

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sayuran adalah salah satu produk hortikultura yang berperan dalam memenuhi kebutuhan gizi manusia, karena banyak mengandung serat, vitamin dan mineral yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Caisim atau sawi bakso (ada juga yang menamakannya sawi cina) merupakan salah satu produk hortikultura jenis sayuran sawi yang cukup banyak dipasarkan dikalangan konsumen. Daerah produksi sayuran sawi yang cukup banyak di daerah Sumatera Barat yaitu daerah Kabupaten Tanah Datar sebanyak 8.701 ton/tahun, Kabupaten Agam sebanyak 7.843 ton/tahun, daerah Padang Panjang sebanyak 2.688 ton/tahun dan daerah Solok sebanyak 2.454 ton/tahun (BPS, 2014).

Kesegaran merupakan salah satu faktor yang paling penting yang diperhatikan konsumen terhadap sayuran. Kesegaran sayuran sangat dipengaruhi oleh kondisi lingkungan dan cara penanganan setelah dipanen. Suhu lingkungan yang cukup tinggi saat panen dan pascapanen merupakan faktor yang mempercepat proses kelayuan terutama pada bagian daun.

Salah satu usaha dalam mempertahankan kesegaran sayuran terutama sayuran daun adalah dengan perlakuan pendinginan awal (*precooling*). *Precooling* bertujuan untuk menjaga kesegaran produk pertanian serta mempertahankan umur simpannya. Banyak cara *precooling* yang dapat dilakukan untuk menurunkan panas lapang bahan, salah satunya dengan cara *hydrocooling* (perendaman dengan air).

Awanis (2013) telah melakukan penelitian tentang kombinasi suhu air dan lama perendaman pada *hydrocooling* untuk mempertahankan kesegaran sawi hijau (*Brassica juncea*). Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa perlakuan terbaik menggunakan suhu perendaman 10 °C dengan waktu 3,9 detik pada penyimpanan suhu 13 °C dapat lebih lama mempertahankan masa simpan sawi hijau yaitu 9 hari dibandingkan dengan perlakuan lainnya. Penelitian yang dilakukan ini menggunakan perlakuan *hydrocooling* secara langsung setelah pemanenan.

Penundaan waktu *hydrocooling* terjadi karena lamanya proses panen, pemasaran sayuran yang cukup lama dan jauh sehingga untuk mempertahankan kesegaran sayuran tersebut dapat dilakukan perlakuan *hydrocooling*. Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Waktu Penundaan *Hydrocooling* terhadap Umur Simpan Sayur Caisim (*Brassica juncea*, L.)”**

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh waktu penundaan *hydrocooling* terhadap umur simpan sayur caisim (*Brassica juncea*, L.).

1.3 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan di atas, penelitian ini dapat bermanfaat dalam memberikan informasi kepada petani terhadap pengaruh waktu penundaan *hydrocooling* terhadap umur simpan sayur caisim (*Brassica juncea*, L.). Memberikan pengetahuan tentang pascapanen yang dapat dilakukan untuk mempertahankan mutu sayuran caisim selama penyimpanan.

