

ABSTRAK

PENGARUH PEMERAMAN MENGGUNAKAN BATU KARBIT (CaC_2) TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA BUAH PISANG (*Musa Pradasiaca L*)

Oleh

Anwar Sadat

Pisang merupakan salah satu produk hortikultura unggulan di Indonesia. Selama ini pemeraman buah pisang belum dilakukan secara baik oleh para petani. Pemeraman yang dilakukan dengan menggunakan karbit menghasilkan buah yang tidak sesuai dengan permintaan konsumen. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh massa karbit dan media pemeraman terhadap mutu fisik dan kimia buah pisang ambon dan pisang kepok. penelitian menunjukkan sebaran suhu rata-rata lingkungan 28,43-28,48°C, suhu rata-rata media tidak kedap udara antara 30,15 – 31,1°C dan media kedap udara berkisar antara 30,43 – 31,58°C, rata-rata kelembaban lingkungan 74,76-75,28%, rata-rata kelembaban media tidak kedap udara berkisar antara 77,52 – 79,45% dan media kedap udara berkisar antara 78,28 – 80,24%. Kadar air pisang pada media tidak kedap udara berkisar antara 69,6 hingga 80,5% dan media kedap udara berkisar antara 72 hingga 77,7%. Kadar vitamin C pisang pada media tidak kedap udara berkisar antara 49,9 – 108,5 mg/100 g dan kedap udara berkisar antara 17,6 – 35,2 mg/100 g. Tingkat kekerasan buah pisang pada media tidak kedap udara berkisar antara 2 – 3,27 N dan media kedap udara berkisar antara 0,5 – 2,73 N. Kandungan padatan terlarut pisang pada media tidak kedap udara berkisar antara 19,2 – 26,6°brix dan media kedap udara berkisar antara 10,5 – 12,62°brix.

Kata Kunci: pisang, pemeraman, karbit.