

PERUBAHAN SIFAT KIMIA DAN FISIK PISANG TANDUK (*Musa paradisiaca* fa. *corniculata*) MATANG SELAMA PENYIMPANAN PADA SUHU RUANG

INTISARI

Oleh:

SILVIA RINA PRIMASARI

11/312256/TP/1004

Informasi pasca panen buah pisang tanduk masih sangat terbatas. Eksplorasi perubahan kimia (kadar air, kadar pati, kadar gula total, kadar gula reduksi, perubahan pH, kadar protein dan kadar lemak) dan fisik (susut berat, warna dan tekstur) pisang tanduk pasca pemeraman dilakukan. Pisang tanduk diperam yang dipercepat selama 24 jam dengan bantuan gas karbit. Buah diambil dari pemeraman dan disimpan pada suhu kamar (suhu 29-30°C dan RH 80-85%) selama 9 hari. Setiap dua hari dilakukan observasi sifat kimia dan fisiknya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terjadi perubahan sifat kimia dan sifat fisik pada pisang tanduk dari hari pertama sampai hari ke sembilan. Perubahan sifat kimia pisang tanduk meliputi kenaikan kadar air dari 50,48% menjadi 61,43% dengan perubahan yang mencolok pada hari pertama dan ketiga; penurunan kadar pati dari 2,92% menjadi 0,62%; kenaikan kadar gula total dari 9,72% menjadi 25,42%; kenaikan kadar gula reduksi dari 4,71% menjadi 12,34%; kenaikan angka pH dari 4,52 menjadi 5,17 dengan perubahan yang mencolok mulai hari ketujuh; penurunan protein dari 2,69% menjadi 0,98% dan penurunan lemak dari 1,16% menjadi 0,77%. Terjadi perubahan sifat fisik buah pisang tanduk matang meliputi kenaikan persen susut berat dari 1,60% menjadi 45,73% dengan perubahan yang mencolok mulai hari ketiga; penurunan warna (kecerahan) dari L* 79,08 menjadi L* 68,39 dan penurunan tekstur dari 377N menjadi 82N selama penyimpanan pada suhu ruang.

Kata kunci: Pisang tanduk, umur simpan, kematangan.

**CHANGES ON CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERS OF
TANDUK BANANA (*Musa paradisiaca* fa. *corniculata*) DURING POST
RIPENING AT ROOM TEMPERATURE**

ABSTRACT

By:

SILVIA RINA PRIMASARI
11/312256/TP/10004

Today, we still have limited information of post harvest tanduk banana. Thus, exploration about change in chemical properties (water content, starch, total sugar, reducing sugar, pH change, protein and fat) and physical properties (weight loss, color and texture) of tanduk banana was conducted. Tanduk banana was put in container in order to gain ripeness. The process was accelerated for 24 hours using carbit. Banana later saved in room temperature (29-30°C and RH 80-85%) for 9 days period. Every 2 days, chemical and physical properties of banana was observed. The result show, there were changes in those properties. Changes in chemical properties including increased water content, from 50,48% to 61,43% with significant gap on the first and third day. Decreased starch from 2,92% to 0,62%; increased of total sugar from 9,72% to 25,42%; increased reducing sugar from 4,71% to 12,34%; increased value of pH from 4,52 to 5,17 with significant changes since seventh day; decreased protein from 2,69% to 0,98% and decreased fat from 1,16% to 0,77%. Meanwhile changes in physical properties including increased weight loss from 1,60% to 45,73% with significant changes since third day; decreased color (lightness) from L* 79,08 to L*68,39 and decreased texture from 377N to 82N during storage at room temperature.

Keywords: Tanduk banana, shelf life, ripening.