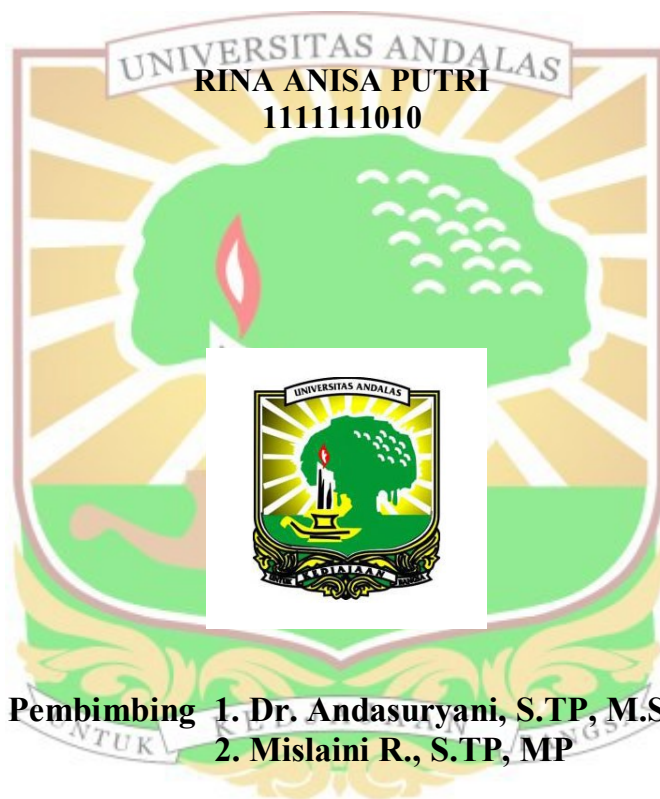


**STUDI WAKTU PENUNDAAN *PRECOOLING* TERHADAP  
MUTU SELADA (*Lactuca sativa* L.)  
SELAMA PENYIMPANAN**



**Pembimbing 1. Dr. Andasuryani, S.TP, M.Si  
2. Mislaini R., S.TP, MP**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2017**

# Studi Waktu Penundaan *Precooling* terhadap Mutu Selada (*Lactuca sativa*, L.) selama Penyimpanan

Rina Anisa Putri, Andasuryani, Mislaini R

## ABSTRAK

Selada merupakan tanaman yang mempunyai prospek yang bagus dilihat dari segi permintaan pasar dan nilai ekonomisnya namun selada mempunyai sifat yang mudah rusak karena daunnya tipis dan mengandung banyak air. Untuk memperpanjang umur simpan selada diperlukan metode *precooling*, tujuannya adalah untuk menghilangkan panas lapang bahan saat panen. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh waktu penundaan *precooling* terhadap mutu selada dengan parameter pengamatan berupa susut bobot, kadar air, kadar klorofil, dan perubahan warna selama penyimpanan. Penelitian ini menggunakan analisis Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan 2 faktor yaitu perlakuan dan suhu penyimpanan dengan 3 kali ulangan. Perlakuan yang diberikan adalah kontrol, *precooling*, lama penundaan *precooling* 2 jam, dan lama penundaan *precooling* 4 jam yang disimpan pada suhu dingin (10 °C) dan suhu ruang (27 °C). Tahapan penelitian diawali dengan pemilihan selada langsung di Alahan Panjang, Kabupaten Solok, penyortiran, pemberian perlakuan *precooling* kemudian dilakukan pengangkutan ke laboratorium, kemudian setelah 2 jam di beri perlakuan penundaan 2 jam, dan setelah 4 jam diberi perlakuan penundaan *precooling* 4 jam (masing-masing perlakuan di kemas dengan plastik *wrap* yang dialas dengan *styrofoam*), pengambilan data, pengolahan data, dan analisis hasil akhir. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyimpanan suhu dingin lebih mempertahankan umur simpan hingga hari ke- 8 pada perlakuan *precooling* dan untuk penundaan *precooling* selama 2 jam, 7 hari untuk penundaan *precooling* 4 jam dan 6 hari untuk perlakuan kontrol, sedangkan pada penyimpanan suhu ruang maksimal lama penyimpanan selama 3 hari untuk perlakuan *precooling*, penundaan *precooling* dan penundaan *precooling* 4 jam dan 2 hari untuk perlakuan kontrol.

*Kata Kunci* –selada, suhu, *precooling*, penyimpanan

# STUDIES ON THE QUALITY TIME DELAY PRECOOLING LETTUCE (LACTUCA SATIVA L.) DURING STORAGE

Rina Anisa Putri , Andasuryani, Misliarni R

## ABSTRACT

Lettuce is a plant that has a good prospect in terms of market demand and economic value, but lettuce has the properties that are easily damaged because the leaves are thin and contain a lot of water. To extend the shelf life of lettuce required precooling method, the goal is to remove field heat the material at harvest. This study aimed to assess the effect of time delay precooling of the quality of the lettuce with the observation of parameters such as weight loss, water content, chlorophyll content, and discoloration during storage. This study uses analysis completely randomized design (CRD) factorial with 2 factors, treatment and storage temperature with 3 repetitions. The treatments were control, precooling, long precooling delay of 2 hours, and long precooling delay of 4 hours stored at cool temperatures (10 ° C) and room temperature (27 ° C). Research stage begins with the selection of lettuce directly in Alahan Panjang, Solok regency, sorting, giving treatment precooling then do the transport to the laboratory, and then after 2 hours in the given treatment delay of 2 hours, and after 4 hours of being treated delay precooling 4 hours (each treatment in the container with plastic wrap to dialas with styrofoam), data retrieval , data processing, and analysis of the final results. The results showed that the cold temperature storage is maintaining shelf life up to the 8th day of the treatment precooling precooling and to delay as long as 2 hours, 7 days for precooling delay of 4 hours and 6 days for the control treatment, whereas the maximum temperature storage room during the long peyimpanan 3 days for precooling treatment, delay and delay precooling precooling 4 hours and 2 days for the control treatment.

Keyword : lettuce, temperature, precooling, storage