

**EFEKTIVITAS ASAP CAIR CANGKANG KELAPA MUDA SEBAGAI
PENGAWET NABATI TERHADAP KUALITAS
BUAH SAWO (*Manilkara zapota* L.) DALAM PENYIMPANAN**

Oleh

**FUTRI DIANA RACHMAN
NPM 185001111**

**Dosen Pembimbing
Budy Rahmat
Darul Zumani**

ABSTRAK

Buah sawo merupakan buah klimaterik yang memiliki umur simpan relatif pendek. Selama penyimpanan buah sawo akan mengalami perubahan kualitas, yang dapat disebabkan oleh aktivitas metabolisme atau gangguan dari luar. Asap cair menjadi salah satu alternatif bahan pengawet nabati yang mengandung senyawa fenol, karbonil dan asam yang bermanfaat sebagai pengawet alami, antimikroba dan antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui konsentrasi asap cair cangkang kelapa muda yang paling efektif sebagai pengawet nabati terhadap kualitas buah sawo selama dalam penyimpanan. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Proteksi Tanaman Fakultas Pertanian Universitas Siliwangi dari bulan Juni sampai Agustus 2022. Percobaan ini dilakukan dengan rancangan acak lengkap yang terdiri dari enam taraf konsentrasi yaitu 0, 1, 2, 3, 4 dan 5%. Hasil percobaan menunjukkan bahwa, konsentrasi asap cair cangkang kelapa muda 5% merupakan konsentrasi paling efektif sebagai pengawet nabati terhadap kualitas buah sawo dalam penyimpanan, meliputi: susut bobot terkecil yaitu 23,41%; mempertahankan kadar air 70,09%; meningkatkan total padatan terlarut; total asam tertinggi; mempertahankan kekerasan buah dan disukai dalam rasa, aroma dan penampilan.

Kata kunci: asap cair, buah sawo, pengawet nabati, penyimpanan

**THE EFFECTIVENESS OF COCONUT SHELL-WASTE LIQUID SMOKE
AS A VEGETABLE PRESERVATIVE ON THE QUALITY OF
SAPODILLA FRUIT (*Manilkara zapota* L.) IN STORAGE**

By

**FUTRI DIANA RACHMAN
NPM 185001111**

Under Guidance of:

**Budy Rahmat
Darul Zumani**

ABSTRACT

Sapodilla fruit is a climacteric fruit that has a relatively short shelf-life. During the shelf life, sapodilla fruit will experience changes in quality, which can be caused by metabolic activity or interference from microorganisms. Liquid smoke is an alternative to vegetative preservatives that contain phenolic, carbonyl and acid compounds that are useful as natural preservatives, antimicrobials and antioxidants. This research aims to determine the effectiveness of the concentration of the best young coconut shell liquid smoke as a vegetable preservative on the quality of sapodilla fruit in storage. This research was conducted at the Plant Protection Laboratory, Faculty of Agriculture, Siliwangi University from June to August 2022. The experiment was conducted in a completely randomized design consisting of six concentration levels, that is 0; 1; 2; 3; 4; and 5%. Treatment of 5% concentration of liquid smoke gave the best effect in maintaining the quality of sapodilla fruit in storage, including: the smallest weight loss is 23.41%, contained 70.09% water content, increased total dissolved solids, highest total acid; maintain fruit hardness and preferred in taste, aroma and appearance.

Keywords: liquid smoke, sapodilla fruit, vegetable preservatives, storage