# LAMA SIMPAN, MUTU KIMIA, DAN MUTU FISIK BUAH SALAK (*Salacca zalacca*) YANG DISIMPAN DALAM PASIR YANG DIDINGINKAN DENGAN AIR

**(Skripsi)**

**Oleh**

*SINTA KURNIATI*

**JURUSAN TEKNIK PERTANIAN**
**FAKULTAS PERTANIAN**
**UNIVERSITAS LAMPUNG**
**BANDAR LAMPUNG**
**2012**

## ABSTRAK

# LAMA SIMPAN, MUTU KIMIA, DAN MUTU FISIK BUAH SALAK (*Salacca zalacca*) YANG DISIMPAN DALAM PASIR YANG DIDINGINKAN DENGAN AIR

**Oleh**

**SINTA KURNIATI**

Buah salak merupakan buah yang mudah mengalami kerusakan (*perishable*), sehingga diperlukan penyimpanan. Penyimpanan dengan menggunakan pasir merupakan salah satu penyimpanan alternatif, sehingga dapat diaplikasikan oleh petani salak. Pada penyimpanan pasir, penggunaan air dapat menurunkan suhu didalam pasir, selain itu ketersediaan oksigen dalam proses penyimpanan dapat dihambat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui umur simpan salak, mengetahui mutu fisik salak, dan mengetahui mutu kimia salak yang disimpan dalam pasir yang didinginkan dengan air pendingin. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan 2 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan pertama adalah jenis wadah dengan 2 taraf yaitu aluminium dan plastik. Perlakuan kedua adalah pemberian air, dimana wadah yang telah diisi pasir direndam dengan air dengan 3 taraf perlakuan yaitu setengah tinggi permukaan pasir, setara tinggi permukaan pasir, dan diatas tinggi permukaan pasir. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) Umur simpan salak paling lama 23 hari, terdapat pada penyimpanan menggunakan wadah ember dengan pemberian air lebih tinggi dari permukaan pasir (2) Susut bobot buah salak dipengaruhi oleh suhu pasir dan lama penyimpanan (3) Semakin tinggi suhu pasir maka nilai kekerasan salak lebih cepat menurun atau buah menjadi lebih cepat lunak (4) Total padatan terlarut salak sedikit mengalami kenaikan pada awal penyimpanan, selanjutnya akan mengalami penurunan hingga salak busuk.



Kata kunci : buah salak, pasir, air pendingin, ember, umur simpan.

**ABSTRACT**

# STORAGE LIFE, CHEMICAL AND PHYSICAL QUALITIES OF SNAKE FRUIT (*Salacca zalacca*) IN THE SAND WITH COOLING WATER

**By**

**SINTA KURNIATI**

Snake fruit is perishable, so that it needs a proper storage. Storing with sand is one of storage alternatives to be able to apply by snake fruit farmers. In sand storage, the use of water can reduce temperature in the sand and inhibit oxygen supply in storing process. The objective of this research is to find out storage duration, chemical and physical qualities of snake fruit (*Salacca zalacca*) in the sand with cooling water. This research was conducted to in two treatments and three replications. The first treatment used two types of containers; aluminum and plastic containers. The second treatment used water, where the container filled with sand were soaked with water with three treatments; a half height of sand surface, equal to sand surface, and above sand surface. The results showed that (1) the longest snake fruit storage life was 23 days which was stored in jug containers with water level above of sand surface; (2) snake fruit shrinkage weight was influenced by the sand temperature and storage duration; (3) the increasing sand temperature would reduce hardness rapidly or make the fruit smoother rapidly; (4) total of soluble solids increased lightly in the early of storage, and subsequently decreased until the snake fruit rotten.

Keywords: snake fruit, sand, cooling water, water jug, and storage life

# LAMA SIMPAN, MUTU KIMIA, DAN MUTU FISIK BUAH SALAK (*Salacca zalacca*) YANG DISIMPAN DALAM PASIR YANG DIDINGINKAN DENGAN AIR

