Bul. Agron. 26(2) 19-28 (1998)

PENGARUH BEBERAPA PERLAKUAN PASCAPANEN DAN SUHU PENYIMPANAN TERHADAP KUALITAS DAN DAYA SIMPAN BUAH PISANG CAVENDISH (*Musa* (GRUP AAA, SUBGRUP *Cavendishi*))

Effect of Postharvest Treatments and Storage Temperatures on Shelflife and Quality of Cavendish Banana (Musa (grup AAA, Subgrup Cavendishi))

Bambang S. Purwoko[1], dan Diah Juniarti[2]

ABSTRACT

The objective of this research was to determine the effect of prestorage infiltration of $CaCl_2$, infiltration of spermidine, plastic wrapping and waxing on the maintenance of banana shelflife and qualities at different storage temperatures.

Prestorage infiltration of Cavendish banana (Musa cavendishii) with $CaCl_2$ inhibited fruit softening, the increase of sugar content and peel color index. Plastic wrapping could inhibit the increase of weight loss, pulp peel ratio, peel color index and maintained the appearance score of banana. Wax inhibited weight loss, the increase of color index, and the decrease of appearance score. Treatment of fruit with spermidine infiltration stored in cool temperature could maintain banana shelflife until 27.8 days or 8.1 days longer than control.

RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui efek infiltrasi $CaCl_2$, infiltrasi spermidin, pembungkusan dengan plastik dan pelilinan terhadap daya simpan dan kualitas buah pisang Cavendish yang disimpan pada suhu simpan yang berbeda.

Infiltrasi buah pisang dengan $CaCl_2$ menghambat pelunakan, peningkatan kandungan gula, dan skor warna kulit. Pembungkusan buah pisang dengan plastik penghambat susut bobot, rasio daging dan kulit buah, skor warna kulit buah, dan penurunan skor penampakan. Pelilinan menghambat susut bobot, peningkatan skor warna kulit, dan penurunan skor penampakan. Perlakuan dengan spermidin yang disimpan pada suhu sejuk dapat memperpanjang daya simpan sampai 27.8 hari atau 8.1 hari lebih panjang dibandingkan dengan kontrol.

PENDAHULUAN

Buah pisang merupakan buah tropis yang sangat populer bagi konsumen dalam negeri maupun luar negeri. Buah ini mengandung zat gizi yang cukup tinggi, terutama karbohidrat, vitamin A, B dan C (Ashari, 1995). Buah pisang umumnya dikonsumsi dalam keadaan segar tetapi dapat juga dikonsumsi dalam bentuk produk olahan.

Berdasarkan luas area penanaman dan produksi buah pisang dunia, Indonesia menempati urutan kedua setelah Filipina (Espino *et al.*, 1992). Selama Pelita V, pisang merupakan komoditas hortikultura yang mendapat prioritas dari pemerintah untuk dikembangkan sebagai komoditas yang memiliki potensi ekspor dan nilai ekonomi tinggi (Ashari, 1995). Data tahun 1994 menunjukkan bahwa volume ekspor pisang Indonesia tahun 1993 sebesar 33 092 442 kg (BPS, 1994). Dalam selang waktu dua tahun (1993-

[1] Staf Pengajar Jurusan BDP, Faperta, IPB
[2] Mahasiswa Jurusan BDP, Faperta, IPB