

ABSTRAK

UJI JENIS BAHAN PELAPIS BUAH SEBAGAI PERLAKUAN PASCAPANEN TERHADAP 2 KLON NANAS (*Ananas comosus* L. Merr.) BERPOTENSI EKSPOR

Oleh

AHMAD ZIAURRAHMAN

Mempertahankan umur simpan nanas segar merupakan tantangan yang signifikan saat memasuki pasar. Salah satu cara untuk menjaga kualitas buah selama penyimpanan adalah pelapisan, namun bahan yang dibutuhkan untuk proses ini masih sangat bergantung pada produk impor. Hal ini menunjukkan bahwa ada kebutuhan untuk mengembangkan alternatif dari sumber daya lokal yang tersedia. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui respon klon nanas GP3 dan MD2 terhadap bahan pelapis yang berbeda sebagai perlakuan pascapanen, antara lain Sta-Fresh 2952, OE6012, *palm stearin*, dan chitosan. Semua perlakuan disimpan pada suhu 7°C dan diamati pada hari ke 0, 7, 14, 21, 28, dan 35. Hasil penelitian menunjukkan bahwa klon GP3 lebih rentan terhadap gangguan *internal browning* (IB) sehingga terjadi lebih awal pada hari ke 14 dibandingkan dengan MD2. Nanas klon GP3 juga memiliki nilai °Brix sebesar 13,9% dan kandungan vitamin C sebesar 52 ppm pada akhir penyimpanan, jauh lebih rendah dibandingkan dengan MD2 yang masing-masing sebesar 16,4% dan 586 ppm. Berdasarkan temuan tersebut, disimpulkan bahwa kualitas klon GP3 tidak layak untuk dikonsumsi sebagai buah nanas segar untuk pengiriman ekspor yang membutuhkan waktu pengiriman lebih dari 2 minggu, namun untuk pengiriman pasar lokal masih dapat dipertimbangkan. Selain itu, pelapisan tidak mampu mencegah gangguan IB atau mempengaruhi laju respirasi, tetapi memiliki efek yang signifikan terhadap penurunan bobot buah. Perlakuan Sta-Fresh 2952 secara konsisten mengurangi penurunan bobot buah sebesar 11,8% selama 35 hari umur simpan.

Kata kunci: *Internal browning*, nanas, pascapanen, pelapisan, umur simpan.

ABSTRACT

TEST OF FRUIT COATING AS POST-HARVEST TREATMENT OF 2 PINEAPPLE CLONES (*Ananas comosus* L. Merr) WITH EXPORT POTENTIAL

By

AHMAD ZIAURRAHMAN

The preservation of fresh pineapple shelf life poses a significant challenge when entering the market. One way to maintain the quality of the fruits during storage is coating, but the materials required for this process are still very dependent on imported products. This indicates that there is a need to develop alternatives from locally available resources. Therefore, this study aims to determine responses of GP3 and MD2 pineapple clones to different coating materials as post-harvest treatments, including Sta-Fresh 2952, OE6012, palm stearin, and chitosan. All the treatments were stored at 7°C and observed on days 0, 7, 14, 21, 28, and 35. The results showed that GP3 clones was more susceptible to internal browning (IB) disorders, leading to an early on day 14 compared to MD2. Furthermore, it showed a °Brix value of 13.9% and vitamin C content of 52 ppm at the end of storage, which were significantly lower compared to MD2 with 16.4% and 586 ppm, respectively. Based on these findings, it was concluded that the quality of GP3 clones was not suitable for consumption as fresh pineapple for export shipments that require a delivery time of more than 2 weeks, however for local market deliveries can still be considered. Furthermore, the coating were not able to prevent IB disorders or affect respiration rate, but they had significant effects on fruit weight loss. The Sta-Fresh 2952 treatment consistently reduced weight loss by 11.8% over 35 days of shelf life.

Keywords: Coating, internal browning, pineapple, post-harvest, shelf life.