

# **Pengaruh Pelapisan Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan Kombinasi Lilin Lebah, Giberelin dan Benomyl dengan Adaptasi Suhu Terhadap Umur Simpan Manggis**

**Sunarmani<sup>1)</sup>, Dondi ASB<sup>1)</sup> dan Indah Yuliasih<sup>2)</sup>**

*1) Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*

*2) Dosen Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor*

**Kata kunci :** Buah manggis, pelapisan lilin, giberelin, benomyl, umur simpan

## **ABSTRAK**

**Sunarmani, Dondy ASB dan Indah Yuliasi, 2009. Pengaruh Pelapisan Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan Kombinasi Lilin Lebah, Giberelin dan Benomyl dengan Adaptasi Suhu Terhadap Umur Simpan Manggis. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan teknik kombinasi pelapisan lilin yang dapat memperpanjang umur simpan buah manggis.**