

## RINGKASAN

Mangga merupakan buah tropis yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Budidaya mangga tersebar luas diseluruh Indonesia, dan popularitas mangga sudah tidak diragukan lagi. Melihat kepopuleran ini, tidak heran jika kebanyakan orang menyebut mangga sebagai *king of the fruit*. Pasteurisasi adalah suatu proses suhu rendah di bawah 100°C. Pasteurisasi bertujuan untuk membunuh sebagian mikroorganisme dan pembusuk untuk memperpanjang masa simpan produk. Penelitian ini bertujuan untuk 1) Mengetahui pengaruh konsentrasi larutan gula terhadap lama penyimpanan mangga siap santap dalam kemasan evoh. 2) Mengetahui pengaruh suhu pasteurisasi dan lama pasteurisasi terhadap kualitas mangga siap santap dalam kemasan evoh.

Penelitian ini dilakukan di Laboraturium Teknologi Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman. Penelitian dilaksanakan pada bula Juni – Agustus 2021. Variabel penelitian yang diukur pada penelitian ini antara lain derajat keasaman (pH), warna, kadar vitamin C, dan kadar brix. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial dengan dua faktor dan dua ulangan. Analisis data menggunakan Analisis Ragam (ANOVA) dan Uji Lanjut menggunakan Beda Nyata Terkecil (BNT). Faktor yang digunakan ialah faktor konsentrasi gula yang memiliki tiga taraf perlakuan yaitu 10%, 15%, dan 20%, sedangkan untuk faktor lama pasteurisasi memiliki dua taraf perlakuan yaitu 10 menit dan 30 menit.

## SUMMARY

*Mango is a topical fruit that is very popular with the people of Indonesia. Mango cultivation is widespread throughout Indonesia, and the popularity of mangoes is undeniable. Seeing its popularity, it is not surprising that most people call mangoes the king of fruits. Pasteurization is a low temperature process below 100°C. Pasteurization aims to kill microorganism and spoilage to prolong the shelf life of the product. This study aims to 1) Determine the effect of sugar solution concentration on then storage time of mangoes ready to eat in evoh packaging. 2) Determine the effect of pasteurization temperature and pasteurization time on the quality of mangoes ready to eat in evoh packaging.*

*This research was conducted in the Laboratory of Food Processing Technology and Agricultural Product, Faculty of Agriculture, Jenderal Soedirman University. The research was conducted from June to August 2021. The research variables measured in the study were pH, color, vitamin C levels, and brix levels. The experimental design used was a Factorial Completely Randomized Design (CRD) with two factors and two replications. Data analysis used Analysis Of Variance (ANOVA) and further test of the small significant difference. The factor used is the sugar concetration factor which has three treatment levels, namely 10%, 15%, and 20%, while pasteurization time factors has two treatment levels, namely 10 minutes and 30 minutes.*