

IntiSari

KOMBINASI PERLAKUAN DENGAN NAA (Naphtalene Acetic Acid) DAN PELILINAN UNTUK MEMPERPANJANG UMUR SIMPAN PISANG RAJA BULU (*Musa Paradisiaca* Linn)

Dadi Mulyani

5341/TP

Telah dilakukan penelitian mengenai cara memperpanjang umur simpan pisang Raja Bulu (*Musa paradisiaca* Linn) dengan menggunakan NAA (Naphtalene Acetic Acid) dan pelapisan dengan emulsi lilin maupun kombinasinya. Pada penelitian ini digunakan konsentrasi emulsi lilin (0 ; 8) % dan konsentrasi NAA (0 ; 150 ; 300 ; 450) ppm. Selanjutnya dilakukan penyimpanan selama 25 hari dan setiap 5 hari dilakukan analisa laju respirasi, kadar air, kadar gula total, susut berat, kelunakan (textur), perubahan warna kulit buah, kadar total ester dan profil senyawa mudah menguap.

Hasil penelitian menunjukkan pada faktor penggunaan emulsi lilin, pelapisan dengan emulsi lilin 8 % mampu menghambat laju respirasi, kenaikan kadar air, kenaikan kadar gula total, susut berat, perubahan textur, perubahan warna kulit buah dan kenaikan total ester. Sedangkan pada faktor penggunaan NAA, kenaikan konsentrasi NAA juga semakin menaikkan kemampuan untuk menghambat faktor-faktor tersebut di atas yang berarti semakin menaikkan kemampuan memperpanjang umur simpan buah pisang Raja Bulu. Kombinasi pelapisan kulit buah dengan emulsi lilin 8 % dan konsentrasi NAA 450 ppm terlihat paling optimal dalam memperpanjang umur simpan buah pisang Raja Bulu di mana sampai penyimpanan hari ke 25 masih bisa dikonsumsi (belum lewat matang) sedangkan perlakuan kontrol telah lewat matang pada penyimpanan hari ke 10.

Hasil analisa terhadap profil senyawa mudah menguap pada buah pisang Raja Bulu menunjukkan pada buah mentah didominasi oleh senyawa dengan waktu retensi (0,207-0,297; 0,517-0,615) menit, sedangkan pada buah matang didominasi oleh senyawa dengan waktu retensi (0,315-0,417; 0,723-0,84; 0,975-1,105; 1,275-1,467; 1,957-2,993) menit.