

## **ABSTRAK**

### **PENGAMATAN SIFAT FISIK UBI JALAR (ASAL GISTING KABUPATEN TANGGAMUS DAN JATI AGUNG KABUPATEN LAMPUNG SELATAN) PADA DUA METODE PENYIMPANAN**

**Oleh**

**ANISA NARULLITA**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengamati sifat fisik dua asal ubi jalar pada dua variasi kondisi penyimpanan: suhu 30-32°C dengan kelembaban 58–70% dan suhu 25-26°C dengan kelembaban 80-95%. Ubi jalar yang digunakan sebagai sampel uji adalah ubi jalar asal Gisting dengan umur panen 6-7 bulan dan ubi jalar asal Marga dengan umur panen 3-4 bulan. Parameter kualitas: susut bobot, kadar air, jumlah dan panjang tunas, dan total padatan terlarut, diamati selama 8 minggu penyimpanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa selama penyimpanan, suhu dan kelembaban udara penyimpanan menunjukkan data yang relatif stabil. Penyimpanan dingin (25-26°C; RH 85-90%) mampu menekan susut bobot dan meningkatkan total padatan terlarut (<sup>0</sup>Brix) pada kedua sampel ubi jalar. Kedua asal ubi jalar tidak menunjukkan perbedaan yang nyata dalam penurunan kadar air selama penyimpanan. Semakin banyaknya jumlah, tinggi mata tunas, semakin meningkat susut bobot pada ubi jalar. Ubi jalar dari Gisting lebih lama disimpan dibandingkan ubi jalar dari Marga dilihat dari batas susut bobot normal.

Kata kunci : Ubi jalar, sifat fisik, suhu, RH