

**PENGARUH WAKTU PENUNDAAN *HYDROCOOLING*
TERHADAP UMUR SIMPAN SAYUR CAISIM
(*Brassica juncea*, L.)**

SISKA NOFRIYANTI

1211112008



Dosen Pembimbing :

- 1. Dr. Andasuryani, S.TP, M.Si**
- 2. Fadli Irsyad, S.TP, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2017**

PENGARUH WAKTU PENUNDAAN *HYDROCOOLING* TERHADAP UMUR SIMPAN SAYUR CAISIM (*Brassica juncea*, L.)

Siska Nofriyanti, Andasuryani, Fadli Irsyad

ABSTRAK

Caisim atau sawi bakso merupakan salah satu jenis sayuran sawi yang cukup banyak dipasarkan dikalangan konsumen. Suhu lingkungan yang cukup tinggi saat panen dan pascapanen merupakan faktor yang mempercepat proses kelayuan terutama pada bagian daun. Untuk mempertahankan kesegaran caisim dapat dilakukan dengan cara *hydrocooling* (perendaman dengan air). Penundaan waktu *hydrocooling* terjadi karena proses pemasaran sayuran yang cukup lama dan jauh. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh waktu penundaan *hydrocooling* terhadap umur simpan sayur caisim dengan parameter pengamatan berupa susut bobot, kadar air (daun dan batang), kadar klorofil dan perubahan warna. 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 (tanpa perlakuan), *hydrocooling* langsung, penundaan *hydrocooling* 3 jam, dan penundaan *hydrocooling* 6 jam yang disimpan pada suhu 10 °C, 15 °C dan suhu ruang (± 27 °C). Suhu *hydrocooling* yang digunakan 10 °C yang dilakukan selama 20 menit. Tahapan penelitian terdiri dari pengambilan dan penyiapan sampel, pelaksanaan penelitian, pengambilan data, dan analisis hasil akhir. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyimpanan suhu 10 °C pada perlakuan penundaan *hydrocooling* 3 jam dapat mempertahankan umur simpan caisim lebih lama yaitu selama 13 hari.

Kata Kunci – caisim, *hydrocooling*, penundaan *hydrocooling*, suhu