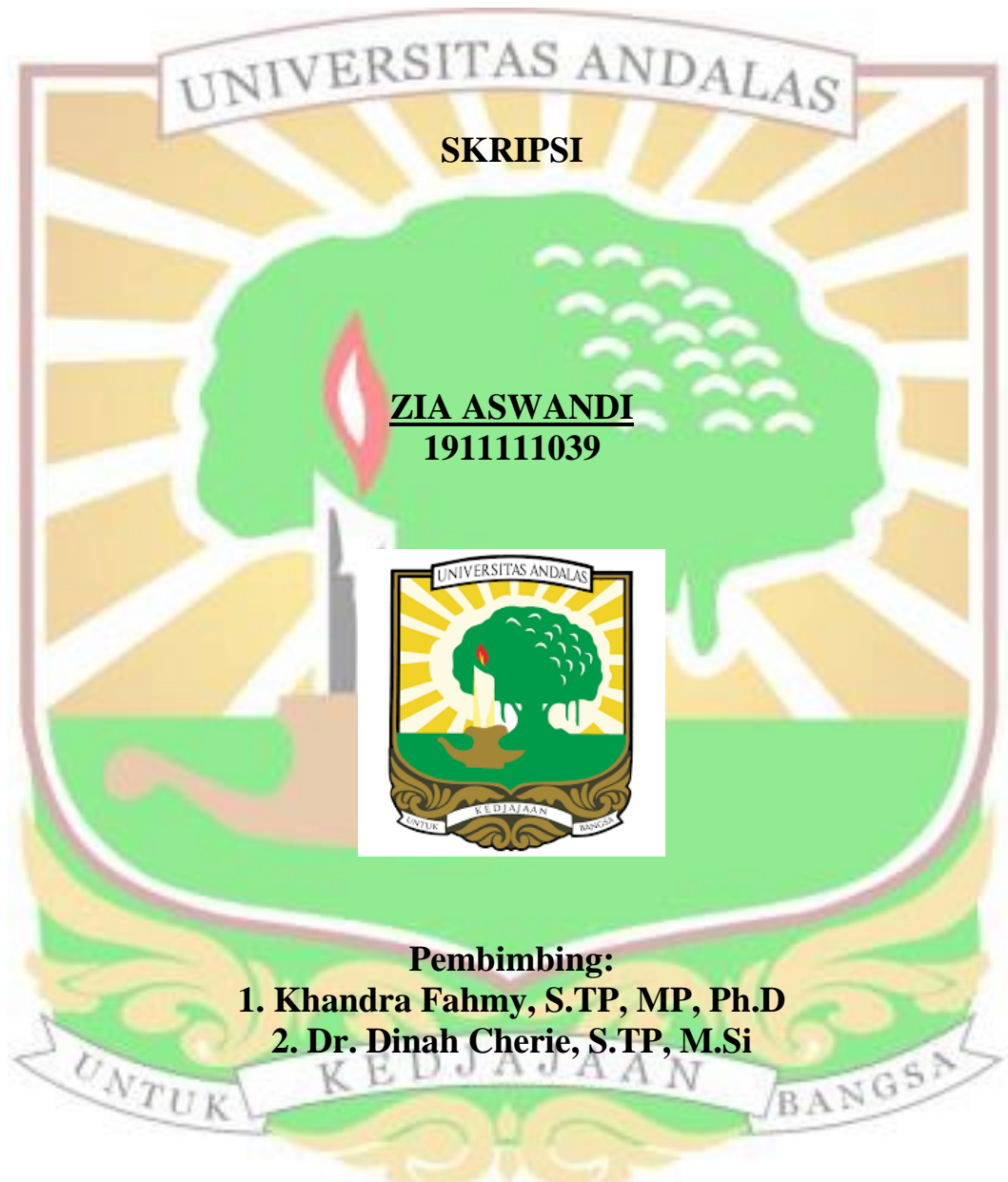


**PENGARUH *PERFORATED* KEMASAN ATMOSFIR
TERMODIFIKASI DALAM MEMPERTAHANKAN MUTU
BUAH ALPUKAT (*Persea americana* Mill) VARIETAS
TONGAR**



SKRIPSI

ZIA ASWANDI
1911111039

Pembimbing:

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

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS**

PADANG

2024

**PENGARUH *PERFORATED* KEMASAN ATMOSFIR TERMODIFIKASI
DALAM MEMPERTAHANKAN MUTU BUAH ALPUKAT (*Persea
americana* Mill) VARIETAS TONGAR**

Zia Aswandi¹, Khandra Fahmy², Dinah Cherie²

¹ Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

² Dosen Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

Email : aswandizia@gmail.com

ABSTRAK

Buah alpukat (*Persea americana* Mill) varietas tongar merupakan buah unggulan yang berasal dari Pasaman Barat, Provinsi Sumatera Barat. Buah alpukat ini merupakan buah yang mudah mengalami kerusakan setelah panen. Penyimpanan suhu dingin dapat mempertahankan mutu buah alpukat akan tetapi alpukat merupakan *chilling sensitive product* yang mengalami *chilling injury* bila disimpan pada suhu dingin dalam waktu yang lama. MAP (*Modified Atmosphere Packaging*) merupakan salah satu teknologi pengemasan yang dapat mencegah terjadinya kerusakan dingin. Efektifitas kemasan MAP dipengaruhi oleh permeabilitasnya. Pemberian perforasi pada kemasan dapat memodifikasi atmosfer di kemasan. Akan tetapi jika lubang yang digunakan terlalu banyak maka fungsi kemasan tidak ada. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh jumlah *perforated* pada kemasan *polypropylene* terhadap mutu buah alpukat selama penyimpanan dan menentukan jumlah lubang terbaik berdasarkan mutu alpukat yang dihasilkan. Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode RAL dengan satu faktor perlakuan yaitu jumlah lubang. Kemasan yang digunakan plastik *polypropylene* ukuran 45 x 50 cm variasi perforasi yaitu kontrol (tanpa perforasi), 31 lubang, 32 lubang dan 33 lubang dengan diameter 5 mm setelah dikemas buah disimpan pada suhu 10°C. Dari hasil penelitian didapatkan kemasan 31 lubang merupakan kemasan terbaik yang menciptakan nilai konsentrasi O₂ dan CO₂ dalam kemasan 10,51% dan 5,60%. Sedangkan hasil pengamatan mutu alpukat setelah dikemas yaitu susut bobot sebesar 1,57%, *lightness* sebesar 37,87, *hue* sebesar 123,14, *chroma* sebesar 32,93, *chilling injury* sebesar 8,85%, kekerasan sebesar 41,04 N/cm², total padatan terlarut sebesar 6,5 °Brix, *electrolyte leakage* sebesar 16,68.

Kata Kunci : Alpukat Tongar, Perforasi, MAP (*Modified Atmosphere Packaging*), *Chilling Injury*.