

ABSTRAK

APLIKASI 1-MCP DAN KITOSAN UNTUK MEMPERTAHANKAN MUTU DAN MENINGKATKAN MASA SIMPAN BUAH JAMBU BIJI ‘CRYSTAL’

Oleh

ARISHA AZIMA

Buah jambu biji ‘Crystal’ memiliki masa simpan yang pendek yang disebabkan oleh respirasi dan transpirasi buah yang tinggi. Penggunaan kitosan sebagai pelapis buah jambu biji ‘Crystal’ penting untuk mempertahankan mutu, sehingga laju respirasi dan transpirasi dapat dihambat. Penggunaan kitosan dan 1-MCP penting untuk mempertahankan mutu dan meningkatkan masa simpan buah jambu biji ‘Crystal’.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui (1) pengaruh aplikasi 1-MCP terhadap masa simpan dan mutu buah jambu biji ‘Crystal’, (2) pengaruh konsentrasi aplikasi 1-MCP dan pelapis kitosan terhadap masa simpan dan mutu buah jambu biji ‘Crystal’. Penelitian dilaksanakan di di Laboratorium Pascapanen Hortikultura, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Penelitian dilaksanakan pada bulan September sampai Oktober 2013. Penelitian ini menggunakan

Rancangan Teracak Sempurna (RTS), dengan perlakuan disusun secara faktorial 2 x 2. Untuk pembandingan 3 buah jambu biji (kontrol) diamati pada awal penelitian. Faktor pertama adalah 1-MCP (kontrol dan 1-MCP), dan kedua adalah kitosan (kontrol dan kitosan 2,5%). Peubah yang diamati adalah susut bobot, kekerasan buah, kandungan padatan terlarut (⁰Brix), dan asam bebas.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) aplikasi 1-MCP secara tunggal mampu meningkatkan masa simpan dan mempertahankan mutu pada buah jambu biji 'Crystal', (2) efek dari kombinasi aplikasi 1-MCP dan kitosan 2,5% secara nyata terbukti mampu meningkatkan masa simpan dan mempertahankan mutu pada buah jambu biji 'Crystal' selama 18 hari penyimpanan.

Kata kunci: jambu biji, kitosan, 1-MCP, masa simpan, mutu