

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Paria atau biasa disebut pare (*Momordica charantia*, L.), merupakan salah satu jenis sayuran yang mempunyai nilai ekonomi dan peluang pasar cukup luas mulai dari pasar tradisional hingga swalayan atau supermarket. Buah muda pare biasa dikonsumsi sebagai bahan sayuran maupun lalapan. Selain itu pare dapat digunakan sebagai campuran untuk ramuan jamu. Meskipun prospek dan peluang pasar cukup luas, namun kultur budidaya tanaman ini masih sebagai tanaman sampingan. Awalnya budidaya tanaman pare dilakukan dalam skala kecil, dilahan pekarangan dan tegalan dengan pemeliharaan yang kurang intensif. Namun di beberapa daerah penanaman pare mulai dilakukan dengan intensif dalam skala yang cukup luas. Pada tahun 2013 menurut BPS Sumatera Barat, potret usaha Pertanian Provinsi Sumatera Barat menurut subsektor bahwa jumlah rumah tangga usaha hortikultura pare sebesar 962 yang mana luas tanamnya sebesar 767.098 m². Data selengkapnya dapat dilihat pada Lampiran 1.

Pare termasuk produk hortikultura yang mudah rusak dan cepat busuk, karena umur simpan buah pare hanya bertahan selama \pm 3 hari setelah panen pada suhu ruang (Apriyantono, 2007). Seperti halnya buah-buahan dan sayur-sayuran, pare merupakan organisme yang akan melanjutkan proses hidupnya setelah panen. Untuk dapat mempertahankan kesegaran buah agar tidak cepat rusak maka diperlukan teknologi pascapanen baik secara biokimia dan fisiologi, teknologi pascapanen menitikberatkan pada usaha untuk memperlambat tingkat respirasi suatu komoditi agar pematangan dan pembusukan buah-buahan dan sayur-sayuran dapat diperlambat.

Pematangan buah dapat diperlambat dengan cara menyerap gas etilen yang dihasilkan produk klimaterik. Menurut Pantastico (1989), yang memacu kematangan buah-buahan adalah gas etilen, O₂ dan CO₂. Semakin cepat laju respirasi maka produksi etilen juga akan semakin meningkat.

Hasil penelitian Siagian (2009), pada buah pisang barangan, oksidator kuat yang dapat mengoksidasi etilen adalah KMnO₄, sehingga proses respirasi dapat ditekan dan proses pematangan buah dapat dihambat selama 15 hari. Jannah

(2008), menggunakan kalium permanganat (KMnO_4) sebagai penyerap etilen mampu menghambat pematangan buah pisang raja bulu selama 8 hari yang dihitung saat buah pisang tersebut layak dikonsumsi sampai tidak layak konsumsi (busuk). Metode penyimpanan ini disebut teknik penyimpanan dengan menggunakan kemasan aktif. Kemasan aktif memiliki beberapa keuntungan diantaranya tidak mahal, ramah lingkungan, mempunyai nilai estetika yang dapat diterima, serta sesuai untuk sistem distribusi. Metode ini memiliki banyak manfaat yaitu dapat menghambat keluar masuknya gas, sehingga konsentrasi gas di dalam kemasan berubah, laju respirasi menurun, mengurangi pertumbuhan mikroba, kerusakan oleh enzim berkurang dan dapat memperpanjang umur simpan. Pare merupakan produk hortikultura yang bersifat klimaterik seperti buah pisang, dimana akan tetap melakukan proses respirasi dan transpirasi secara aktif setelah dipetik dari pohonnya. Maka dari itu, penulis tertarik dalam melakukan penelitian untuk memperpanjang masa simpan buah pare dengan menggunakan kalium permanganat (KMnO_4) dengan judul **“Analisis Sifat Fisik dan Kimia Buah Pare (*Momordica charantia*, L.) Menggunakan Kalium Permanganat (KMnO_4) selama Penyimpanan”**.

1.2 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh kalium permanganat (KMnO_4) terhadap sifat fisik dan kimia buah pare serta menentukan umur simpan buah pare tersebut.

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi tentang pengaruh kalium permanganat (KMnO_4) pada buah pare sehingga dapat memperpanjang umur simpan buah pare.