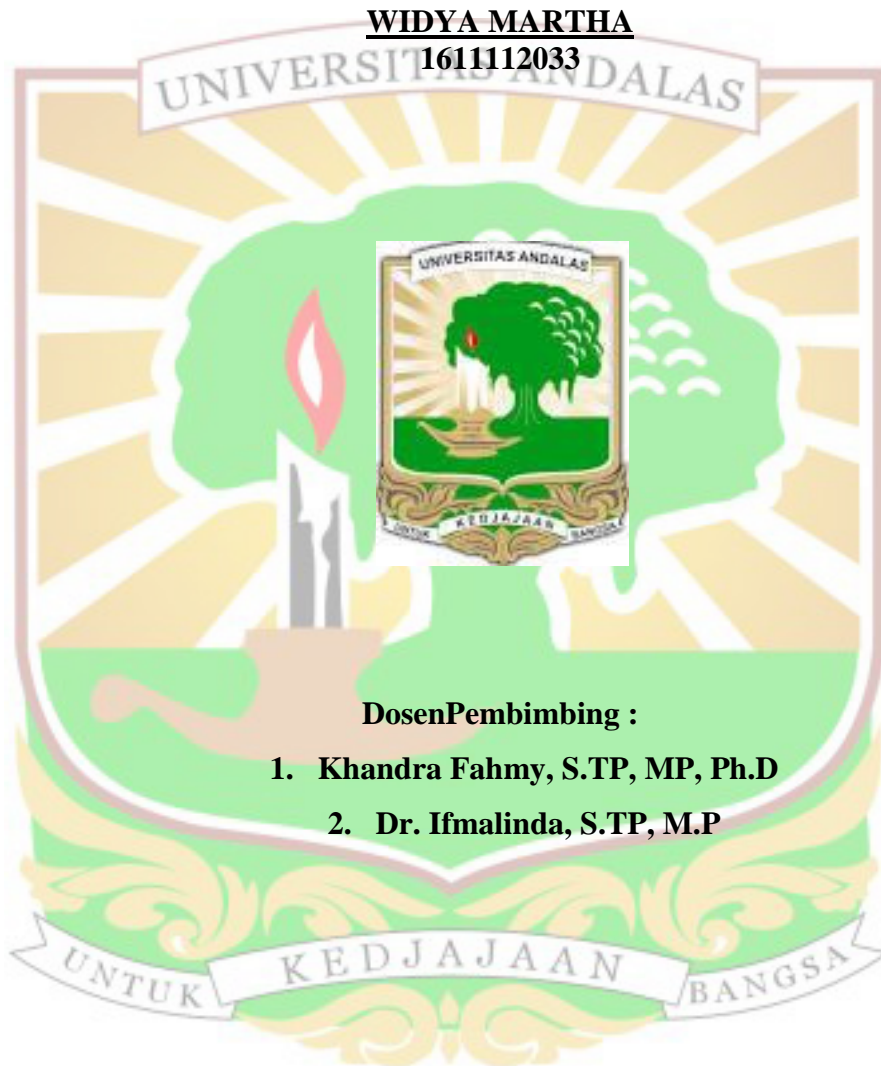


**PENGARUH PENAMBAHAN ASAM SITRAT DAN PAPARAN
SINAR UV-C TERHADAP KUALITAS BENGGUANG
(*Pachyrhizus erosus.*) TEROLAH MINIMAL**

WIDYA MARTHA

1611112033



Dosen Pembimbing :

- 1. Khandra Fahmy, S.TP, MP, Ph.D**
- 2. Dr. Ifmalinda, S.TP, M.P**

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2022

**PENGARUH PENAMBAHAN ASAM SITRAT DAN PAPARAN
SINAR UV-C TERHADAP KUALITAS BENGGUANG
(*Pachyrhizus erosus.*) TEROLAH MINIMAL**

WIDYA MARTHA

161112033



*Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Teknik*

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

PENGARUH PENAMBAHAN ASAM SITRAT DAN PAPARAN SINAR UV-C TERHADAP KUALITAS BENGKUANG (*Pachyrhizus erosus*) TEROLAH MINIMAL

Widya Martha, Khandra Fahmy, Ifmalinda

ABSTRAK

Bengkuang merupakan umbi-umbian yang banyak digemari dan biasanya dikonsumsi segar dan dibuat olahan seperti rujak. Bengkuang segar yang dikonsumsi dalam bentuk terolah minimal menjadi daya saing yang kuat dipasaran pada saat sekarang ini. Pengolahan minimal atau *fresh-cut* merupakan pengolahan buah atau sayur yang melibatkan pencucian, pengupasan, dan pengirisan sebelum dikemas tanpa menghilangkan kesegaran dan nilai gizinya. Kelebihan dari produk yang terolah minimal akan memudahkan dalam penyajian, memungkinkan konsumen melihat kondisi dalam produk sehingga menawarkan mutu yang lebih terjamin. Akan tetapi buah yang terolah minimal rentan terhadap kerusakan, kerusakan tersebut berupa kerusakan mutu yang disebabkan oleh perlakuan pengupasan dan pemotongan. Perlakuan tambahan pada produk dapat mengatasi masalah yang timbul dengan mempertahankan kualitas dan memperpanjang masa simpannya. Salah satu cara untuk mempertahankan mutu suatu produk pertanian yaitu dengan pemberian asam sitrat dan sinar UV-C. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh penambahan asam sitrat dan paparan sinar UV-C terhadap kualitas bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) terolah minimal. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial dengan tiga ulangan dengan beberapa perlakuan yaitu perlakuan penambahan asam sitrat 0,5% (PA), paparan UV-C 1,2 kJ/m² (PB), penambahan asam sitrat 0,5%+UV-C 1,2 kJ/m² (PC) dan kontrol (C). Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa perlakuan terbaik dalam penelitian ini yaitu perlakuan asam sitrat 0,5%+UV-C 1,2 kJ/m² karena dapat menekan laju respirasi, susut bobot, uji visual, kekerasan, kadar air, analisis total mikroba. Bengkuang kontrol yang disimpan pada suhu 5⁰C memiliki umur simpan 6 hari sedangkan dengan perlakuan dapat memperpanjang hingga 8 hari.

Kata Kunci: bengkuang, terolah minimal, asam sitrat, UV-C.