

**PENGARUH PENYIMPANAN DINGIN TERHADAP KARAKTERISTIK
FISIKOKIMIA BUAH MELON (*Cucumis melo L.*) POTONG SELAMA
DISTRIBUSI**

Herliana Valentia Putri (1), Anjar Ruspita Sari, S.T.P., M.Sc. (2)

1) Mahasiswa Program Studi Diploma III Agroindustri Sekolah Vokasi

Universitas Gadjah Mada

2) Pengajar Program Studi Diploma III Agroindustri Sekolah Vokasi Universitas

Gadjah Mada

Abstrak

Masyarakat menyukai kepraktisan dalam mengonsumsi buah, sehingga menyukai melon yang siap untuk dikonsumsi seperti buah melon potong. Es batu umumnya digunakan sebagai media penyimpanan dingin buah potong pada penyimpanan sementara selama distribusi menggunakan gerobak. Selain es batu, *ice gel* dapat digunakan sebagai media pendingin alternatif. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan metode penyimpanan dingin yang lebih direkomendasikan untuk distribusi sementara buah melon potong. Penelitian dilakukan pada kotak kaca penyimpanan pada gerobak dengan dimensi P 60 cm x L 50 cm x T 40 cm menggunakan media pendingin es batu balok tanpa kemasan dan *box storage* dengan dimensi P 46 cm x L 37 cm x T 46 cm menggunakan media pendingin *ice gel*. Pengamatan parameter mutu fisik (susut bobot dan kekerasan) dan kimia (total padatan terlarut dan pH) dilakukan setiap 2 jam selama kurun waktu 6 jam penyimpanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyimpanan gerobak lebih unggul untuk distribusi sementara pada parameter mutu fisik susut bobot dan parameter mutu kimia pH, sedangkan penyimpanan *box storage* lebih unggul untuk distribusi sementara pada parameter mutu fisik kekerasan dan parameter mutu kimia total padatan terlarut, sehingga tidak ada yang lebih direkomendasikan.

Kata Kunci: es batu, *ice gel*, melon, mutu fisik, mutu kimia

*Effect of Cold Storage on The Physicochemical Characteristics of Fresh-Cut
Melon (*Cucumis melo L.*) during Distribution*

Herliana Valentia Putri (1), Anjar Ruspita Sari, S.T.P., M.Sc. (2)

- 1) Student at Diploma III Study Program of Agroindustry Vocational School of
Universitas Gadjah Mada
- 2) Lecturer at Diploma III Study Program of Agroindustry Vocational School of
Universitas Gadjah Mada

Abstract

Consumer usually prefer to consume practical fruit, so likes to consume melon that is ready for consumption such as in form fresh-cutted melon. Ice cube generally uses as cold storage media for fresh-cutted fruit in cart storage method. Besides ice cube, ice gel can also be used as alternative cold storage. This study was conducted to get better cold storage method during temporary distribution for fresh-cutted melon. The study used glass box storage on a cart with dimensions L 60 cm x W 50 cm x H 40 cm using unpackaging ice cube as cold media and a box storage with dimensions L 46 cm x W 37 cm x H 46 cm using ice gel as cold media. The physical (weight loss and firmness) and chemical (total dissolved solids and pH) qualities of fresh-cutted melon were evaluated every 2 hours during 6 hours storage period time. The results showed that cart storage method superior in weight loss of the physical quality and pH of the chemical quality while box storage method superior in firmness of the physical quality and total dissolved solids of the chemical quality during temporary distribution, so that none can be more recommended.

Keywords: chemical quality, ice cube, ice gel, melon, physic quality