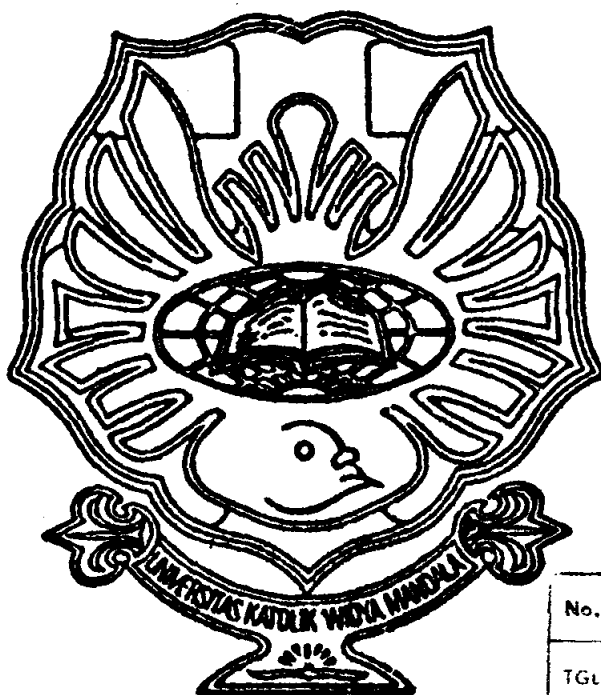


**PENGARUH KONSENTRASI BENOMYL DALAM EMULSI
MINYAK JAGUNG TERHADAP MASA SIMPAN BUAH NANAS**
(*Ananas comosus* (L). Merr)

SKRIPSI



Disusun Oleh :
HENRY SISWOYO
(6103086014)

No. INDIK	3007/93
TGL. ERIMA	2 - 4 - 93
B. S. L. I HASIL	FTP
No. SURAT	FTP Sis P-1
KOPI KE	1 (SATU)

UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI
SURABAYA
1993

PENGARUH KONSENTRASI BENOMYL DALAM EMULSI MINYAK
JAGUNG TERHADAP MASA SIMPAN BUAH NANAS

(Ananas comosus (L). Merr)

SKRIPSI

Disampaikan Kepada Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Widya Mandala
Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Teknologi Pertanian (S-1)

Oleh :

Henry Siswoyo

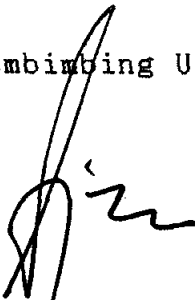
(6103086014)

UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI
SURABAYA

1993

Skripsi Yang Berjudul : " Pengaruh Konsentrasi Benomyl Dalam Emulsi Minyak Jagung Terhadap Masa Simpan Buah Nanas " Disiapkan Dan Disampaikan Oleh Henry Siswoyo (6103086014) Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian (S-1) Disetujui Oleh :

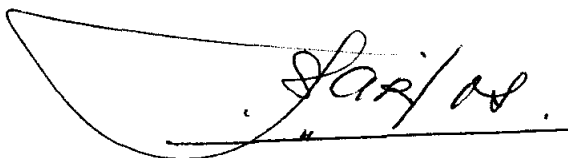
Pembimbing Utama



(DR. Ir. Harijono, M. App. Sc.)

Tanggal : 14 - 1 - 1993

Pembimbing Pendamping



(Drs. Sutarjo Surjoseputro, M. S.)

Tanggal : 14 - 1 - 1993

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian

Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya



Ir. Ny. Joek Hendrasari Arisasmita)

NIP. 131283345

Tanggal : 11. 2. 1993.

HENRY SISWOYO. Pengaruh Konsentrasi Benomyl Dalam Emulsi Minyak Jagung Terhadap Masa Simpan Buah Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr).

Dibawah bimbingan : DR. Ir. Harijono, M. App. Sc.

Drs. Sutarjo Surjoseputro, M. S.

RINGKASAN

Nanas merupakan salah satu jenis buah-buahan tropis yang sangat disukai dan digemari oleh konsumen karena mempunyai rasa, flavor, aroma dan nilai gizi cukup tinggi terutama kandungan vitamin C nya.

