

Studi perubahan kualitas pascapanen buah belimbing dengan beberapa pengemasan dan suhu simpan

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20451107&lokasi=lokal>

Abstrak

Star fruit is a type of fruit that is easily damaged and require a special postharvest handling. Some of the postharvest handling efforts are by storing at low temperature storage and packaging. Storage at low temperature can extend the shelf life and maintain the quality of the star fruit. The purpose of this study is to extend the shelf life and maintain the quality of the star fruit, and to know a good packaging for the star fruit. The star fruit were picked from the orchid in Tuban, East Java, and the treatment was conducted in the Postharvest Laboratory, University of Trilogi. The research uses randomized complete block design of two factors. The first factor is the temperature of storage consisting of 18oC temperature and room temperature, the second factor is the packaging consists of styrofoam + plastic wrap, plastic, foamnet and paper). The data is processed by using the scoring method and by collecting from the fixed-trained panelists. Data qualitatively transformed into quantitative data by using the symbol numbers. The research shows that the star fruit which is stored at a temperature of 18oC can extend the shelf life to 14 days after harvest (HSP) with the packaging by using styrofoam + plastic wrap, by using plastics and foamnet (12 HSP) and by using paper (10 HSP). While the star fruit at room temperature storage, with the packaging by using styrofoam + plastic wrap can extend the shelf life to 8 HSP, and by using foamnet, plastics and paper to 6 HSP.

Belimbing merupakan buah yang mudah mengalami kerusakan, maka diperlukan upaya untuk penanganan pascapanen yang baik. Salah satu upaya penanganan pascapanen yaitu dengan cara penyimpanan dengan suhu rendah dan pengemasan. Penyimpanan dengan suhu rendah dapat memperpanjang masa simpan dan mempertahankan kualitas buah belimbing. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memperpanjang masa simpan dan mempertahankan kualitas buah belimbing serta mendapatkan cara pengemasan yang baik. Buah belimbing dipetik di kebun Tuban, Jawa Timur dan perlakuan dilaksanakan di Laboratorium Pascapanen, Universitas

Trilogi.

Penelitian menggunakan rancangan acak kelompok dua faktor. Faktor pertama yaitu suhu simpan terdiri atas (suhu 18oC dan suhu ruang), faktor kedua adalah pengemasan terdiri atas (styrofoam + plastik wrap, plastik, foamnet dan kertas). Data skor diolah menggunakan metode skoring. Metode ini dengan cara mengumpulkan dari panelis tetap yang terlatih. Data secara kualitatif dirubah menjadi data kuantitatif dengan menggunakan simbol angka.

Dari penelitian ini di dapatkan hasil bahwa buah belimbing yang disimpan pada suhu 18oC dapat memperpanjang masa simpan sampai 14 hari setelah panen (HSP) dengan pengemasan styrofoam + plastik wrap, pada pengemasan plastik dan foamnet (12 HSP) dan pengemasan kertas (10 HSP). Sedangkan buah Belimbing pada penyimpanan suhu ruang, dengan pengemasan styrofoam + plastik wrap dapat memperpanjang masa simpan selama 8 HSP, dan pada pengemasan foamnet, plastik dan kertas (6 HSP).