

**KINETIKA PERUBAHAN KUALITAS PISANG KEPOK  
TANJUNG (*Musa paradisiaca* L.) PADA PEMERAMAN  
MENGUNAKAN *ETHEPON* DI BAWAH PENGARUH SUHU  
PENYIMPANAN**

**SKRIPSI**

**VIONA AURELLYA**  
**1811111033**



**Pembimbing:**

- 1. Dr. Andasuryani, S.TP, M.Si**
- 2. Dr. Ifmalinda, S.TP, MP**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2022**

# KINETIKA PERUBAHAN KUALITAS PISANG KEPOK TANJUNG (*Musa paradisiaca* L.) PADA PEMERAMAN MENGUNAKAN *ETHEPON* DI BAWAH PENGARUH SUHU PENYIMPANAN

Viona Aurelly<sup>1</sup>, Andasuryani<sup>2</sup>, Ifmalinda<sup>2</sup>

## ABSTRAK

Pisang merupakan salah satu komoditi hortikultura yang banyak disukai oleh kalangan masyarakat Indonesia dan hampir seluruh daerah di Indonesia memiliki tanaman pisang dengan spesifikasi tersendiri. Pisang Kepok Tanjung biasanya dipanen sebelum matang dengan tingkat kematangan tertentu. Bahan pemicu kematangan buah yang digunakan oleh pedagang maupun petani salah satunya adalah ethepon. Pada pemeraman terjadinya laju respirasi serta laju kinerja enzim yang dipengaruhi oleh suhu ruang penyimpanan, dimana laju tersebut berfungsi dalam perubahan mutu buah selama dilakukan penyimpanan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh pemberian ethepon dan perubahan mutu yang terjadi pada pisang Kepok Tanjung yang diperam pada suhu rendah 8°C, 10°C dan suhu ruang menggunakan persamaan Arrhenius. Penelitian ini menggunakan RAL (Rancangan Acak Lengkap) faktorial yang terdiri dari faktor konsentrasi ethepon yaitu tanpa ethepon, ethepon 500 ppm dan faktor tingkat suhu yaitu suhu 8°C, suhu 10°C, dan suhu ruang. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa konsentrasi ethepon mempengaruhi kualitas pisang pada semua parameter kecuali warna, kemudian tingkat suhu mempengaruhi perubahan kualitas pisang pada setiap parameter serta interaksi keduanya mempengaruhi kualitas pisang (kecuali susut bobot dan kadar air). Perlakuan konsentrasi ethepon 500 ppm pada suhu ruang memiliki nilai terbaik karena dapat mempercepat kematangan pada buah pisang dua hari lebih cepat dibandingkan perlakuan kontrol pada suhu ruang. Nilai kinetika atau nilai k adalah laju perubahan mutu dari pisang Kepok Tanjung, dimana nilai k yang didapatkan mempengaruhi laju perubahan mutu pisang Kepok Tanjung untuk semua parameter, dimana pada suhu 8°C dan 10°C mengalami penurunan mutu yang lebih lambat dibandingkan suhu ruang. Apabila semakin tinggi suhu maka nilai k juga akan semakin besar begitupun sebaliknya apabila semakin rendah suhu maka nilai k juga akan semakin kecil.

*Kata Kunci* : Pisang Kepok Tanjung, *Ethepon*, Suhu, Kinetika.