

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Buah-buahan dikenal sebagai sumber vitamin, mineral makro dan mikro, serta sumber serat. Pada umumnya buah-buahan segar yang disukai konsumen adalah buah-buahan dengan penampakan yang bagus, menarik, mempunyai aroma serta rasa yang baik, permukaan yang mulus tanpa cacat, tanpa bercak-bercak, tanpa adanya “penyimpangan” dari kondisi normal (Andri et al., 2025). Dalam proses pascapanen, buah-buahan banyak mengalami perubahan baik diharapkan maupun tidak diharapkan. Perubahan-perubahan tersebut sebagian besar terjadi akibat adanya reaksi kimia di dalam buah-buahan dan sayuran maupun akibat pengaruh lingkungan.

Salak merupakan produk unggulan Kabupaten Sleman yang memiliki potensi besar. Produktivitas Salak di Kabupaten Sleman sangat tinggi. Setiap tahunnya, Sleman mampu memproduksi sekitar 2.040 hingga 2.880 ton salak per tahun di lahan seluas 3.000 hektare, yakni sekitar 6.000.000 tandan yang tersebar di Kapanewon Turi, Tempel, dan Pakem. Pada tahun 2021, salak Sleman mengekspor 160 ton ke Kamboja dengan nilai rata-rata 53 miliar rupiah per tahun (Setiyawan, 2022). Salah satu kendala yang dihadapi petani dan pemangku kepentingan industri buah-buahan adalah terkait dengan fase pasca panen yang sering terjadi pada produk segar, terutama umur simpan buah yang pendek (Ihsan & Derosya, 2024). Buah merupakan salah satu produk hortikultura yang umur simpannya relatif pendek. Setelah dipanen, buah tetap hidup dan bernafas selama penyimpanan. Proses fisiologis ini menyebabkan

buah menjadi matang dan menua. Oleh karena itu diperlukan bahan yang dapat menghambat proses respirasi agar buah mempunyai daya awet yang lebih lama.

Pemanfaatan bahan pelapis (teknologi pelapisan) bisa menjadi solusinya.

Penggunaan stearin, produk sampingan dari minyak sawit yang diolah, masih sangat dibatasi pada *coating*. Stearin sawit sebagai fraksi minyak sawit yang mempunyai kandungan asam lemak dan tersusun atas trigliserida jenuh. Kandungan karbon di atas 18 (sama dengan lilin dalam petrokimia), dengan demikian berbentuk padat pada suhu ruang, sedangkan titik leleh stearin lebih rendah, yaitu 44–56 °C (Hariyadi, 2009).

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh stearin terhadap karakteristik edible coating buah salak pondoh?
2. Bagaimana pengaruh lama penyimpanan karakteristik yang telah di beri edible coating?.
3. Berapa konsentrasi stearin yang terbaik serta berapa lama penyimpana maksimal sesuai organoleptik?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh stearin terhadap karakteristik edible coating buah salak pondoh.
2. Untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan karakteristik yang telah di beri edible coating.
3. Untuk mengetahui pengaruh stearin yang terbaik serta berapa lama penyimpana maksimal sesuai organoleptic

D. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh stearin terhadap karakteristik edible coating buah salak pondoh?
2. Bagaimana pengaruh lama penyimpanan karakteristik yang telah di beri edible coating?.
3. Berapa konsentrasi stearin yang terbaik serta berapa lama penyimpana maksimal sesuai organoleptik?

E. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh stearin terhadap karakteristik edible coating buah salak pondoh.
2. Untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan karakteristik yang telah di beri edible coating.
3. Untuk mengetahui pengaruh stearin yang terbaik serta berapa lama penyimpana maksimal sesuai organoleptic.

F. Manfaat

Adapun manfaat pada penelitian ini adalah memperpanjang umur simpan dan kualitas salak pondoh mencegah adanya oksigen, air dan perpindahan larutan dari makanan yang dapat membuat salak pondoh cepat rusak dan berjamur. Dengan cara ini mempermudah para petani buah salak pondoh sleman pada musim panen yang melimpah

