

ABSTRAK

SALSABILA DIAN SAFITRI (46418478)

KUALITAS PISANG MAS KIRANA (*Musa acuminata* L.) PADA TEKNIK PENYIMPANAN DAN UMUR PANEN YANG BERBEDA

(xii+40+23)

Buah pisang yang diberikan perlakuan pasca panen selama penyimpanan dilakukan untuk menghambat proses respirasi dan transpirasi sehingga memiliki umur simpan yang lebih lama. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dan perlakuan terbaik dari teknik penyimpanan dengan umur panen yang berbeda terhadap kualitas buah pisang Mas Kirana selama penyimpanan. Penelitian dilakukan di Laboratorium Dasar Agroteknologi, Kampus F7, Universitas Gunadarma pada bulan Mei hingga Juni 2022. Percobaan disusun dalam Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua faktor. Faktor yang digunakan yaitu (1) umur panen 40 dan 57 HSA; dan (2) teknik penyimpanan tanpa box, box tanpa KMnO_4 dan box dengan KMnO_4 . Perlakuan diulang 4 kali setiap kombinasi. Parameter yang diamati adalah kelunakan (N/mm^2), total padatan terlarut ($^{\circ}\text{brix}$), kadar air (%), asam tetritasi total (%), warna kulit (L a^* b^*) dan uji organoleptik. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis sidik ragam (ANOVA). Apabila terdapat pengaruh antar perlakuan maka dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT) pada selang kepercayaan $\alpha= 5 \%$ menggunakan software SAS. Pada uji organoleptik dianalisis dengan uji *Friedman*. Teknik penyimpanan dengan umur panen yang berbeda memberikan pengaruh nyata terhadap nilai kelunakan buah, total padatan terlarut, warna L, warna a^* dan warna b^* dan tidak berpengaruh nyata terhadap nilai kadar air dan asam titrasi total. Perlakuan terbaik dalam penelitian ini adalah umur panen 40 HSA dengan teknik penyimpanan box dengan KMnO_4 karena memiliki hasil yang lebih tinggi dibandingkan perlakuan lainnya terhadap nilai kelunakan buah, total padatan terlarut, asam titrasi total dan warna a^* .

Kata kunci : pisang Mas, kalium permanganat, umur panen, penyimpanan,
pascapanen

Daftar Pustaka (2007-2020)