

Studi Waktu Penundaan *Precooling* terhadap Mutu Seledri (*Apium graveolens*, L.) selama Penyimpanan

Wulan Sari Ardi, Andasuryani, Mislaini R.

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September - November 2015 di Laboratorium Teknik Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian Program Studi Teknik Pertanian, dan Laboratorium Instrumentasi Pusat Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh waktu penundaan *precooling* terhadap mutu seledri (*Apium graveolens*, L.) dengan parameter pengamatan berupa susut berat, kadar air, kadar klorofil, uji aktivitas air, dan konsentrasi (O_2 , CO_2) di dalam kemasan selama penyimpanan. Penelitian ini menggunakan analisis Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan 2 faktor yaitu perlakuan yang diberikan dan suhu dengan 3 kali ulangan. Perlakuan yang diberikan adalah *precooling*, lama penundaan (2 jam, 4 jam) dan kontrol pada suhu dingin 10 °C dan suhu ruang 27 °C. Tahapan penelitian diawali dengan pemilihan seledri langsung di Alahan Panjang, Kabupaten Solok, penyortiran, pemberian perlakuan *precooling* kemudian dilakukan pengangkutan ke laboratorium, penyortiran untuk perlakuan selanjutnya, pemberian perlakuan, pengambilan data, pengolahan data, dan analisis hasil akhir. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyimpanan suhu dingin lebih mempertahankan umur simpan hingga hari ke- 20 pada perlakuan *precooling*, 18 hari untuk penundaan *precooling* selama 2 jam, 17 hari untuk penundaan *precooling* selama 4 jam dan 15 hari untuk perlakuan kontrol sedangkan penyimpanan suhu ruang maksimal lama penyimpanan selama 4 hari untuk tiga perlakuan pemberian *precooling* dan 3 hari untuk perlakuan kontrol. Perlakuan lama penundaan *precooling* selama 2 jam merupakan perlakuan terbaik untuk mempertahankan mutu seledri selama penyimpanan suhu dingin.

Kata kunci – seledri (*Apium graveolens*, L.), suhu, *precooling*, penyimpanan

