

ANALISIS PENGGUNAAN *RIPENING AGENT* DALAM PROSES *DEGREENING* BUAH PISANG AMBON KUNING (*Musa acuminata* Colla) TERHADAP PREFERENSI KONSUMEN

INTISARI

Oleh:

ESSY ENYDIA BR KABAN
19/446827/TP/12630

Pisang biasanya dipanen saat keadaannya masih hijau (*mature green stage*). Hal ini bertujuan untuk meminimalkan kerugian pasca panen. Namun, konsumen kurang tertarik untuk membeli buah pisang yang masih berwarna hijau atau warna kuning yang tidak merata, sehingga dilakukan proses *degreening* menggunakan *ripening agent*. Salah satu jenis pisang yang cukup populer dan dikonsumsi dalam keadaan segar di Daerah Istimewa Yogyakarta adalah pisang ambon kuning (*Musa acuminata* Colla).

Pada penelitian dilakukan *degreening* pada buah pisang ambon kuning menggunakan *ripening agent* (*ethephon*, kalsium karbida, dan gas etilen) untuk membandingkan hasil pengujian mutu fisik (warna, kekerasan, susut bobot, kenampakan dan umur simpan) dan mutu kimia (kandungan vitamin C) pada masing-masing perlakuan hingga akhir pematangan. Selanjutnya, preferensi konsumen terhadap buah pisang ambon kuning dilakukan dengan menyebarkan kuesioner. Responden yang dituju adalah wanita berusia 17 – 65 tahun dan merupakan konsumen pisang ambon kuning yang berdomisili di wilayah DI Yogyakarta. Preferensi konsumen dilakukan dengan analisis konjoin.

Pisang ambon kuning yang diberi *ripening agent* gas etilen memiliki hasil terbaik dengan hasil tertinggi pada nilai kecerahan ($68,90 \pm 0,28$), derajat warna kuning ($32,44 \pm 0,85$), *chroma* ($32,50 \pm 0,83$), dan hasil terendah pada nilai *hue* ($86,41 \pm 0,83^\circ$), kekerasan ($35,13 \pm 2,87$ N) dan susut bobot ($2,39 \pm 0,32\%$), serta kenampakan yang normal (tidak ada tanda kecacatan). Sedangkan kandungan vitamin C tertinggi ($59,76 \pm 0,58$ mg/100 g) terdapat pada buah pisang ambon kuning yang tidak diberi *ripening agent*. Preferensi konsumen terhadap atribut buah pisang ambon kuning berdasarkan tingkat kepentingannya secara berurutan, yaitu keamanan pangan, kenampakan, warna kulit, dan umur simpan.

Kata kunci: *degreening*, pisang ambon kuning, *ripening agent*.

ANALYSIS OF THE RIPENING AGENT IN THE DEGREENING PROCESS OF AMBON KUNING (*Musa acuminata* Colla) IN RELATION TO CONSUMER PREFERENCE

ABSTRACT

By:

ESSY ENYDIA BR KABAN
19/446827/TP/12630

Bananas are harvested when they are still green (mature green stage). This aims to minimize post-harvest losses. However, consumers are not interested in buying bananas that are still green or yellow in color, so the degreening using ripening agents. One type of banana that is quite popular and is consumed fresh in the Special Region of Yogyakarta is the ambon kuning (*Musa acuminata* Colla).

In this study, degreening was carried out on ambon kuning using ripening agents (ethephon, calcium carbide, and ethylene gas) to compare the results of physical quality tests (color, hardness, weight losses, appearance, and shelf life) and chemical quality tests (vitamin C content) in each treatment until the end of ripening. Furthermore, consumer preferences for ambon kuning were determined by distributing questionnaires. The intended respondents are women aged 17–65 who are consumers of ambon kuning and live in the Special Region of Yogyakarta. Consumer preference is determined by conjoint analysis.

Ambon kuning ripened with ethylene gas produced the greatest results: brightness (68.90 ± 0.28), degrees of green (2.03 ± 0.44), degrees of yellow (32.44 ± 0.85), hue ($86.41 \pm 0.83^\circ$), chroma (32.50 ± 0.83), hardness (35.13 ± 2.87), weight loss ($2.39 \pm 0.32\%$), and normal appearance (no signs of defects). Meanwhile, the highest vitamin C content (59.76 ± 0.58 mg/100 g) was found in ambon kuning without ripening agent. While consumer preferences for the attributes of the ambon kuning are based on their level of importance sequentially, food safety, appearance, skin color, and shelf life.

Keywords: *degreening*, ambon kuning, *ripening agent*.