

RINGKASAN

Jambu biji merupakan salah satu buah yang digemari karena daging buahnya yang lunak, memiliki rasa manis, mempunyai kandungan gizi yang baik untuk dikonsumsi dan aroma harum ketika matang. Tujuan dari penelitian ini adalah mengkaji keefektifan larutan CaCl_2 dan bahan pengemas plastik terhadap kualitas dan umur simpan jambu biji merah serta mengetahui konsentrasi larutan CaCl_2 dan bahan pengemas plastik yang terbaik untuk kualitas dan umur simpan jambu biji merah. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Agronomi dan Hortikultura Fakultas Pertanian Unsoed pada Bulan Desember 2016 sampai Januari 2017. Buah jambu biji merah yang digunakan berasal dari kebun Bapak Sutar, Desa Tambak Sogra, Kecamatan Sumbang. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap. Perlakuan yang dikaji adalah konsentrasi CaCl_2 (K) yang terdiri dari 4 taraf yaitu 0 g/l, 10 g/l, 30 g/l, 50 g/l dan jenis pengemas plastik (P) yang terdiri dari 2 taraf yaitu PE dan PP. Perlakuan dengan ulangan masing-masing sebanyak 3 kali. Variabel yang diamati adalah uji fisikokimia (Susut bobot buah, Total padatan terlarut, umur simpan, dan Kadar air buah) dan uji organoleptik (warna, kesukaan, rasa, tekstur, dan aroma). Hasil penelitian menunjukkan bahwa : 1) Pemberian kalsium klorida (CaCl_2) dapat mengurangi susut bobot, mempertahankan kadar air dan memperpanjang umur simpan pada buah jambu biji merah. Kemasan plastik PP (polipropilen) dapat memperlambat degradasi perubahan warna pada buah jambu biji merah. 2) Konsentrasi kalsium klorida (CaCl_2) 50 g/l (K3) dan jenis kemasan plastik PP (polipropilen) lebih efektif menunda kematangan buah jambu biji merah.

SUMMARY

Guava is one of the fruits is favored because the flesh is soft, has a sweet taste, has a good nutrient content to be consumed and fragrant when ripe. The purpose of this study is to assess the effectiveness of a solution of CaCl_2 and plastic packaging materials on the quality and shelf life of guava and determine the best solution concentration CaCl_2 and plastic packaging for the quality and shelf life of guava. This research was conducted in December 2016 until January 2017 in the Laboratory of Agronomy and Horticulture Faculty of Agriculture, Jenderal Soedirman University. The guava came from Mr Sutan's garden in Tambak Sogra Village, District Sumbang. This research used complete randomized design. The treatment consisted of 4 levels CaCl_2 concentration (K); 0 g/l, 10 g/l, 30 g/l, 50 g/l and two levels types of plastic packaging (P); PE and PP. Each treatment was repeated 3 times. The observed variables were physicochemical test (the fruit weight loss, total dissolved solids, shelf life and fruit water content) and organoleptic test (color, favorite, flavor, texture, and fragrant). The results showed that : 1) Calcium chloride (CaCl_2) can decreased weight loss, maintained water content, and extended the shelf life. Plastic packaging PP (polypropylene) can slow down the degradation of color changes in guava fruit. 2) Calcium chloride is 50 g/l (K3) and plastic packaging PP (polypropylene) more effective to delay fruit ripness.