

ABSTRAK

Pengaruh Metode Pengemasan Terhadap Kualitas Buah Melon (*Cucumis melo* L.)

Potong Selama Proses Distribusi dengan Kotak Penyimpanan Temporer

Oleh:

Novia Rizka Shofiyani

Melon (*Cucumis melo* L.) merupakan buah klimaterik yang memiliki umur simpan relatif pendek, sehingga mudah rusak saat disimpan di dalam ruangan. Oleh karena itu diperlukan kemasan untuk menjaga umur simpan buah melon. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh perbedaan metode pengemasan yang digunakan dalam proses distribusi melon potong dengan kotak penyimpanan sementara. Metode pengemasan yang digunakan adalah tanpa pengemasan, plastik polypropylene, dan plastik wrap. Kualitas fisik buah melon yang diamati adalah susut bobot dan tingkat kekerasan (*Fruit hardness tester*). Kualitas kimia dari buah melon yang diamati adalah pH (pH-meter) dan total padatan terlarut (refraktometer ABBE). Buah melon yang dipotong akan disimpan pada suhu 18-19⁰C selama 6 jam. Hasil uji Anova menunjukkan bahwa metode pengemasan berpengaruh nyata terhadap susut bobot dan nilai TPT, namun tidak berpengaruh nyata terhadap tingkat kekerasan dan nilai pH. Berdasarkan hasil penelitian, plastik wrap mampu mengurangi kenaikan susut bobot, sedangkan plastik PP mampu mempertahankan tingkat kekerasan, nilai pH, dan TPT buah melon potong.

Kata kunci: kotak penyimpanan sementara, melon, pengemasan, proses distribusi

ABSTRACT

*The Effect of Packaging Method on the Quality of Cut Melon (*Cucumis melo* L.) Fruit
During Distribution Process with a Temporary Storage Box*

By:
Novia Rizka Shofiyani

*Melon (*Cucumis melo* L.) is a klimateric fruit that has a relatively short shelf life, so it is easily damaged when storage in the room. Therefore it is needed for packaging to maintain the shelf life of fruit melon. This research was conducted to determine the effect of different packaging method used in the distribution process of cut melons with temporary storage boxes. The packaging method used are without packaging, polypropylene plastic, and melon plastic wrap. The physical qualities of cut melon fruit been observed were weight loss and the level hardness (Fruit hardness tester). Chemical qualities of cut melon fruit been observed were pH (pH-meter) and total dissolved solids (refractometer ABBE). Cut melon fruit will be stored at a temperature of 18-19⁰C for 6 hours. The result of Anova that the packaging method significantly affected the weight loss and TPT value, but did not significantly affect the level of hardness and pH value. Based on the results of research, plastic wrap can reduce the increase in weight loss, while PP plastic is able to maintain the level of hardness, pH value, and TPT cut melons.*

Keywords: melon, distribution process, packaging, temporary storage box