RINGKASAN

Tanaman bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*) dikenal baik oleh masyarakat karena merupakan tanaman yang tidak bermusim dan mudah dicari dengan harga yang terjangkau. Bengkuang jenis gajah banyak ditanam di Indonesia dikarenakan umur tanamnya yang singkat yaitu 4 bulan. Bengkuang sebagai komoditas holtikultura, pada umumnya memiliki sifat mudah rusak karena mengandung banyak air dan setelah dipanen komoditas ini masih mengalami proses hidup. Bengkuang harus mendapatkan teknologi pascapanen yang tepat agar dapat mempertahankan kesegaran sekaligus umur simpannya dapat bertahan lama. Warna merupakan salah satu parameter mutu buah paling penting bagi konsumen, untuk itu warna bengkuang perlu dipertahankan salah satunya dengan cara pengemasan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh warna kemasan terhadap kualitas bengkuang dalam mempertahankan warna, kadar air, kadar brix, kekerasan, dan vitamin C selama penyimpanan serta mengetahui kemasan terbaik untuk mempertahankan kualitas bengkuang selama penyimpanan.

Perlakuan yang digunakan yaitu mengemas bengkuang dengan menggunakan kemasan yang terbuat dari kertas wajik 2 lapis dengan 4 macam warna yaitu merah (P1), kuning (P2), hijau (P3), biru (P4) dan tanpa kemasan (P0) masing-masing perlakuan dilakukan 3 kali ulangan. Penyimpanan dilakukan selama 10 hari pada suhu ruang. Variabel yang diamati dan diukur adalah warna, kadar air, kadar brix, kekerasan dan kandungan vitamin C. Jumlah sampel 105 buah. Data perubahan mutu dianalisa menggunakan persamaan kinetika reaksi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa bengkuang yang dikemas dengan kemasan warna merah dua lapis (P1) dapat mempertahankan kualitas bengkuang seperti memiliki laju penurunan paling rendah pada warna, kadar air, dan vitamin C serta memiliki nilai kadar brix yang tinggi pada hari ke-10 penyimpanan. Sedangkan untuk mempertahankan kekerasan bengkuang selama penyimpanan dapat dipertahankan pada kemasan warna biru dua lapis (P4).

SUMMARY

Bengkuang plants (Pachyrrhizus erosus) is well known in society because it is a plants that are not in season and easy to find with an affordable price. Elephant bengkuang grown in Indonesia because of short cropping age that is four month. In general, as horticultural commodities, Bengkuang is easily broken because it contains a lot of water and after harvested this commodities is still have the process of life. Bengkuang should get proper post-harvest technology in order to maintain the freshness and also the shelf life can last a long. Color is one of the most important parameters of fruit quality for consumers, because of that, Bengkuang's color should be maintained on of them is the use of packaging. This research aims to determine the effect of color packaging toward the quality of bengkuang in maintaining the color, moisture levels, brix levels, hardness, and vitamin C during storage and determine the best packaging color for maintaining the quality of bengkuang during storage.

The treatment used is package the bengkuang with packaging that made of wajik paper two layers with 4 kind of colors that are red (P1), yellow (P2), green (P3), blue (P4), and without packaging (P0) ach treatment was done in 3 times. Storage was conducted during 10 days at room temperature. Color, moisture levels, hardness, brix levels and vitamin C are the measured variables. Total of sample 105 fruit. Data of quality changes analyzed using the equations of kinetics reaction.

The Result of the research shows that bengkuang with red two layers packaging (P1) can maintain the quality of bengkuang such as have lowest reduction rate in color, water levels, and vitmin C also have high brix degree in the tenth days during storage. Meanwhile, for maintain the strength during storage can be maintain in blue two layers packaging (P4).

Keywords: Bengkuang, packaging, quality, color