Produksi buah nanas di Indonesia cukup potensial, untuk daerah Jawa Timur saja, mengalami peningkatan dari tahun 1982 hingga tahun 1986, yaitu dapat mencapai 58.968 ton sampai 433.099 ton (Anonim, 1987). Namun diketahui bahwa buah nanas ini termasuk buah yang bersifat mudah rusak (perishable) sehingga umur simpannya relatif singkat. Menurut Pracaya (1985), buah nanas yang matang optimal hanya bisa bertahan satu minggu setelah dipanen, kemudian mengalami penurunan kualitas dan membusuk.

Untuk memperpanjang masa simpan buah nanas, dapat digunakan lapisan minyak jagung sebagai bahan pelapis pada permukaan kulit buah untuk mengurangi laju respirasi dan transpirasi yang dapat menunda kemasakan buah. Sedangkan benomyl digunakan sebagai fungisida untuk menghambat pertumbuhan jamur yang dapat mempercepat kerusakan dan kebusukan buah nanas. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh konsentrasi benomyl dalam emulsi minyak jagung terhadap masa simpan buah nanas.

Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 1 faktor, yaitu konsentrasi benomyl dalam emulsi minyak jagung dengan ulangan 3 kali. Parameter yang diukur meliputi Susut berat, Tekstur buah, Warna daging buah dan kenampakan secara umum, Kadar air, Kadar total asam, kadar total padatan terlarut, pH buah dan uji organoleptik yang meliputi rasadan bau. Dalam pengolahan data penelitian digunakan Analisa sidik ragam dan Uji beda nyata Jujur (BNJ).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan benomyl dalam emulsi minyak jagung dapat memperpanjang umur simpan buah nanas. Pada perlakuan konsentrasi benomyl 1400 ppm dalam emulsi minyak jagung merupakan perlakuan yang terbaik dimana dapat memperpanjang masa simpan buah nanas selama 14 hari dibandingkan kontrol.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Kuasa, karena atas berkat dan rahmatNya maka penyusunan penelitian skripsi ini yang berjudul " Pengaruh Konsentrasi Benomyl Dalam Emulsi Minyak Jagung Terhadap Masa Simpan Buah Nanas " dapat diselesaikan tepat pada waktunya.

Penyusun mengucapkan banyak terima kasih yang dalam kepada :

- Bapak DR. Ir. Harijono, M.App.Sc selaku dosen pembimbing utama.
- Bapak Drs. Sutarjo Surjoseputro, M.S selaku dosen pembimbing pendamping.
- Dekan dan para dosen Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Dan para mahasiswa serta semua pihak yang telah membantu hingga selesainya penelitian ini.

Akhirnya, semoga penyusunan skripsi ini bermanfaat bagi para pembaca dan pengembangan Teknologi Pasca Panen, karena itu saran dan tanggapan sangat diharapkan untuk perbaikan dan penyempurnaan.

Surabaya, Januari 1993



DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	4
1.3. Hipotesis.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Morfologi Tanaman Nanas	5
2.2. Morfologi Dan Komposisi Kimia Nanas	6
2.3. Karakteristik Fisiologi Pasca Panen Buah Nanas	9
2.4. Kerusakan Pasca Panen Buah Nanas	10
2.4.1. Kerusakan Fisiologis	11
2.4.2. Kerusakan Fisis	12
2.4.3. Kerusakan Mekanis	12
2.4.4. Kerusakan Mikrobiologis	13
2.5. Upaya Penanganan Pasca Panen Buah Nanas ..	13
2.5.1. Penggunaan Minyak Sebagai Bahan Pelapis	14
2.5.2. Penggunaan Fungisida Sistemik	15
2.5.2.1. Deskripsi Benomyl	16
2.5.2.2. Mekanisme Penghambatan Benomyl	17
III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN	
3.1. Bahan	
3.1.1. Bahan Untuk Proses	18
3.1.2. Bahan Kimia Untuk Analisa	18
3.2. Alat-Alat	
3.2.1. Alat Untuk Proses	18
3.2.2. Alat Untuk Analisa	18

