



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**AKTIVITAS PEROKSIDASE, TEKSTUR DAN WARNA MANGGA ARUMANIS SELAMA PEMERAMAN SUHU KAMAR SETELAH PENYIMPANAN SUHU RENDAH**

KUSBANDIYAH, Dr.Ir.Tranggono MSc.; Dr. Ir. Sri Anggrahini, MS.; Dr. Ir. Umar Santoso, MS.

Universitas Gadjah Mada, 1998 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

### INTI SARI

Penelitian ini bertujuan mengetahui aktivitas peroksidase, perubahan tekstur dan warna mangga Arumanis selama pemeraman suhu kamar setelah disimpan pada suhu rendah. Mangga yang telah disimpan pada kondisi 4°C dan 15°C selama seminggu diperam pada suhu kamar. Selama pemeraman dilakukan analisa enzim peroksidase, perubahan tekstur dan warna pada hari ke-0, 3 dan 6 pemeraman.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa aktivitas peroksidase menurun pada hari 0 sampai hari ke-3 dan mulai meningkat mulai hari ke-3 sampai hari ke-6 pemeraman. Mangga yang telah disimpan pada suhu 4°C dan 15°C aktivitas peroksidase lebih besar dibanding kontrol dan paling besar pada mangga yang disimpan pada suhu 4°C. Perubahan tekstur yang baik pada mangga yang telah disimpan pada 15°C, sedangkan penyimpanan suhu rendah tidak menunjukkan perkembangan warna yang baik. Aktivitas peroksidase tidak bisa dihubungkan dengan perkembangan warna dan tekstur selama pemeraman buah mangga.