

Penentuan Kesesuaian Mutu Pascapanen Buah Naga Merah Untuk Tujuan Ekspor Berdasarkan Lokasi Geografis Dan Umur Panen

Oleh

Umi Rohmatun Nasyikhah

20/457069/SV/17516

Diajukan kepada Departemen Teknolgi Hayati dan Veteriner, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada pada tanggal 22 Juli 2024 untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh derajat Sarjana Terapan Pengembangan Produk Agroindustri

ABSTRAK

Buah naga merah menjadi salah satu komoditas yang dapat bersaing dalam pasar ekspor. Mutu buah naga merah untuk ekspor perlu diperhatikan baik dari segi penampilan maupun kandungannya. Lamanya waktu perjalanan ekspor menyebabkan buah menjadi mudah mengalami penurunan mutu. Diperlukan pengujian dan penetapan mutu buah naga merah yang baik untuk kebutuhan ekspor. Langkah yang digunakan untuk mempertahankan mutu buah yaitu dengan penyimpanan menggunakan metode dingin. Parameter yang digunakan dalam penentuan mutu antara lain, pengujian susut bobot, kondisi kesegaran buah dan sirip, kekerasan kulit dan daging buah, warna daging buah dan kulit, kadar TPT, serta kadar betasianin.

Buah naga dipanen berdasarkan umur panen dan lokasi yang berbeda untuk mengetahui faktor yang dapat mempengaruhi keragaman mutu. Wilayah lokasi penanaman meliputi, dataran tinggi, dataran rendah dan daerah pesisir di Banyuwangi. Umur panen yang digunakan meliputi, 31 HSA, 33 HSA, dan 35 HSA. Penyimpanan sampel dilakukan dengan metode pendinginan pada suhu 8°C selama 35 hari sesuai dengan lama perjalanan ekspor. Pengujian sampel dianalisis menggunakan ANOVA. Hasil pengujian menunjukkan bahwa lokasi penanaman buah naga berpengaruh secara signifikan terhadap parameter perubahan mutu meliputi, susut bobot, warna kulit dan daging buah, kadar TPT serta kadar betasianin. Buah dengan umur panen 31 HSA dari wilayah dataran tinggi memiliki mutu yang paling baik.

Kata kunci: Buah Naga Merah, Lokasi Geografis, Mutu, Umur Panen

Pembimbing: Dr. Fahrizal Yusuf Affandi

Determination of Postharvest Quality of Red Dragon Fruit for Export Product Based on Geographical Location and Harvest Time

by

Umi Rohmatun Nasyikhah
20/457069/SV/17516

Submitted to the Departement of Bioresources Technology and Veterinary Vocational Collage, Universitas Gadjah Mada on July 22nd, 2024
in partial fulfillment of the requirement for the Degree of Bachelor of Applied Science in Agroindustrial Product Development

ABSTRACT

Red dragon fruit is one commodity that can compete in the export market. The quality of red dragon fruit for export must be considered in terms of appearance and content. The long export travel time causes the fruit to easily decline in quality. It is necessary to test and determine the good quality of red dragon fruit for export needs. The step used to maintain fruit quality is storage using the cold method. The parameters used in determining quality include testing for weight loss, freshness of fruit and fins, hardness of peel and flesh fruit, color of skin and flesh fruit, TSS content, and betacyanin content.

Dragon fruit is harvested based on different harvest times and locations to determine factors that can influence quality variations. Planting locations include the highlands, middle plains and coastal plains in Banyuwangi. The harvest times used include 31 DAA, 33 DAA, and 35 DAA. Sample storage is carried out using the cooling method at a temperature of 8°C for 35 days according to the length of the export trip. Sample tests were analyzed using ANOVA. The test results showed that the location of dragon fruit planting had a significant effect on quality change parameters including weight loss, peel and flesh color, TSS levels and betacyanin levels. Fruit with a harvest age of 31 DAA from the highland areas has the best quality.

Key words: *Red Dragon Fruit, Geographical Location, Quality, Harvest Age*

Supervisor: **Dr. Fahrizal Yusuf Affandi**