

**STUDI PENGARUH KEMASAN *PERFORATED* TERHADAP MUTU  
BENGGUANG (*Pachyrhizus Erosus*) TEROLAH MINIMAL**

**WULAN PUTRI ANANTA**

**1811112017**



**Pembimbing :**

- 1. Khandra Fahmy, S.TP, MP, Ph.D**
- 2. Dr. Andasuryani, S.TP, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2022**

## STUDI PENGARUH KEMASAN *PERFORATED* TERHADAP MUTU BENGKUANG (*Pachyrhizus erosus*) TEROLAH MINIMAL

Wulan Putri Ananta<sup>1</sup>, Khandra Fahmy<sup>2</sup>, Andasuryani<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

<sup>2</sup> Dosen Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

Email : wulanannt@gmail.com

### ABSTRAK

Bengkuang potong segar atau terolah minimal adalah pengolahan buah yang melibatkan proses pencucian, pengupasan, dan pengirisan sebelum dikemas tanpa mengurangi nilai gizi dan kesegarannya buah. Buah terolah minimal memiliki beberapa manfaat salah satunya yaitu dapat dikonsumsi secara langsung (*ready to eat product*). Banyak penelitian yang berkenaan dengan metode memperpanjang umur simpan buah potong segar telah dilakukan, diantaranya adalah dengan *modified atmosphere packaging* (MAP) pasif dimana seiring berjalannya respirasi, terjadinya penurunan konsentrasi oksigen dan peningkatan konsentrasi karbondioksida pada kemasan yang dipengaruhi oleh laju respirasi produk, permeabilitas kemasan terhadap gas. Perubahan komposisi udara ini yang menyebabkan penurunan laju respirasi buah yang dikemas. Pengemasan harus disertakan dengan perforasi kemasan yang memungkinkan pengaturan nilai tukar gas dan uap air dalam produk segar yang dikemas. MAP yang dimediasi perforasi berpotensi mengurangi resiko anaerobiosis dan pertumbuhan mikroba yang terkait dengan kondensasi kelembaban. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh kemasan perforasi terhadap mutu bengkuang terolah minimal selama penyimpanan. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial yang terdiri dari dua faktor yaitu jumlah perforasi dan hari penyimpanan. Jumlah sampel yang digunakan pada penelitian ini adalah 2.160 potong bengkuang dengan tiga kali pengulangan. Kemasan yang digunakan yaitu *polypropylene* berukuran 12 x 22 cm dengan variasi jumlah perforasi yaitu non perforasi, 2 perforasi, 4 perforasi dan 6 perforasi dengan ukuran diameter 5 mm dan penyimpanan yang dilakukan pada suhu 5°C. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa adanya pengaruh perforasi kemasan terhadap bengkuang terolah minimal dalam mempertahankan mutu selama penyimpanan. Adapun perlakuan terbaik dalam penelitian ini yaitu perlakuan dengan 2 perforasi kemasan karena mampu mempertahankan mutu bengkuang terolah minimal lebih baik dari perlakuan lainnya.

*Kata Kunci* : Bengkuang terolah minimal, Perforasi, Respirasi, MAP.