

RINGKASAN

Kubis bunga (*Brassica oleracea* var. *botrytis* L.) merupakan salah satu produk hortikultura yang mudah rusak. Kubis bunga sama dengan komoditas hortikultura lain walaupun sudah dipanen masih melakukan proses metabolisme yaitu respirasi, transpirasi, pematangan, penuaan dan layu sehingga dibutuhkan perlakuan pascapanen. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh jenis plastik pengemas dan suhu penyimpanan terhadap umur simpan kubis bunga, mengetahui kombinasi terbaik antara perlakuan plastik pengemas dan perlakuan suhu penyimpanan terhadap umur simpan kubis bunga.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari 2017 sampai Maret 2017 di Laboratorium Agronomi dan Hortikultura Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman. Kubis bunga yang digunakan berasal dari salah satu sentra kubis bunga di Jawa Tengah yaitu Dusun Gowok Ringin Desa Sengi Kecamatan Dukun Kabupaten Magelang. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok Lengkap. Perlakuan yang dikaji adalah jenis plastik pengemas yang terdiri dari tiga macam yaitu *stretch film*, PP (*Poly Propylene*) ketebalan 0,3 mm, PP (*Poly Propylene*) ketebalan 0,5 mm dan suhu penyimpanan yang terdiri dari tiga suhu perlakuan yaitu suhu 5-9 °C, suhu 16-19 °C dan suhu ruang (26-27 °C). Masing-masing perlakuan diulang 3 kali.

Variabel yang diamati adalah kerusakan produk, persentase susut bobot, warna produk dan umur simpan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengemasan dan suhu penyimpanan dapat mengurangi kerusakan, persentase susut bobot, warna produk dan memperpanjang umur simpan. Jenis plastik pengemas dan suhu penyimpanan yang terbaik adalah jenis *stretch film* pada suhu penyimpanan 5-9 °C. Kombinasi tersebut dapat mempertahankan umur simpan hingga 28 hari.

SUMMARY

Cauliflower (Brassica oleracea var. botrytis L.) is one of the perishable horticultural products. Cauliflower is the same as other horticultural commodities although harvested still doing metabolism process that is respiration, transpiration, maturation, aging and wilting so that postharvest treatment is needed. The purpose of this research is to know the influence of packing plastic type and storage temperature on shelf life of cauliflower, knowing best combination between and storage temperature to shelf life of cauliflower.

This research was conducted in January 2017 until March 2017 at Agronomy and Horticulture Laboratory of Faculty of Agriculture, University of Jenderal Soedirman. The cauliflower used came from one of the central cauliflower centers in Central Java namely Dusun Gowok Ringin Sengi Village District Dukun Magelang Regency. The experimental design used was the Completely Randomized Block Design. The treatments studied were consisting of three kinds: stretch film, PP (Poly Propylene) thickness 0,3 mm, PP (Poly Propylene) 0,5 mm thickness and storage temperature consisting of three temperature ie 5- 9 °C, temperature 16-19 °C and room temperature (26-27 °C). Each treatment was repeated 3 times.

The variables observed were product damage, weight loss percentage, product color and shelf life. The results show that packaging and storage temperatures could reduce damage, weight loss percentage, product color and prolong shelf life. The best type of plastic packaging and storage temperature was the stretch film type at 5-9 °C storage temperature. The combination could keep shelf life up to 28 days.