

ABSTRACT

EXTENDING THE STORAGE LIFE OF CHINESE CABBAGE USING NUTRITIONAL LIQUIDS

BY

MUHAMMAD AFIF GHUFRONI

Chinese Cabbage is a perishable commodity because it has the characteristics of a living being and does not have the ability to sustain its life. In general, mustard greens are only stored in sacks. This method can cause damage to the mustard leaves and damage to other parts. Therefore the aim of this research is to analyze the freshness of the vegetables after they are harvested and given supply plant nutrients to extend the shelf life of vegetables. This study used a completely randomized design with 6 different treatments. In the first treatment (A) it was carried out with a box filled with clean water without nutrients. The second treatment (B) to the 5th treatment were sequentially added AB mix nutrition of 2 ml, 5 ml, 10 ml and 50 ml. Treatment 6 (F) was stored without water. Observations were made every 2 days for 6 days so that the total observation was 12 days and stored at room temperature. All treatments were repeated 3 times to obtain 18 experimental units. The results showed that the provision of 5 ml of nutrition had an effect on freshness as indicated by a low weight loss and root growth. Provision of more than 5 ml of nutrients in maintaining the freshness of the mustard greens has a bad impact because it causes rotting of the mustard plants.

Keywords: Storage, Chinese Cabbage, Nutrition

ABSTRAK

MEMPERPANJANG UMUR SIMPAN SAYURAN SAWI PUTIH MENGUNAKAN CAIRAN NUTRISI

Oleh

MUHAMMAD AFIF GHUFRONI

Sawi Putih merupakan komoditi yang mempunyai sifat mudah rusak atau *perishable* karena mempunyai karakteristik sebagai makhluk hidup dan tidak mempunyai kemampuan untuk mempertahankan hidupnya. Pada umumnya sawi hanya disimpan di dalam karung. Cara tersebut dapat menimbulkan kerusakan pada daun sawi dan kerusakan pada bagian lainnya. Oleh karena itu tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis kesegaran sayuran setelah dipanen dan memberi *suplay* nutrisi tanaman untuk memperpanjang umur simpan sayuran. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 6 perlakuan yang berbeda. Pada perlakuan pertama (A) dilakukan dengan kotak berisi Air bersih tanpa nutrisi. Perlakuan ke dua (B) sampai dengan perlakuan ke 5 secara berurutan ditambah kan nutrisi AB mix sebesar 2ml, 5ml, 10 ml, dan 50 ml. Perlakuan ke 6 (F) dilakukan penyimpanan tanpa air. Pengamatan dilakukan 2 hari sekali sebanyak 6 hari sehingga total pengamatan 12 hari dan disimpan pada suhu ruangan. Semua perlakuan dilakukan pengulangan sebanyak 3 kali sehingga diperoleh 18 satuan percobaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian nutrisi sebesar 5 ml berpengaruh terhadap kesegaran yang ditunjukkan pada penurunan bobot yang rendah dan terjadi pertumbuhan akar. Pemberian nutrisi lebih dari 5 ml dalam menjaga kesegaran sawi memberikan dampak yang buruk karena menyebabkan pembusukan pada tanaman sawi.

Kata kunci: Penyimpanan, Sawi Putih, Nutrisi