

ABSTRAK

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

Oleh

YULINDA SIMATUPANG

Penggunaan pelapis kitosan dan 1-MCP pada buah jambu biji ‘Mutiara’ penting dilakukan untuk mempertahankan mutu buah dengan menekan laju respirasi dan transpirasi buah setelah pascapanen. Penggunaan kemasan penting untuk mempertahankan mutu dan meningkatkan masa simpan buah jambu biji ‘Mutiara’. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui (1) pengaruh aplikasi 1-MCP terhadap masa simpan dan mutu buah jambu biji ‘Mutiara’, (2) pengaruh kombinasi aplikasi 1-MCP dan pelapis kitosan terhadap masa simpan dan mutu buah jambu biji ‘Mutiara’.

Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Pascapanen Hortikultura, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Penelitian dilaksanakan pada bulan September sampai dengan Oktober 2013. Penelitian ini menggunakan Rancangan Kelompok Teracak Sempurna (RKTS) dengan tiga ulangan, dengan ulangan

diperlakukan sebagai kelompok. Masing-masing unit perlakuan diulang tiga kali dan masing-masing terdiri atas satu buah jambu biji.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) Aplikasi tunggal 1-MCP tidak berpengaruh nyata terhadap masa simpan dan mutu buah jambu biji 'Mutiarra' jika dibandingkan dengan aplikasi kontrol dan kitosan, (2) kombinasi aplikasi 1-MCP dengan konsentrasi 0,5 gram dan kitosan 2,5 % mampu meningkatkan masa simpan dan mempertahankan mutu buah jambu biji 'Mutiarra' hingga 20 hari penyimpanan.

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