**Oleh**

**SINTA KURNIATI**

**Skripsi**
**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mencapai Gelar**
**SARJANA TEKNOLOGI PERTANIAN**

**Pada**
**Jurusan Teknik Pertanian**
**Fakultas Pertanian Universitas Lampung**

**JURUSAN TEKNIK PERTANIAN**
**FAKULTAS PERTANIAN**
**UNIVERSITAS LAMPUNG**
**BANDAR LAMPUNG**
**2012**

| | | |
|---|---|---|
| Judul Skripsi | : | LAMA SIMPAN, MUTU KIMIA, DAN MUTU FISIK BUAH SALAK (*Salacca zalacca*) YANG DISIMPAN DALAM PASIR YANG DIDINGINKAN DENGAN AIR |
| Nama Mahasiswa | : | ***Sinta Kurniati*** |
| Nomor Pokok Mahasiswa | : | 0814071059 |
| Jurusan | : | Teknik Pertanian |
| Fakultas | : | Pertanian |

**MENYETUJUI**

1. Komisi Pembimbing

| | |
|---|---|
| **Dr. Ir. Tamrin, M.S.** | **Dr. Ir. Rofandi Hartanto, M.P.** |
| NIP. 19621231 198703 1 030 | NIP. 19650116 199303 1 002 |

2. Ketua Jurusan Teknik Pertanian

**Dr. Ir. Sugeng Triyono, M.Sc.**
NIP. 19611211 198703 1 004

**MENGESAHKAN**

1. Tim Penguji

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ketua | : | **Dr. Ir. Tamrin, M.S.** | **.....** |
| Sekertaris | : | **Dr. Ir. Rofandi Hartanto, M.P.** | **.....** |
| Penguji<br>Bukan Pembimbing | **:** | **Ir. Budianto Lanya, M.T.** | **.....** |

2. **Dekan Fakultas Pertanian**

**Prof. Dr. Ir. Wan Abbas Zakaria, M.S.**
NIP : 19610826 198702 1 001

**Tanggal Lulus Ujian Skripsi : 8 Agustus 2012**

## RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Rancasadang, Kecamatan Sidomulyo, Lampung Selatan, pada tanggal 16 Juni 1990, sebagai anak pertama dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Oyok Anggoro dan Ibu Sri Minarti.

Penulis menyelesaikan pendidikan taman kanak-kanak di TK Bukit Duri, Kecamatan Sidomulyo, Lampung Selatan pada tahun 1994, pendidikan dasar di SD Negeri 04 Suka Banjar, Kecamatan Sidomulyo, Lampung Selatan pada tahun 1996-2002. Sekolah Lanjutan Tingkat Pertama (SLTP) ditempuh dari tahun 2002-2005 di SLTP Negeri 1 Sidomulyo Lampung Selatan, sedangkan Sekolah Menengah Umum diselesaikan penulis di SMA Negeri 1 Sidomulyo Lampung Selatan pada tahun 2005-2008.

Tahun 2008, penulis melanjutkan studi di Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung pada bulan, melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN). Pada tahun 2011 penulis melaksanan

kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) selama 40 hari dimulai pada tanggal 1 Juli 2011 sampai 9 Agustus 2011, yang berlokasi di desa Saptorenggo, Kecamatan Bahuga, Kabupaten Way Kanan dengan tema ”*Pengembangan Usaha Peternakan dan Perikanan*”. Pada Tahun 2012 penulis melaksanakan Praktik Umum di Kebun Hidroponik Parung Farm Bogor, yang berlokasi di Jl. Raya Parung – Bogor no 546, Kampung Jati, Kecamatan Parung, Kabupaten Bogor Jawa Barat dengan judul ”*Mempelajari Teknik Produksi Bayam* (*Amaranthus Spp*) *dan Selada (Lactuca Sativa) Di Kebun Hidroponik Parung Farm Bogor*” selama 40 hari, mulai tanggal 16 Januari sampai 14 Februari 2012.

**PERNYATAAN KEASLIAN HASIL KARYA**

Saya adalah **Sinta Kurniati** NPM **0814071059**

Dengan ini menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam karya ilmiah ini adalah hasil kerja saya sendiri yang berdasarkan pada pengetahuan dan informasi yang telah saya dapatkan. Karya ilmiah ini tidak berisi material yang telah dipublikasikan sebelumnya atau ditulis orang lain atau dengan kata lain bukanlah hasil dari plagiat karya orang lain.

Demikianlah peryataan ini saya buat dan dapat dipertanggungjawabkan. Apabila di kemudian hari terdapat kecurangan dalam karya ini, maka saya siap mempertanggungjawabkanya.

Bandar Lampung, 8 Agustus 2012
Yang membuat pernyataan

**Sinta Kurniati**
NPM : 0814071059