

## RINGKASAN

JOKO SANTOSO. J201910576. Pengaruh kalium permanganat (KMnO<sub>4</sub>) terhadap kandungan kimia buah mangga Bapang (*Mangifera indica* L.var. *bapang*) selama penyimpanan ( Dibawah bimbingan KOEN PRASENSO dan ENDAH DWI HASTUTI )

Buah mangga merupakan salah satu buah yang populer di Indonesia. Buah mangga termasuk golongan buah yang mudah rusak, sehingga dalam penanganan pasca panen sering menimbulkan masalah. Salah satu usaha untuk mendapatkan buah segar adalah dengan menunda proses pematangan buah mangga tersebut.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kalium permanganat (KMnO<sub>4</sub>) terhadap perubahan kandungan kimia buah mangga Bapang (*Mangifera indica* L var. *bapang*) selama sepuluh hari penyimpanan.

Buah mangga "hijau masak" dikelompokkan dalam lima kelompok perlakuan yaitu P0 (tanpa dibungkus plastik), P1 (dibungkus plastik tanpa KMnO<sub>4</sub>), P2 (dibungkus plastik + 10 pellet KMnO<sub>4</sub>), P3 (dibungkus plastik + 15 pellet KMnO<sub>4</sub>) dan P4 (dibungkus plastik + 20 pellet KMnO<sub>4</sub>), dengan tiga kali ulangan dan setiap satuan percobaan sembilan buah mangga. Penyimpanan selama sepuluh hari.

Hasil penelitian ini didapatkan bahwa Perlakuan penambahan pellet KMnO<sub>4</sub> selama penyimpanan buah mangga dalam kantong plastik PE dapat menghambat peningkatan derajat keasaman dan peningkatan gula reduksi. Hambatan ini terjadi karena adanya pengikatan etilen oleh KMnO<sub>4</sub> sehingga, proses pematangan terhambat. Dengan demikian bahwa penambahan KMnO<sub>4</sub> dapat memperpanjang umur simpan buah mangga.