

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mentimun (*Cucumis sativus*, L.) tergolong pada kategori sayuran buah (*fruit-type vegetable*) yang bersifat mudah rusak (*perishable*). Mentimun (*Cucumis sativus*, L., suku labu-labuan *Cucurbitaceae*) adalah salah satu jenis sayuran buah yang paling banyak dikonsumsi segar oleh masyarakat Indonesia. Menurut Rukmana (1994), mentimun memiliki kandungan gizi seperti protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, besi, vitamin A, C, B1, B2, B6, air, kalium dan natrium. Mentimun juga memiliki banyak manfaat, salah satunya adalah menurunkan tekanan darah.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Sumatra Barat tahun 2012 produksi sayuran buah mentimun terbesar berada di Kabupaten Padang Pariaman dengan jumlah produksi 10.140 ton per tahun dibandingkan dengan kabupaten dan kota lain, seperti Kota Padang dengan jumlah produksi per tahunnya yaitu 3.031 ton.

Mentimun merupakan salah satu sayuran buah yang memiliki kadar air antara 70-95 %. Stomata yang banyak terdapat pada bagian-bagian tanaman termasuk buah membuat buah mudah layu. Sementara konsumen menginginkan kondisi buah tetap dalam keadaan segar. Berdasarkan pengamatan yang dilakukan penulis terhadap umur simpan mentimun pada suhu ruang diketahui mentimun mengalami perubahan warna kulit setelah berumur lebih dari tiga hari setelah panen. Perubahan warna yang terjadi membuat harga mentimun menjadi lebih murah dibandingkan mentimun segar. Oleh karena itu diperlukan perlakuan pascapanen untuk mempertahankan kesegaran mentimun hingga sampai ke tangan konsumen dengan menggunakan *edible coating* (pelapis) dan penyimpanan pada suhu rendah.

Pelapisan atau *coating* adalah suatu metode pemberian lapisan tipis pada permukaan buah untuk menghambat keluarnya gas, uap air dan kontak dengan oksigen, sehingga proses pemasakan dan reaksi pencoklatan buah dapat diperlambat. Lapisan yang ditambahkan di permukaan buah ini tidak berbahaya bila ikut dikonsumsi bersama buah. Bahan yang dapat digunakan sebagai *coating* harus dapat membentuk suatu lapisan penghalang kandungan air dalam buah dan

dapat mempertahankan mutu serta tidak mencemari lingkungan misalnya *edible coating* (Isnaini, 2009).

Pada penelitian ini *edible coating* yang digunakan berbahan dasar *Aloe vera* dan kitosan. Berdasarkan hasil penelitian terdahulu diketahui pelapisan *edible coating* dapat memperpanjang masa simpan dan mutu buah. Mardiana (2008) menyatakan *coating* lidah buaya mampu mempertahankan umur simpan belimbing (*Averrhoa carambola* L.) sampai 15 hari penyimpanan. Berdasarkan hasil penelitian Sitorus (2013) menyimpulkan peningkatan konsentrasi kitosan hingga 3 % dapat mempertahankan mutu buah jambu biji (*Psidium guajava*) selama 8 hari penyimpanan pada suhu ruang.

Untuk melihat pengaruh penggunaan *edible coating* berbahan dasar *Aloe vera* dan kitosan terhadap umur simpan serta mutu buah mentimun maka dilakukan penelitian ini dengan judul “Pengaruh Kombinasi *Edible Coating* dan Penyimpanan Dingin terhadap Mutu dan Daya Simpan Mentimun (*Cucumis sativus*, L.)”.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui jenis *edible coating* dan suhu yang tepat untuk memperpanjang umur simpan dan mempertahankan mutu mentimun.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah mampu meningkatkan daya jual dari sayuran buah mentimun, memperpanjang umur simpan buah dan mempertahankan mutu mentimun.