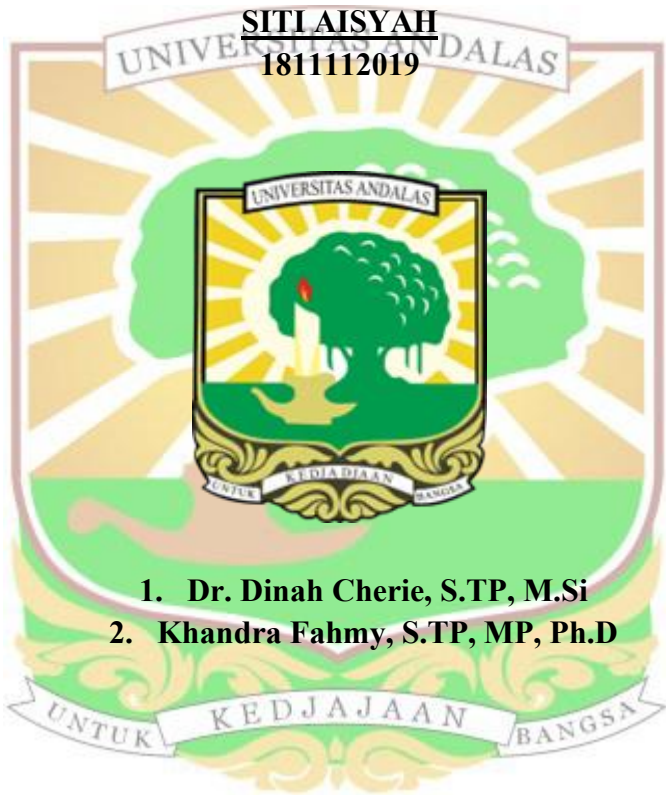


# **KAJIAN PERENDAMAN BUAH PISANG KEPOK TANTUNG MENGGUNAKAN LARUTAN LENGKUAS**

**SITI AISYAH**

**1811112019**



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

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2025**

# KAJIAN PERENDAMAN BUAH PISANG KEPOK TANJUNG MENGGUNAKAN LARUTAN LENGKUAS

Siti Aisyah\*, Dinah Cherie\*\*, Khandra Fahmy\*\*

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

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

Email: [sitiaisyah070121@gmail.com](mailto:sitiaisyah070121@gmail.com)

## Abstrak

Penanganan pascapanen buah Pisang Kepok Tanjung masih menjadi tantangan bagi masyarakat karena umur simpannya yang relatif singkat sehingga masyarakat menggunakan pestisida sintesis sebagai pengawetan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan memanfaatkan bahan alami seperti larutan lengkuas merah (*Alpinia purpurata*) yang mengandung senyawa bioaktif berpotensi antimikroba dan antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh perendaman larutan lengkuas terhadap mutu fisik, kimia, mikrobiologis, dan organoleptik buah Pisang Kepok Tanjung selama penyimpanan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan 3 kali ulangan, konsentrasi larutan lengkuas (0%, 20%, 23%, dan 26%) yang diamati selama 8 hari penyimpanan. Parameter yang dianalisis meliputi susut bobot, kadar air, kekerasan, warna (*L*, *C*, *hue*), total padatan terlarut (TPT), total mikroba (TPC), dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perendaman larutan lengkuas tidak memberikan pengaruh yang signifikan secara statistik terhadap seluruh parameter yang diamati ( $p > 0,05$ ), namun secara deskriptif, perlakuan dengan konsentrasi 23% cenderung memperlambat penurunan mutu pisang, terutama dalam menekan laju pertumbuhan mikroba dan mempertahankan kekerasan serta warna buah. Penelitian ini menunjukkan bahwa larutan lengkuas belum dapat mempertahankan mutu buah pisang selama penyimpanan dikarenakan konsentrasi yang digunakan belum tepat untuk diaplikasikan sehingga diperlukan penelitian lebih lanjut berapa konsentrasi larutan lengkuas yang tepat dan berapa lama perendaman yang dibutuhkan.

Kata kunci: Buah Pisang Kepok Tanjung, lengkuas, perendaman.