

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seledri (*Apium graveolens*, L.) merupakan salah satu produk hortikultura di Indonesia yang berasal dari daerah subtropis. Tanaman ini menyebar ke delapan wilayah yaitu Dataran Cina, India, Asia Tengah, Mediterania, Ethiopia, Meksiko Selatan dan Tengah serta Amerika Serikat. Seledri satu keluarga dengan wortel, Peterseli, mitsuba dan ketumbar. Jenis seledri yang umum ditanam di Indonesia adalah seledri daun dan potongan. Seledri daun memiliki ciri batang dan daunnya relatif kecil, dipanen dengan cara dicabut bersama akarnya atau dipotong tangkainya. Sedangkan seledri potong memiliki ciri batang dan daunnya relatif besar, dipanen dengan cara memotong batangnya (Anonim¹, 2008).

Di daerah Sumatera Barat, tanaman ini banyak ditanam pada dataran tinggi seperti Alahan Panjang dan Padang Panjang. Jumlah rumah tangga yang menanam tanaman seledri di daerah tersebut mencapai 3.334 pada tahun 2013. Rata-rata luas tanam yang diusahakan atau dikelola per rumah tangga mencapai 2.134 m² (BPS, 2014). Data selengkapnya dapat dilihat pada Lampiran 1.

Data BPS menunjukkan bahwa seledri merupakan tanaman yang banyak ditanam di pekarangan rumah dan tegalan dengan pemeliharaan yang intensif. Jenis sayuran ini umumnya dikonsumsi segar dan akan mudah mengalami kerusakan, terutama pada cuaca panas. Suhu tinggi dapat merusak mutu simpan sayur-sayuran. Namun suhu tinggi pada hasil panen tidak dapat dihindarkan, terutama apabila pemanenan dilakukan pada siang hari. Untuk itu perlu diberikan penanganan khusus yaitu dengan melakukan pendinginan awal (*precooling*).

Precooling merupakan salah satu upaya untuk menghilangkan panas lapangan dan bertujuan untuk memperlambat laju respirasi sehingga dapat mempertahankan kesegaran sayuran. Petani pada kenyataannya tidak memanfaatkan pendinginan awal setelah kegiatan pemanenan, mereka biasanya menjual langsung sayuran ke pasar tanpa melakukan pendinginan awal. Penundaan *precooling* adalah proses penundaan pendinginan awal pada sayuran yang dilakukan beberapa waktu setelah panen. Proses panen sayuran dan

pengumpulan sayuran pascapanen yang lama juga dapat menyebabkan terjadinya penundaan pada kegiatan *precooling*. Berdasarkan hal diatas, maka perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui waktu terbaik pada penundaan *precooling* dengan judul “**Studi Waktu Penundaan *Precooling* terhadap Mutu Seledri (*Apium graveolens*, L.) selama Penyimpanan**”.

1.2 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh waktu penundaan *precooling* terhadap mutu seledri dengan parameter pengamatan berupa susut berat, kadar air, kadar klorofil, uji aktivitas air, dan konsentrasi $O_2 + CO_2$ selama penyimpanan.

1.3 Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan acuan kepada masyarakat mengenai teknologi pascapanen yang dapat dilakukan pada seledri yaitu pendinginan awal (*precooling*) untuk mempertahankan mutu seledri selama penyimpanan.

