

ABSTRAK

PENGARUH APLIKASI *1-METHYLCYCLOPROPENE* (1-MCP), *PLASTIC WRAPPING*, DAN SUHU SIMPAN TERHADAP MASA SIMPAN DAN MUTU BUAH JAMBU BIJI ‘MUTIARA’

Oleh

BAYU KESUMA WARDHANA

Buah jambu biji ‘Mutiara’ tergolong buah klimakterik, yang pada umumnya diartikan bahwa buah tersebut mampu melanjutkan proses fisiologis pasca panen. Proses fisiologis tersebut, sangat berpengaruh terhadap masa simpan dan mutu buah. Beberapa upaya teknik pasca panen untuk memperpanjang masa simpan dan mutu buah jambu adalah dengan aplikasi 1-MCP, *plastic wrapping*, dan suhu simpan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh (1) aplikasi tunggal 1-MCP, *plastic wrapping*, dan suhu simpan (2) kombinasi perlakuan antara 1-MCP dan *plastic wrapping*, 1-MCP dan suhu dingin, *plastic wrapping* dan suhu dingin (3) kombinasi perlakuan antara aplikasi 1-MCP, *plastic wrapping* dan suhu simpan terhadap masa simpan dan mutu buah jambu biji ‘Mutiara’.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Teracak Sempurna (RTS) dengan perlakuan yang disusun secara faktorial 2 x 2 x 2. Faktor pertama adalah aplikasi 1-MCP (tanpa dan dengan 1-MCP). Faktor kedua adalah penggunaan kemasan

plastic wrapping (tanpa dan dengan 1 lapis *plastic wrapping*) sedangkan faktor ketiga adalah suhu simpan (suhu dingin 20 °C dan suhu ruang 27 °C).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) aplikasi 1-MCP tidak mampu secara nyata terhadap masa simpan, mutu fisik dan kimia buah seperti kekerasan buah, susut bobot, padatan terlarut dan kandungan asam, serta kemanisan buah jambu biji ‘Mutiara’ (2) aplikasi *plastic wrapping* mampu memperpanjang masa simpan 11,16 hari lebih lama dibandingkan dengan tanpa *plastic wrapping*, dan mampu menekan susut bobot, serta mempertahankan kekerasan buah, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap mutu kimia buah jambu biji ‘Mutiara’, (3) penyimpanan pada suhu dingin tidak mampu secara nyata memperpanjang masa simpan dan mempengaruhi kekerasan, dan mutu kimia buah jambu biji ‘Mutiara’ (4) tidak terdapat pengaruh interaksi perlakuan antara 1-MCP, *plastic wrapping* dan suhu simpan, dalam mempengaruhi masa simpan, tingkat kekerasan, dan mutu kimia buah jambu biji ‘Mutiara’.

Kata kunci: jambu biji, 1-methylcyclopropene, *wrapping*, suhu, masa simpan, mutu