

ABSTRAK

PERUBAHAN KIMIA DAN LAMA SIMPAN BUAH SALAK PONDOH (*Salacca edulis* REINW) DALAM PENYIMPANAN DINAMIS UDARA – CO₂

Oleh

Kris Aji Adirahmanto

Salak (*Salacca edulis* REINW) merupakan buah tropis asli Indonesia. Salah satu varietas yang populer adalah salak pondoh. Peluang agribisnis salak pondoh ini cukup menguntungkan, maka dari itu perlu penanganan khusus agar tidak mudah rusak dan memperlama umur simpan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu penyimpanan dan komposisi udara - CO₂ terhadap perubahan kimia dan umur simpan buah salak pada penyimpanan dinamis udara - CO₂.

Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium Rekayasa Bioproses dan Pasca Panen Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung, pada bulan Oktober sampai Desember 2011. Perlakuan dilakukan terhadap 4 stoples dengan debit gas CO₂ dan udara yaitu, A (5:1) Nl/menit , B (10:1) Nl/menit, C (5:2) Nl/menit, D (10:2) Nl/menit dan 2 perlakuan suhu yaitu, suhu ruang dan suhu dingin (10-12°C). Data hasil pengamatan yaitu, pehitungan laju respirasi, pengukuran total padatan terlarut (TPT) dan perhitungan tingkat keasaman.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) laju respirasi cenderung fluktuatif pada penyimpanan suhu dingin dibandingkan pada suhu ruang, (2) nilai TPT dari kedua perlakuan suhu tidak jauh berbeda, (3) nilai tingkat keasaman pada penyimpanan suhu dingin lebih kecil dibandingkan dengan penyimpanan pada suhu ruang, (4) Suhu penyimpanan buah dan komposisi udara – CO₂ sangat mempengaruhi lama simpan dan perubahan kimia

Kata Kunci: Penyimpanan dinamis, lama simpan, respirasi dan Salak pondoh