

## RINGKASAN

USWATUN HASANAH. J2B000122. **Kandungan Vitamin C Buah Pisang (*Musa sp cv. Ambon Kuning*) Setelah Perendaman Dalam Larutan Kalsium Klorida ( $\text{CaCl}_2$ ).** Di bawah bimbingan Hj. Endah Dwi Hastuti dan Hj. Rini Budi Hastuti.

Buah pisang merupakan salah satu buah yang banyak diminati di Indonesia. Buah pisang banyak dikonsumsi karena mempunyai rasa yang enak, beraroma harum dan mempunyai kandungan gizi yang tinggi. Salah satu vitamin yang terdapat dalam buah pisang adalah vitamin C. Vitamin C merupakan vitamin yang mudah rusak dan mudah teroksidasi. Proses tersebut dipercepat oleh panas, sinar, alkali, enzim, oksidator serta oleh katalis tembaga dan besi. Kadar vitamin C menurun seiring peningkatan pemasakan. Kalsium telah diketahui perannya dalam proses fisiologi tanaman sebagai penghambat proses penuaan buah-buahan dan sayur-sayuran. Ion kalsium dapat menghambat kegiatan enzim, berinteraksi dengan membran fosfolipid dan pektin pada dinding sel, sehingga dapat mempertahankan atau menunda perubahan-perubahan yang penting dalam proses pemasakan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian kalsium klorida terhadap kandungan vitamin C buah pisang ambon (*Musa sp kultivar ambon kuning*) dan mengetahui konsentrasi kalsium klorida yang dapat mempertahankan kandungan vitamin C dan lama simpan paling tinggi.

Rancangan yang digunakan adalah RAL (rancangan acak lengkap) dengan 5 perlakuan dan masing-masing perlakuan 5 ulangan, yang terdiri dari  $P_0$  (tanpa  $\text{CaCl}_2$ ),  $P_1$  (1 %  $\text{CaCl}_2$ ),  $P_2$  (2 %  $\text{CaCl}_2$ ),  $P_3$  (3 %  $\text{CaCl}_2$ ),  $P_4$  (4 %  $\text{CaCl}_2$ ). Parameter yang diamati adalah kadar vitamin C (%) dan lama simpan buah. Data yang diperoleh kemudian dianalisis dengan *analysis of varian* (ANOVA). Jika ada perbedaan yang nyata antar perlakuan dilanjutkan dengan uji Duncan's Multiple Range Test (DMRT) dengan tingkat kepercayaan 95%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perendaman buah pisang ambon dalam larutan kalsium klorida 1 %, 2 %, 3 %, dan 4 %, tidak berpengaruh terhadap kandungan vitamin C buah tetapi dapat memperpanjang lama simpan buah tersebut. Lama simpan tertinggi adalah 12 hari yang didapatkan pada konsentrasi kalsium klorida 1 % dan 2 %.

Kata kunci: vitamin C, pisang, kalsium klorida, masa simpan.