

Kualitas Sawo (*Achras zapota* L.) Kultivar Sukatali Selama Penyimpanan

Kusumiyati^{1*}, Syariful Mubarok¹, Wawan Sutari¹, Farida¹, Yuda Hadiwijaya² dan Ine Elisa Putri²

¹Staf Pengajar Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran

²Alumni Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran

Jl. Raya Bandung – Sumedang Km. 21 Jatinangor

*Alamat korespondensi: kusumiyati@gmail.com

ABSTRACT

Quality of sapodilla (*Achras zapota* L.) cv. Sukatali during storage

Sapodilla is tropical fruit which contains vitamin, mineral and antioxidant that needed for human health. Process after harvesting before reaching the consumers are including distribution to seller or retailer at the market. The purpose of this research aimed to analyze sapodilla quality during storage since harvest to the consumers, such as, firmness, moisture content, total dissolved solid and color. The research was conducted on March to July 2017 at the Laboratory of Horticulture Agriculture Faculty, Universitas Padjadjaran, Jatinangor. The method used in this experiment was Randomize Block Designed (RBD) with three treatments and nine replications. Total sample were 270 fruits. Sapodillas were harvested at the same maturity stage from the orchard, then stored for 0, 5, and 10 days indoor at room temperature. The result showed that storage duration has an effect to yield quality of sapodilla, specifically the changes at value of firmness, total dissolved solid, and color changes (L^* , a^* , b^* , hue , and chroma).

Keywords: Moisture content, Firmness, Total dissolved solid

ABSTRAK

Sawo merupakan buah tropik yang mengandung vitamin, mineral, dan antioksidan yang diperlukan untuk kesehatan manusia. Proses setelah panen sebelum sampai ke tangan konsumen, pada umumnya melalui jalur distribusi ke pedagang atau penjual di pasar. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis kualitas buah sawo selama penyimpanan dari mulai panen hingga di tangan konsumen. Komponen yang diamati meliputi kekerasan buah, kadar air, total padatan terlarut, dan warna. Penelitian dilakukan pada Maret sampai Juli 2017 di Laboratorium Teknologi Produksi Tanaman Divisi Hortikultura Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran, Jatinangor. Metode penelitian yang digunakan adalah metode rancangan acak kelompok (RAK) dengan 3 perlakuan diulang sebanyak 9 kali. Total sampel yang digunakan sebanyak 270 buah. Buah sawo dipanen dari kebun sawo pada stadia kematangan yang sama, lalu disimpan selama 0, 5 dan 10 hari dalam ruangan dengan suhu kamar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama penyimpanan berpengaruh terhadap kualitas hasil buah sawo, yaitu perubahan pada nilai kekerasan buah, kadar air, total padatan terlarut, dan perubahan warna (L^* , b^* , hue , dan chroma).

Kata kunci : Kadar air, Kekerasan buah, Total padatan terlarut

PENDAHULUAN

Buah-buahan merupakan produk hortikultura yang sangat diminati oleh masyarakat karena selain manis dan menyegarkan, buah-buahan

juga banyak mengandung vitamin, mineral, dan antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan manusia. Sawo merupakan sayuran buah tropik dataran tinggi, tetapi banyak pula varietas yang dapat tumbuh baik di dataran rendah (Ashari, 2006).