



INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk memperpanjang umur simpan buah rambutan. Rambutan merupakan buah yang mempunyai daya simpan pendek dan mudah rusak. Metode penyimpanan dengan udara terkendali pada suhu yang sesuai akan menyebabkan laju respirasi dan oksidasi substrat menurun sehingga umur simpan buah menjadi lebih lama. Dalam penelitian ini selama penyimpanan dilakukan pengamatan kimiawi dan tekstur buah yang meliputi laju respirasi, gula total, gula reduksi, total asam, vitamin C dan tanin. Pada akhir penyimpanan dilakukan uji sensoris. Penyimpanan buah rambutan dengan komposisi gas oksigen sebesar 4 - 8 % dan gas karbondioksida sebesar 4 % pada suhu 10°C dan 15°C dapat memperpanjang umur simpan buah selama 16 hari. Untuk buah rambutan yang dibiarkan pada suhu kamar hanya memiliki daya simpan selama 4-6 hari. Sedang buah rambutan yang langsung dikemas dalam plastik dan disimpan pada suhu 10°C dan 15°C mempunyai daya simpan 10-12 hari. Setelah dilakukan uji sensoris untuk buah rambutan yang disimpan dalam komposisi gas oksigen 6 % dan gas karbondioksida 4 % terpilih sebagai komposisi yang paling baik. Karena setelah dibandingkan dengan buah segar yang baru dipetik memberi hasil yang tidak berbeda.