3.3.	Tempat Dan Waktu Percobaan	
3.3.1.	Tempat Percobaan	19
3.3.2.	Waktu Percobaan	19
3.4.	Rancangan Percobaan	19
3.5.	Pelaksanaan Percobaan	20
3.6.	Pengamatan	21
3.6.1.	Kadar Total Asam	23
3.6.2.	Total Padatan Terlarut	23
3.6.3.	pH	23
3.6.4.	Susut Berat	24
3.6.5.	Kadar Air	24
3.6.6.	Organoleptik	24
3.7.	Analisa Data	25
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1.	Susut Berat	26
4.2.	Tekstur Buah	31
4.3.	Warna Daging Buah Dan Kenampakan Secara Umum	35
4.4.	Kadar Air	37
4.5.	Total Asam	41
4.6.	Total Padatan Terlarut	44
4.7.	pH	48
4.8.	Rasa	52
4.9.	Bau	54
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1.	Kesimpulan	57
5.2.	Saran	57
	DAFTAR PUSTAKA	58

DAFTAR TABEL

Nomer	Teks	Halaman
1.	Produksi Buah Nanas Di Jawa Timur Pada Tahun 1982 - 1986	2
2.	Komposisi Kimia Buah Nanas Dalam 100 gr Bagian Yang Dapat Dimakan	8
3.	Susut Berat Buah Nanas (%) Pada Tingkatan Konsentrasi Benomyl	28
4.	Tekstur Buah Nanas (mm) Pada Tingkatan Konsentrasi Benomyl	32
5.	Kadar Air Buah Nanas (%) Pada Tingkatan Konsentrasi Benomyl	38
6.	Kadar Total Asam Buah Nanas (%) Pada Tingkatan Konsentrasi Benomyl	42
7.	Total Padatan Terlarut Buah Nanas (%) Pada Tingkatan Konsentrasi Benomyl	45
8.	pH Buah Nanas Pada Tingkatan Konsentrasi Benomyl	49
9.	Rasa Buah Nanas Pada Tingkatan Konsentrasi Benomyl	54
10.	Bau Buah Nanas Pada Tingkatan Konsentrasi Benomyl	56

DAFTAR GAMBAR

Nomer	Teks	Halaman
1.	Morfologi Tanaman Nanas	7
2.	Penampang Buah Nanas Dan Mahkotanya	7
3.	Pola Respirasi Buah Nanas	9
4.	Rumus Bangun Benomyl	17
5.	Diagram Pelaksanaan Percobaan	22
6.	Susut Berat Buah Nanas Selama Penyimpanan	30
7.	Tekstur Buah Nanas Selama Penyimpanan	34
8.	Kadar Air Buah Nanas Selama Penyimpanan	40
9.	Kadar Total Asam Buah Nanas Selama Penyimpanan	43
10.	Kadar Total Padatan Terlarut Buah Nanas Selama Penyimpanan	47
11.	pH Buah Nanas Selama Penyimpanan	51

DAFTAR LAMPIRAN

Nomer	Teks	Halaman
1.	Analisa Keragaman Susut Berat	80
2.	Analisa Keragaman Tekstur	62
3.	Analisa Keragaman Kadar Air	64
4.	Analisa Keragaman Kadar Total Asam	66
5.	Analisa Keragaman Kadar Total Padatan Terlarut	68
6.	Analisa Keragaman pH	70
7.	Kenampakan Warna Buah Nanas Pada Penyimpanan Hari ke 0	72
8.	Kenampakan Warna Buah Nanas Pada Penyimpanan Hari ke 7	73
9.	Kenampakan Warna Buah Nanas Pada Penyimpanan Hari ke 14	74
10.	Kenampakan Warna Buah Nanas Pada Penyimpanan Hari ke 21	75
11.	Kenampakan Warna Buah Nanas Pada Penyimpanan Hari ke 28	76
12.	Kenampakan Warna Buah Nanas Pada Penyimpanan Hari ke 35	77
13.	Analisa Keragaman Rasa	78
14.	Analisa Keragaman Bau	80
15.	Contoh Kuesioner Uji Kesukaan Terhadap Rasa ..	82
16.	Contoh Kuesioner Uji Pembedaan Terhadap Bau ..	83