

**APLIKASI PELAPISAN KITOSAN UNTUK MEMPERPANJANG
MASA SIMPAN BUAH PISANG (*Musa paradisiaca* L.)
cv. RAJA SERAI DAN RAJA SUSU**

Oleh

Ranny Maharanny¹⁾, Zulferiyenni²⁾ dan Sri Hidayati²⁾

ABSTRAK

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh berbagai konsentrasi pelapis kitosan terhadap mutu dan masa simpan serta mengetahui konsentrasi pelapis kitosan terbaik yang mampu menghasilkan laju penurunan susut bobot, laju penurunan kekerasan dan laju penurunan total padatan terlarut terendah pada pisang raja serai dan pisang raja susu. Penelitian ini terdiri dari dua penelitian, yaitu penelitian untuk pisang raja serai dan pisang raja susu. Penelitian pelapisan buah dengan kitosan ini terdiri atas lima taraf yaitu 0 % (K0), 1% (K1), 2% (K2), 3% (K3) dan 4% (K4) dan diulang sebanyak 3 kali. Data yang diperoleh selanjutnya dianalisis secara deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi kitosan berpengaruh terhadap laju penurunan susut bobot, laju penurunan kekerasan, laju penurunan total padatan terlarut dan laju penurunan asam askorbat untuk pisang raja serai dan pisang raja susu. Pelapisan kitosan dengan konsentrasi 3% mampu memperpanjang masa simpan sampai 12 hari dan mempertahankan mutu buah

pisang raja serai dengan menghasilkan slope laju penurunan susut bobot 1,274%/hari, slope laju penurunan kekerasan 4,975mm/50g/10detik/hari dan slope laju penurunan total padatan terlarut 0,214°Brix/hari. Pelapisan kitosan dengan konsentrasi 4% mampu memperpanjang masa simpan sampai 12 hari dan mempertahankan mutu buah pisang raja serai dengan menghasilkan slope laju susut bobot 1,976%/hari, slope laju kekerasan 6,731mm/50g/10detik/hari dan slope laju total padatan terlarut 0,402°Brix/hari.

Kata kunci : pisang raja serai, pisang raja susu, pelapisan kitosan

- 1) **Alumni Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Lampung**
- 2) **Dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Lampung**