

## **ABSTRAK**

### **PENGARUH KCN TERHADAP KANDUNGAN GULA-GULA PEREDUKSI BUAH PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca* L.) SELAMA PROSES PEMATANGAN**

**Oleh**

**CHERLYANA OCTAVIA PURBA**

Pisang merupakan salah satu jenis buah yang memiliki nilai gizi yang cukup tinggi. Kandungan mineral dan vitamin yang terdapat di dalam buah pisang dipercaya mampu menyuplai cadangan energi secara cepat sehingga mudah diserap tubuh pada waktu dibutuhkan. Tanaman pisang merupakan tanaman yang mudah tumbuh. Sehingga tidak heran hampir di setiap pekarangan di Indonesia banyak dijumpai tanaman pisang.

Gula-gula pereduksi merupakan kandungan yang terdapat di dalam buah, termasuk buah pisang. Gula pereduksi merupakan suatu senyawa monosakarida seperti fruktosa, sukrosa, dan glukosa. Kandungan gula-gula pereduksi sangat bervariasi tergantung tingkat kematangan buah pisang. Buah pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.) merupakan buah klimaterik yang proses pematangannya diikuti oleh laju respirasi yang tinggi. Salah satu cara untuk menghambat proses pematangan buah yaitu menghambat proses respirasi. Respirasi dapat dipengaruhi oleh etilen yang dihasilkan jaringan di dalam buah. Aktifitas etilen dapat dihambat untuk menunda kematangan dengan menggunakan senyawa KCN (Kalium Sianida) yang berfungsi memblokir terjadinya proses respirasi.

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 kali ulangan dengan perlakuan yang dicobakan adalah penyuntikan larutan KCN pada bagian pangkal kulit buah pisang kepok dengan konsentrasi KCN 0 mM (kontrol dengan menggunakan aquades), konsentrasi KCN 1mM, konsentrasi KCN 3 mM, dan konsentrasi KCN 5mM. Pengamatan dilakukan pada hari ke-2, ke-4, ke-6, dan hari ke-8. Parameter yang diamati adalah kandungan gula-gula pereduksi buah pisang kepok.

Analisis statistika dilakukan terhadap absorbansi kandungan gula-gula pereduksi buah pisang kepok. Data yang diperoleh dianalisis ragam (Anava). Bila terdapat

perbedaan yang nyata antar perlakuan, maka dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT) pada taraf nyata  $\alpha=5\%$ .

Hasil penelitian yang telah dianalisis ragam pada taraf nyata 5% menunjukkan bahwa perlakuan KCN berpengaruh nyata terhadap kandungan gula-gula pereduksi buah pisang kepok. Pengaruh nyata KCN terhadap kandungan gula-gula pereduksi buah pisang kepok terlihat pada hari ke-6, dan ke-8. Sedangkan pada hari ke-2 dan ke-4 tidak menunjukkan pengaruh nyata KCN terhadap kandungan gula-gula pereduksi buah pisang kepok.

Keyword : KCN, Gula-gula Pereduksi, Pisang Kepok, Klimaterik.