Pelilinan dan Pengemasan Buah Lengkeng dalam Kantong Plastik Berlubang untuk Memperpanjang Daya Simpan Segarnya

Dondy A Setyabudi dan Wisnu Broto

Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian
Jl. Tentara Pelajar No. 12, Kampus Penelitian Pertanian, Cimanggu, Bogor 16114

Kata kunci: *Euphoria longana,* pelilinan, pengemasan, penyimpanan

Kendala utama yang dihadapi petani/pedagang pengumpul pada buah lengkeng khas Temanggung adalah daya simpan segarnya yang singkat (1-2 hari). Pelilinan dan pengemasan dalam kantong plastik berlubang diharapkan mampu memperpanjang daya simpan segar buah lengkeng. Buah lengkeng diperoleh pada musim panen tahun 2007 dari sentra produksi di desa Pagergunung dan Karangwuni, Pringsurat, Temanggung. Lilin lebah dikombinasikan dengan fungisida (benomyl) 500 ppm dipergunakan untuk pelilinan buah lengkeng. Kantong plastik *polyethylene* (PE 0,3 mm) dengan jumlah lubang seukuran jarum (*pin-prick*) digunakan untuk mengemas buah lengkeng yang sudah dilapisi lilin. Pengangkutan dilakukan menggunakan bis umum ke Laboratorium/Bangsal BB-Pascapanen untuk diamati tingkat kerusakan dan mutunya. Hasil penelitian memperlihatkan bahwa pelilinan pada konsentrasi 0,25% dengan 500 ppm benomyl dan penggunaan kantong plastik dengan 192 pin-prick mampu memeperpanjang daya simpan segar buah lengkeng hingga 8 hari pada suhu kamar/bangsal (26-30 ^{o}C) dengan tingkat kerusakan/susut bobot 15,21%. Secara organoleptik buah lengkeng setelah 7 hari disimpan masih layak dikonsumsi dengan nilai jual yang relatif sama seperti buah segarnya sebelum disimpan. Buah lengkeng tetap segar setelah penyimpanan ke-7 hari dengan karakter fisiko-kimia dan sensorisnya: kadar gula 23,73 ^{o}Brix, total asam 0,072%, ratio gula/asam 329,58, vitamin C 387,83 mg/100 g, warna daging putih bening , (3,10) dan rasa manis (2,95), bertekstur kenyal (3,55), dan aroma agak tajam (3,15).