

RINGKASAN

AGUSTINA FITRIANI. J2B 098 065. Pengaruh Pengemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Gula dan Vitamin C Jeruk Keprok (*Citrus nobilis* L.var chysocarpa). Dibawah bimbingan Hj. Endah Dwi Hastuti dan Sarjana Parman.

Jeruk Keprok merupakan salah satu komoditas pertanian yang menjanjikan banyak keuntungan. Banyak buah jeruk yang mengalami penurunan nilai gizi seperti kadar gula dan vitamin C akibat penanganan pasca panen yang kurang tepat. Pengemasan dan lama penyimpanan yang tepat disertai penggunaan suhu rendah dapat mempertahankan kadar gula dan vitamin C jeruk keprok tetap stabil. Penelitian dengan menggunakan plastik polietilen pada suhu 2⁰C sebagai upaya mempertahankan kadar gula dan vitamin C agar relatif konstan.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pengemasan dan lama penyimpanan yang dapat mempertahankan kadar gula dan vitamin C jeruk keprok tetap tinggi.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial (2 x 3). Faktor I : jeruk tanpa kemasan (P0) dan jeruk dalam kemasan (P1). Faktor II : lama penyimpanan yaitu 5 hari (L1), 10 hari (L2), dan 15 hari (L3). Masing-masing perlakuan dengan 3 ulangan. Data dianalisis dengan anova pada taraf uji 5 %, bila ada beda nyata dilanjutkan dengan uji Duncan pada taraf signifikan 5 %.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama penyimpanan berpengaruh terhadap kadar gula dan vitamin C jeruk keprok, sedangkan pengemasan hanya berpengaruh terhadap kadar gula. Pada lama penyimpanan 5 hari (L1) diperoleh kadar gula dan vitamin C jeruk tertinggi yaitu 6,53 % dan 4,14 mg/100g.

Kata kunci : Pengemasan, lama penyimpanan, kadar gula, vitamin C, jeruk keprok.