

RINGKASAN

Buah mangga (*Mangifera Indica L.*) digolongkan dalam buah klimaterik, dimana akan terjadi perubahan pola respirasi yang tinggi bersamaan saat proses pemasakan. Buah mangga yang masak di pohon setelah dipetik hanya bertahan selama 3-5 hari dalam kondisi ruang (Winarno, 1993). Total kehilangan hasil pada buah mangga terjadi akibat penanganan pasca panen yang kurang tepat atau terjadinya proses respirasi, transpirasi, dan perubahan fisik lain selama penyimpanan, sehingga menyebabkan mutu buah berangsur-angsur menurun hingga mencapai 30% (Setyadjit dan Sjaifullah, 1992). Masalah tersebut dapat dijadikan sebagai peluang dalam usaha peningkatan kualitas buah mangga, sehingga kualitas pasca panen buah mangga dapat meningkat. Penggunaan teknik-teknik pasca panen telah terbukti dapat mempertahankan kesegaran buah dan meningkatkan daya simpan buah dengan menekan laju respirasi seperti teknik modifikasi atmosfer, pelapisan lilin, penyimpanan, dan pengemasan dengan kantong plastik maupun kertas (Magdelina, 1997). Oleh karena itu, dilakukannya penelitian mengenai pengaruh penggunaan kemasan warna terhadap ketahanan mutu buah mangga selama penyimpanan terutama pengaruhnya dalam mempertahankan warna hijau pada buah mangga. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh warna kemasan terhadap kualitas buah mangga manalagi (*Mangifera Indica L.*) dalam mempertahankan warna, kekerasan, kadar air, kadar brix, dan kandungan vitamin C selama penyimpanan dan mengetahui kemasan yang sesuai untuk mempertahankan kualitas mangga manalagi (*Mangifera Indica L.*) selama penyimpanan.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknik Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto pada bulan November 2015. Penelitian ini menggunakan metode kinetika reaksi. Jumlah sampel 105 buah. Perlakuan yang digunakan yaitu mengemas mangga manalagi dengan menggunakan kemasan yang terbuat dari kertas wajik yaitu kemasan merah dua lapis (P_1T), kemasan kuning dua lapis (P_2T), kemasan hijau dua lapis (P_3T), kemasan biru dua lapis (P_4T), dan tanpa kemasan (P_0T) yang disimpan selama 10 hari pada suhu ruang. Sampel yang digunakan sebanyak 105 sampel. Variabel pengukuran yang diamati yaitu perubahan warna, kekerasan, kadar brix, kadar air, dan kandungan vitamin C.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis perlakuan kemasan yang sesuai untuk mempertahankan mutu buah mangga manalagi yaitu perlakuan P_1T (kemasan merah dua lapis) untuk nilai L; P_2T (kemasan kuning dua lapis) untuk nilai a(-) dan kadar brix; P_3T (kemasan hijau dua lapis) untuk nilai b(+); serta P_4T (kemasan biru dua lapis) untuk nilai kekerasan buah dan kadar air pada buah mangga manalagi.

SUMMARY

Mangoes (Mangifera Indica l.) is classed in the klimaterik fruit, there will change a high respiration patterns together when cooking process. Mangoes are ripe on the tree after being picked last for only 3-5 days in space (Winarno, 1993). Total loss of results on the mango fruit occur because of inappropriate post-harvest handling or onset of respiration, transpiration, and other physical changes during storage, thus causing the fruit gradually decreases until it reaches 30% (Setyadjit and Sjaifullah, 1992). The problem can be made as opportunities in an effort to improve the quality of the mango fruit, so the quality of post-harvest mangoes can be increased. The use of post-harvest techniques have proven to be able to maintain the freshness of the fruit and increase the power save the fruit respiration rate such a atmosphere modification techniques, coating wax, storage, and packaging with plastic bags or paper (Magdelina, 1997). Therefore, it did research on the influence of use color packaging toward the quality resistance of mangoes during storage especially the influence in maintaining green color on mangoes. This research was conducted to find out the influence of color packaging to quality manalagi mango fruits (Mangifera Indica l.) in maintaining the color, hardness, moisture content, brix, and the levels of vitamin C during storage and find out the appropriate packaging to maintain the quality of manalagi mango (Mangifera Indica l.) during storage.

This research was carried out in the laboratory of Food Processing Engineering, Major of Agricultural Technology, Department of Agriculture, University of Jenderal Soedirman, Purwokerto in November 2015. This research using the method of kinetics reactions. The number of samples of fruit are 105. The treatments used are packing the manalagi mango with using packaging which made from glassin paper that are two layers of red packaging (P1T), two layers of yellow packaging (P2T), two layers of green packaging (P3T), two layers of blue packaging (P4T), and without packaging (P0T) stored for 10 days at room temperature. The sample used 105 samples. The measurement variables observed are the change of color, hardness, levels of water content, levels of brix, and vitamin C.

The research results show that the type of appropriate packaging treatment to maintain quality manalagi mango fruit are P1T treatment (two layers of Red packaging) for a value of L; P2T (two layers of yellow packing) for the value of a (-) and the levels of brix; P3T (two layers of green packaging) to the value of b (+); as well as P4T (two layers of blue packaging) for a value of fruit hardness and level of water content of fruit manalagi mango.