6. Rekan-rekan peneliti penulis, M. Alwan Haidar, 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, 6 Agustus 2021



Penulis

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Hasil Rerata Susut Bobot (%) selama 25 hari penyipanan	16
Tabel 2. Hasil rerata kekerasan (N/mm) selama 25 hari penyimpanan	19
Tabel 3. Hasil rerata gula total selama 25 hari penyimpanan	22
Tabel 4. Rerata total asam titrasi selama 25 hari penyimpanan	24
Tabel 5. Rerata total fenol selama 25 hari penyimpanan	28

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Salak	4
B. <i>Hot Water Treatment</i>	6
III. TATA CARA PENELITIAN.....	8
A. Tempat dan waktu penelitian	8
B. Bahan dan Alat	8
C. Metode Penelitian.....	8
D. Tata cara penelitian.....	9
E. Parameter yang diamati	12
F. Analisis data	14
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	15
A. Susut Bobot	15
B. Kekerasan	18
C. Gula Total.....	21
D. Total Asam Titrasi.....	24
E. Fenol.....	27
F. Organoleptik.....	30
V. PENUTUP.....	32
A. Kesimpulan.....	32
B. Saran.....	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN.....	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Grafik Susut Bobot (%) pada salak pondoh.....	17
Gambar 2. Grafik kekerasan pada salak pondoh.....	20
Gambar 3. Grafik gula total pada salak pondoh.....	23
Gambar 4. Grafik total asam titrasi pada salak pondoh	26
Gambar 5. Grafik total fenol pada salak	29
Gambar 6. Grafik radar organoleptik hari ke-13.....	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Layout Penelitian	38
Lampiran 2. Hasil Analisis Sidik Ragam	40
Lampiran 3. Hasil Skoring Organoleptik	48
Lampiran 4. Dokumentasi Kegiatan	49
Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian	51