

INTISARI

FERIANI., R., 2019. PENGARUH PELAPISAN LILIN LEBAH TERHADAP KUALITAS MUTU BUAH MANGGIS (*Garcinia mangostana* L) DALAM PROSES PENYIMPANAN, KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNVERSITAS SETIA BUDI SURAKARTA

Lilin lebah adalah lilin murni yang terbentuk dari sarang lebah yang berasal dari lebah Apis Mellifera. Lilin lebah sudah banyak digunakan sebagai bahan tambahan kosmetik, farmasi dan pengawet pada buah. Zat ini digunakan sebagai pelapisan pada buah untuk mempertahankan mutu fisik dan kandungan gula pereduksi pada buah selama proses penyimpanan.

Konsentrasi bahan pelapis lilin yang digunakan yaitu 2 % dan 4%. Penurunan mutu fisik manggis diamati dengan melihat prosentase penyusutan bobot manggis, penampakan visual serta kandungan gula pereduksi selama penyimpanan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyusutan bobot buah manggis selama 14 hari berbeda signifikan, kenaikan kadar gula pada buah manggis yang diberi pelapisan dan tanpa pelapisan selama penyimpanan 7 dan 14 hari berbeda signifikan dan perubahan warna pada pelapisan 2 % dan 4% pada hari ke 10 masih berwarna hijau segar.

Kata kunci : lilin lebah, mutu fisik

ABSTRACT

FERIANI, R., 2019. EFFECT OF BEESWAX COATING ON MANGOSTEEN FRUITS (GARCINIA MANGOSTANA) QUALITY IN THE STORAGE PROCESS, SCIENTIFIC PAPERS, FACULTY OF PHARMACY, SETIA BUDI UNIVERSITY, SURAKARTA

Beeswax is a pure wax that formed from bee hive that came from Apis Mellifera bees. Beeswax is already widely used as an additional pharmaceutical cosmetic ingredient and preservatives on fruit. This substance is used as a weathering of the fruit to maintain the physical quality and reduction of sugar content in the fruit during the storage process.

Coating materials was 2% and 4%. Quality degradation of mangosteen physics could be observed by looked at the ratio of mangosteen depreciation mass, visual appearance and also reducing sugar content during the storage by Nelloson Somogy method.

The result of these research beeswax got the mangosteen fruits mass depreciation on day 14th there were significant differences, there was significant differences on sugar content increasing between the sample with coating and without coating during 7 and 14 days. Color changes in plating 2 % and 4% on 10 day still in fresh green color

Keywords: Beeswax, physical quality