

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

**PENGARUH KEMASAN ALAMI, PELAPISAN LILIN LEBAH DAN PLASTIK
WRAPPING TERHADAP KARAKTERISTIK JAGUNG MANIS (*Zea Mays
Saccarata Sturt*) SELAMA PENYIMPANAN PADA SUHU RUANG**

OLEH

**FERAWATI IRON
NIM. 651 415 014**

Telah Diperiksa dan Disetujui oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I

**Siti Aisa Liputo S.Si, M.Si
NIP. 198607022015042003**

Pembimbing II

**Marleni Limonu, SP., M.Si
NIP. 196911152008122001**

Mengetahui:

**Dekan
Fakultas Pertanian**

**Dr. Ir. Asda. Rauf, M.Si
NIP. 1969207061994032001**

**Ketua Jurusan
Ilmu dan Teknologi Pangan**

**Marleni Limonu, SP., M.Si
NIP. 196911152008122001**

Tanggal Ujian : 10 Agustus 2020

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**PENGARUH KEMASAN ALAMI, PELAPISAN LILIN LEBAH, DAN
PLASTIK WRAPPING TERHADAP KARAKTERISTIK JAGUNG MANIS
(Zea Mays Saccharatta Sturt) SELAMA PENYIMPANAN PADA SUHU
RUANG**

**FERAWATI S. IRON
651415014**

**Disetujui
Telah Diperiksa dan Disetujui oleh Komisi Pembimbing**

Pembimbing I



**Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si
NIP. 198607022015042003**

Pembimbing II



**Marlani Limonu, SP, M.Si
NIP. 196911152008122001**

**Menyetujui
Ketua Jurusan
Ilmu dan Teknologi Pangan**



**Marlani Limonu, SP, M.Si
NIP. 196911152008122001**

Tanggal Ujian : 10 Agustus 2020

ABSTRAK

FERAWATI S IRON. 651 414 014. 2019. Pengaruh Kemasan Alami, Pelapisan Lilin Lebah Dan Plastik Wrapping Terhadap Karakteristik Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata Sturt*) Selama Penyimpanan pada suhu ruang. Skripsi, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Dibawah bimbingan Siti Aisa Liputo, dan Marleni Limonu

Jagung manis umumnya dikonsumsi dalam keadaan segar sehingga harus tersedia dalam keadaan segar setiap saat dan tidak dapat disimpan dalam waktu relatif lama. Salah satu cara dalam mempertahankan umur simpan suatu produk pertanian yaitu dengan menggunakan pengemasan. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui karakteristik fisik kimia jagung manis dengan beberapa jenis kemasan dan pelilinan selama penyimpanan . Rancangan penelitian yang akan digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan 3 kali ulangan dengan Perlakuan berupa jenis kemasan terdiri dari P1 = kelobot, P2 = plastik wrapping, P3 = pelapisan lilin lebah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan kemasan dan pelilinan pada jagung manis berpengaruh nyata terhadap semua parameter yaitu uji organoleptik (rasa, warna, tekstur dan aroma), Total gula, Total Padatan Terlarut, Laju Respirasi. Perlakuan terbaik jagung manis dengan beberapa metode pengemasan selama penyimpanan yaitu pada hari ke-2 dengan kadar total gula terdapat pada kemasan plastik yaitu 2.03%, Total Padatan Terlarut 2.20%, Laju respirasi 3.60cm³/s.

Kata kunci : *Jagung Manis, Pengemasan, Lama Penyimpanan.*

ABSTRACT

FERAWATI S IRON. 651 414 014. 2019. The Influence of Natural Packaging, Beeswax Coating, and Plastic Wrapping on the Characteristics of Sweet Corn (*Zea Mays Saccarata Sturt*) during Storage at Room Temperature. Skripsi. Study program of Food Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. Principal Supervisor is Siti Aisa Liputo and Co-supervisor is Marleni Limonu

Sweet corn is usually consumed fresh, thus, it should be prepared fresh at all times and should not be stored for an extended period of time. One way to maintain the shelf life of an agricultural product is by using packaging. This research aims at finding out the chemical and physical characteristics of sweet corn with several types of packaging and waxing during storage. The research design applies a completely randomized design (CRD) with 3 treatments and 3 replications, by which the packages include P1 = cornhusk, P2= plastic wrapping, P3 = beeswax coating. Findings show that the use of packaging and waxing on sweet corn have significant influence on all parameters that include organoleptic (flavor, color, texture, and aroma), total sugars, total dissolved solid, and respiration rate. The best treatment using several packaging methods during storage is on the second day, in which total sugar content in plastic packaging, total dissolved solid, and respiration rate are at 2.03%, 2.20%, and 3.60cm³/s, respectively.

Keywords: *Sweet Corn, Packaging, Storage*

