

ABSTRAK

PENGARUH KLORIN DAN PELAPIS BUAH PADA TINGKAT KEMASAKAN YANG BERBEDA TERHADAP PERKEMBANGAN STADIUM DAN MUTU BUAH NANAS (*Ananas comosus*) KULTIVAR MD2

Oleh

Reny Mita Sari

Nanas MD2 merupakan salah satu komoditas PT. Nusantara Tropical Farm yang diekspor ke luar negeri sehingga membutuhkan perlakuan pascapanen yang baik untuk menjaga kualitas buah tetap baik hingga sampai ke konsumen. Salah satu tahapan dalam pascapanen buah adalah klorinasi untuk mengatasi fungi atau bakteri yang terbawa dari areal, serta perlakuan pelapisan buah untuk mempertahankan mutu buah selama pengiriman. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh klorinasi dan pelapisan buah pada tiga tingkat kemasakan buah terhadap tingkat kemasakan buah setelah di penyimpanan dan kualitas buah.

Penelitian dilakukan di PT Nusantara Tropical Farm, Laboratorium Penyakit Tanaman dan Laboratorium Pascapanen Hortikultura, Program Studi Agroteknologi, Jurusan Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung pada bulan Februari – Maret 2015. Percobaan ini disusun dalam rancangan acak lengkap (RAL) yang disusun secara faktorial 3 x 3 x 3. Faktor pertama adalah tingkat kemasakan awal buah (0, 10 – 15, dan 25%), faktor kedua adalah aplikasi klorin (0, 100, dan 200 ppm), dan faktor ketiga adalah pelapisan buah (tanpa

pelapis, dengan kitosan 2.5%, dan waxing KD-112 7%). Masing – masing perlakuan diulang sebanyak 3 kali dan masing – masing ulangan terdiri atas dua sampel buah (untuk diamati pada saat 14 HS dan 21 HS).

Hasil penelitian menunjukkan perlakuan kombinasi tingkat kemasakan awal buah, klorinasi dan jenis pelapis tidak memberikan pengaruh terhadap perkembangan stadium dan mutu buah nanas MD2. Penggunaan buah dengan tingkat kemasakan awal 0% paling baik digunakan untuk pengiriman karena menunjukkan tingkat kemasakan dan translusi yang paling rendah hingga 21 HS, serta menunjukkan kandungan °Brix yang paling rendah pada 14 HS. Perlakuan klorinasi tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap tingkat kemasakan dan kualitas buah, justru meningkatkan susut bobot buah. Perlakuan pelapisan dengan kitosan maupun KD-112 mampu menahan susut bobot buah hingga 14 HS namun tidak berpengaruh terhadap variabel lainnya.

Kata kunci: klorin, pelapis, nanas, kemasakan, kualitas