

ABSTRAK

PENGARUH JENIS KEMASAN TERHADAP PARAMETER MUTU BUNCIS (*Phaseolus vulgaris* L) PADA PENYIMPANAN DINGIN

By

Rena Novelia

Konsumsi sayuran dilakukan sebagai bentuk pemenuhan gizi harian. Salah satu jenis sayur yang keberadaannya melimpah di Indonesia adalah buncis. Kerugian dapat terjadi apabila buncis terkontaminasi oleh beberapa faktor yang dapat merusaknya. Kerusakan pada buncis selama penyimpanan dapat diperlambat dengan menurunkan laju respirasi sayur selama penyimpanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh jenis kemasan terhadap parameter mutu buncis (*Phaseolus vulgaris* L.) selama penyimpanan dingin (10-18°C). Kemasan yang digunakan meliputi plastik kresek (P1), plastik *polypropylene* (P2), kombinasi plastik wrap dan *styrofoam* (P3), kertas glasin (P4), dan tanpa kemasan (P5) yang berisi 20 buah buncis pada setiap kemasan. Parameter yang diamati adalah kadar air, susut bobot, tekstur, warna, dan pengembunan uap air. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kemasan plastik kresek (P1) paling efektif dalam mempertahankan kadar air (93,84%), mengurangi susut bobot (0,06%), dan mempertahankan tekstur (2,8 N) hingga 24 hari penyimpanan. Jenis kemasan berpengaruh signifikan terhadap parameter mutu buncis, dengan plastik kresek sebagai pilihan terbaik untuk memperpanjang umur simpan.

Kata kunci: buncis, kemasan, penyimpanan dingin, mutu, umur simpan.

ABSTRACT

THE EFFECT OF PACKAGING TYPE ON QUALITY PARAMETERS OF GREEN BEANS (*Phaseolus vulgaris* L.) DURING COLD STORAGE

By

Rena Novelia

*Vegetable consumption serves as a means to fulfill daily nutritional needs. One type of vegetable abundantly available in Indonesia is green beans (*Phaseolus vulgaris* L.). Losses can occur if green beans are contaminated by factors that may damage them. Damage to green beans during storage can be slowed by reducing the respiration rate of the vegetables during storage. This study aimed to evaluate the effect of packaging types on the quality parameters of green beans during cold storage (10-18°C). The packaging used includes plastic bags (P1), polypropylene plastic (P2), a combination of plastic wrap and styrofoam (P3), glassine paper (P4), and no packaging (P5), each containing 20 green beans. The observed parameters were moisture content, weight loss, texture, color, and water vapor condensation. The results showed that plastic bags (P1) were the most effective in maintaining moisture content (93,84%), reducing weight loss (0,06%), and preserving texture (2,8 N) for up to 24 days of storage. The type of packaging significantly influenced the quality parameters of green beans, with plastic bags emerging as the best choice for extending shelf life.*

Keywords: *green beans, packaging, cold storage, quality, shelf life.*