



INTISARI

Penelitian ini dimaksudkan untuk mengetahui karakteristik kimiawi pisang cavendish dengan berbagai umur petik selama penyimpanan serta untuk mengetahui umur pemetikan optimal pisang cavendish. Umur petik yang digunakan dalam penelitian adalah 8, 9, 10, 11, 12, dan 13 minggu setelah potong bunga. Karakteristik buah pisang untuk penelitian adalah ukuran hampir seragam, tidak mempunyai kelainan bentuk, tidak mengalami luka mekanis, tidak terserang penyakit dan hama. Analisa menggunakan sampel yang mewakili satu tandan, yaitu sisir atas, tengah, dan bawah, dan dilakukan dalam rentang dua hari sekali selama 15 hari penyimpanan.

Penelitian karakteristik kimiawi meliputi analisa kadar pati, kadar gula total, kadar gula reduksi, kadar vitamin C, dan kadar asam (dalam asam malat). Kadar pati mengalami kecenderungan penurunan selama penyimpanan, dengan kandungan pati hari pertama untuk umur petik 10 dan 11 minggu tidak berbeda nyata. Kandungan gula total dan gula reduksi mengalami kecenderungan naik hingga mencapai masak optimal selanjutnya mengalami penurunan. Kadar vitamin C dan asam mengalami kecenderungan naik selama pematangan dan turun setelah lewat matang.

Umur petik optimal pisang cavendish untuk kepentingan komersial adalah 10 minggu setelah potong bunga dengan kadar pati 97,36%db, gula total 1,34%db, gula reduksi 0,46%db, vitamin C 8,90 mg/100g db, asam 0,13%db dan kandungan setelah masak optimal untuk pati 37,52%db, gula total 83,41%db, gula reduksi 68,74%db, vitamin C 9,64 mg/100g db dan asam 0,44%db.

Umur petik 8 dan 9 minggu setelah potong bunga belum optimal untuk dipetik karena masih berlangsung pembentukan pati selama pertumbuhan tanaman, sedangkan umur petik 12 dan 13 minggu kurang menguntungkan secara komersial karena pemasakan yang terlalu cepat sehingga menyulitkan dalam distribusi jarak jauh, serta kerentanan buah dalam pengangkutan maupun pendistribusian.