



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENGARUH VARIASI KADAR AIR SUHU DAN LAMA PENYIMPANAN BIJI ROTAN SEEL TERHADAP VIABILITASNYA

ACHMAD HIDAYAT, Soedjoke Dirdjosoemarto

Universitas Gadjah Mada, 1994 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

t
a

Effect of Moisture Content, Temperature and Storage
Period on Rotan Seel (*Daemonorops nelanochaetes* Bl.)

Seeds Viability

By :

Achmad Hidayat

88/67080/KT/02610

ABSTRACT

The objective of this research is to know the suitable of the moisture content and temperature for the rotan Seel (*Daemonorops melanochaetes* Bl.) seeds storage to maintain viability for long time.

The experimental design used in this research is factorial in completely randomized design with 3 treatment is initial moisture content of seeds consist of 3 levels (i.e. fresh moisture content of seeds ($\pm 56 - 60\%$), moisture content of seeds decreased with warming in the oven at 40°C for 7 hours in the fruits ($\pm 42 - 46\%$), moisture content of seeds decreased with warming in the oven at 40°C for 13 hours in the fruits ($\pm 35 - 39\%$)), temperature of storage consist 4 levels (i.e. temperature at room ($\pm 27^{\circ}\text{C}$), 22°C , 6°C , and -12°C), storage period consist 7 levels (i.e. 0 week/control, 1 week, 2 week, 3 week, 4 week, 5 week, and 6 week).

The result of the research indicated that rotan Seel seeds were very sensitive against the decreasing of moisture content and extreme low temperature (-12°C). The suitable moisture content for storage is the fresh moisture content of seeds with the temperature of storage roundabout 60 to 22°C .

r fm207137A%***
fk«. SI7211/*ti>N UOM
YnovAK'xt



Pengaruh Variasi Kadar Air, Suhu dan Lama Penyimpanan

Biji Rotan Seel (*Daemonorops melanochaetes* Bl.)

Terhadap Viabilitasnya

Oleh :

Achnad Hidayat

88/67080/KT/02610

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar air dan suhu yang tepat bagi penyimpanan biji rotan Seel (*Daemonorops melanochaetes* Bl.) untuk mempertahankan viabilitasnya selama mungkin.

Dalam penelitian ini digunakan percobaan faktorial dalam rancangan acak lengkap dengan 3 perlakuan, yaitu kadar air biji awal yang terdiri dari 3 taraf (kadar air biji segar ($\pm 56 - 60\%$), kadar air biji yang diturunkan dengan pengovenan pada suhu 40°C selama 7 jam dalam buahnya ($\pm 42 - 46\%$), dan kadar air biji yang diturunkan dengan pengovenan pada suhu 40°C selama 13 jam dalam buahnya ($\pm 35 - 39\%$)), suhu ruang penyimpanan yang terdiri dari 4 taraf (suhu kamar ($\pm 27^{\circ}\text{C}$), 22°C , 6°C , dan -12°C), dan lama penyimpanan yang terdiri dari 7 taraf (0 minggu/kontrol, 1 minggu, 2 minggu, 3 minggu, 4 minggu, 5 minggu, dan 6 minggu).

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa biji rotan Seel sangat peka terhadap penurunan kadar air dan suhu rendah yang ekstrim (-12°C). Kadar air yang sesuai untuk penyimpanannya adalah kadar air biji segar dengan suhu ruang penyimpanan berkisar antara 6° hingga 22°C .