

## RINGKASAN

Jeruk siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*) termasuk buah yang memiliki harga terjangkau dan memiliki cita rasa yang manis dan segar sehingga banyak disukai oleh konsumen. Buah jeruk siam pada umumnya memiliki sifat mudah rusak karena mengandung banyak air dan setelah dipanen komoditas ini masih mengalami proses hidup. Buah jeruk harus mendapatkan penanganan pascapanen yang tepat agar kesegaran dan umur simpannya dapat bertahan lama. Warna merupakan salah satu parameter mutu buah paling penting bagi konsumen, untuk itu warna jeruk siam perlu dipertahankan salah satunya dengan cara pengemasan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kemasan terhadap perubahan warna, kekerasan, kadar brix, kadar air, dan kandungan vitamin C pada buah jeruk siam selama penyimpanan, dan untuk mengetahui kemasan terbaik untuk mempertahankan mutu buah jeruk siam.

Perlakuan yang digunakan yaitu mengemas jeruk siam dengan menggunakan kemasan yang terbuat dari kertas wajik 2 lapis berwarna merah ( $P_1$ ), kuning ( $P_2$ ), hijau ( $P_3$ ), biru ( $P_4$ ), dan tanpa kemasan ( $P_0$ ) masing-masing perlakuan dilakukan 3 kali ulangan. Variabel yang diamati dan diukur yaitu warna, kekerasan, kadar brix, kadar air, dan kandungan vitamin C. Penyimpanan dilakukan selama 10 hari pada suhu ruang dengan kelembaban relatif berkisar 70-84%. Data perubahan mutu dianalisa dengan persamaan kinetika reaksi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jeruk siam yang dikemas dengan menggunakan kemasan warna merah ( $P_1$ ) memiliki laju peningkatan warna paling cepat; kekerasan jeruk siam yang mengalami penurunan paling lambat yaitu pada kemasan biru ( $P_4$ ); kadar brix paling tinggi pada hari ke-10 penyimpanan yaitu pada kemasan biru ( $P_4$ ); kadar air jeruk siam pada hari ke-10 penyimpanan dapat dipertahankan dengan perlakuan kemasan biru ( $P_4$ ); dan kandungan vitamin C pada jeruk siam pada hari ke-10 penyimpanan dapat dipertahankan dengan perlakuan kemasan biru ( $P_4$ ).

## SUMMARY

*Citrus (Citrus nobilis var. microcarpa) is a fruit which has an affordable price and it has fresh and sweet taste so many people like the fruit. The nature of citrus fruit in general is easily broken because they contain a lot of water and after harvested, these commodities have still process of life. The citrus fruit must get a proper post harvest handling, so that the freshness can long last. Color is one of the most important parameters of fruit quality for the consumer, therefore the color of citrus needs to be preserved by the correct method of packaging. This study aimed to determine the effect of packaging on the color change, hardness, brix levels, moisture content, and the content of vitamin C in citrus fruit during storage, and to determine the best packaging to maintain the quality of citrus fruits.*

*The treatment which is used to pack the citrus fruit is with 2 layers of greas papers as the package namely red (P<sub>1</sub>), yellow (P<sub>2</sub>), green (P<sub>3</sub>), blue (P<sub>4</sub>), and without packaging (P<sub>0</sub>), each treatment was repeated for three times. Variables could be observed and measured the colors, hardness, brix levels, moisture content, and the content of vitamin C. Storage carried out for 10 days at room temperature with relative humidity ranging from 70-84%. The change of data were analyzed by equality of kinetic reaction.*

*The results showed that the citrus fruit are packed by using red package (P<sub>1</sub>) has the fastest rate of increasing in color; the slowest decline of citrus fruit hardness can be seen on blue package (P<sub>4</sub>); the most high brix levels on the tenth day of storage is in blue package (P<sub>4</sub>); the water content of citrus fruit on the tenth days storage can be maintained with the treatment of blue package (P<sub>4</sub>); and vitamin C in citrus for the tenth days storage can be maintained with the treatment of blue package (P<sub>4</sub>).*