

**KAJIAN PENUNDAAN WAKTU *PRECOOLING* DAN SUHU
PENYIMPANAN TERHADAP KADAR AIR, KEKERASAN,
VITAMIN C DAN pH PADA JAMBU BIJI MERAH**

SKRIPSI



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

**KAJIAN PENUNDAAN WAKTU *PRECOOLING* DAN SUHU
PENYIMPANAN TERHADAP KADAR AIR, KEKERASAN, VITAMIN C
DAN pH PADA JAMBU BIJI MERAH**

Putri Ayu Puspitasari¹, Andasuryani², Dinah Cherie²

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

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

Gmail : putriayu.pessel@gmail.com

ABSTRAK

Indonesia kaya akan buah-buahan salah satunya yaitu buah jambu biji merah. Permasalahan yang terjadi yaitu tindakan pascapanen yang kurang mampu mempertahankan mutu buah jambu biji merah selama proses penyimpanan. Teknologi penanganan pascapanen yang dapat digunakan dalam memperpanjang umur simpan jambu biji yaitu *precooling*. Dimana *precooling* ini bertujuan untuk mengurangi jumlah air yang hilang melalui transpirasi, memperlambat respirasi, serta menurunkan kepekaan terhadap serangan mikroba. Penundaan pelaksanaan *precooling* dapat berdampak pada percepatan kehilangan kelembapan dan meningkatkan risiko kerusakan produk akibat aktivitas mikroba sehingga pelaksanaan *precooling* sebaiknya dilakukan segera setelah panen. Penambahan ozon pada proses *precooling* mampu mengurangi kerusakan dan menghambat pertumbuhan mikroba dan bertahan selama proses penyimpanan buah jambu biji merah. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi mutu jambu biji merah varietas getas merah berdasarkan pemberian perlakuan penundaan *precooling* dan ozon terhadap nilai kadar air, vitamin C, kekerasan dan pH selama waktu penyimpanan pada suhu ruang dan suhu 10°C. Metode penelitian pada penelitian ini menggunakan alat ozon tipe LEKA OZ3000. Pengamatan dilakukan pada perlakuan tanpa *precooling*, penundaan *precooling* dengan air tanpa ozon dan penundaan *precooling* dengan menggunakan air berozon yang disimpan pada suhu ruang dan suhu dingin. Hasil nilai terbaik pada penelitian ini yaitu pada perlakuan penundaan *precooling* menggunakan air berozon penyimpanan di suhu 10°C, karena pada suhu rendah tersebut mampu mempertahankan kadar air, kekerasan, vitamin C dan pH selama penyimpanan dibandingkan dengan suhu tinggi.

Kata Kunci : Jambu Biji Merah, Kadar Air, Kekerasan, Vit C, pH.