

**KAJIAN BERAT SEGAR DAN KANDUNGAN KARBOHIDRAT
TERLARUT TOTAL PADA SETIAP TINGKAT KEMATANGAN
BUAH PISANG KEPOK (*Musa acuminata* L)**

Oleh

Sutanto Pindias Putra

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan dalam berat segar dan kandungan karbohidrat terlarut total buah pisang kepok selama proses pematangan, serta hubungan antara berat segar dan kandungan karbohidrat terlarut total buah pisang kepok. Penelitian ini telah dilaksanakan di laboratorium Fisiologi Tumbuhan, jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengatahuan Alam, Universitas Lampung pada September 2014, menggunakan rancangan acak lengkap dengan 7 taraf kematangan (taraf 1, 2, 3, 4, 5, 6, dan 7). Setiap perlakuan diulang 5 kali. Berat segar, berat kulit buah, berat daging buah ditentukan dengan neraca analitik. Kandungan karbohidrat terlarut total ditentukan dengan metode fenol sulfur. Analisis ragam dan uji BNT dilakukan pada taraf nyata 5%. Hasil penelitian menunjukkan terdapat perbedaan nyata pada berat kulit buah, berat daging buah, *pell to pulp ratio*, dan kandungan karbohidrat terlarut total, sedangkan pada berat segar tidak terdapat perbedaan nyata. Dari hasil penelitian disimpulkan bahwa terdapat perbedaan nyata pada berat kulit buah, berat daging buah, *pell to pulp ratio*, dan kandungan karbohidrat terlarut total, sedangkan pada berat segar tidak terdapat perbedaan nyata. Tidak ada hubungan yang linear antara berat segar dan kandungan karbohidrat terlarut total.

Kata kunci : *Stage* kematangan pisang kepok, berat kulit, berat daging buah, kandungan karbohidrat terlarut total