

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah-buahan merupakan salah satu komoditas pertanian masa depan yang menjanjikan berbagai keuntungan. Pengembangan sistem agribisnis buah-buahan dapat menciptakan nilai tambah dan sumber pertumbuhan ekonomi baru bagi peningkatan kesejahteraan masyarakat, khususnya petani. Salah satu komoditas buah-buahan yang mempunyai prospek baik adalah jeruk keprok. Buah jeruk keprok mudah dipasarkan. Harga jualnya cukup menguntungkan dan kandungan gizinya juga tinggi (Rukmana dan Oesman, 2003).

Buah jeruk tersedia sepanjang tahun. Kualitas buah jeruk ditentukan oleh banyak hal diantaranya adalah komposisi nilai gizi dan kondisi fisiknya. Fisik buah yang bersih, segar dan menarik yang ditunjang oleh nilai gizi yang tinggi akan menaikkan kualitasnya. Namun, banyak buah jeruk yang mengalami penurunan nilai gizinya. Hal ini disebabkan oleh banyak faktor diantaranya adalah penanganan pasca panen yang kurang tepat. Pantastico (1989) menyatakan bahwa penjagaan mutu yang paling baik adalah bila pengemasan dikombinasikan dengan penyimpanan pada suhu dingin. Keuntungan yang diperoleh dari pengemasan yaitu memberi perlindungan dari kerusakan mekanik dan kehilangan air, memungkinkan penggunaan udara termodifikasi yang menguntungkan, menjaga kebersihan buah, dan menekan pengurangan berat buah. Jeruk manis yang

dikemas dalam kantong polietilen dan disimpan pada suhu 21°C selama 7 hari bobotnya hilang sekitar 2,8%.

Kualitas buah jeruk setelah panen mengalami penurunan salah satunya adalah perubahan kadar gula dan kadar vitamin C. Penurunan kualitas dapat dicegah apabila sesudah panen jeruk disimpan pada suhu 0-2°C (Pracaya, 1992). Komposisi nilai gizi yang tinggi dan kondisi fisik yang menarik tidak akan ada artinya bila penyimpanannya tidak memperhatikan faktor tempat dan lama penyimpanan. Maka dari itu perlu dilakukan penelitian dengan menggunakan plastik polietilen pada suhu 2°C sebagai upaya mempertahankan perubahan kadar gula dan vitamin C agar relatif konstan.

Secara biokimiawi, vitamin C (asam askorbat) merupakan koenzim pada berbagai reaksi tubuh. Salah satu peranan yang utama adalah proses hidroksi prolin dan lisin pada pembentukan kolagen. Kolagen merupakan komponen penting jaringan ikat, oleh sebab itu vitamin C penting untuk kelangsungan hidup jaringan ikat. Vitamin C berperan penting pada proses penyembuhan luka dan adaptasi tubuh terhadap infeksi. Jika tubuh kekurangan vitamin C, maka akan terjadi gangguan pada tubuh antara lain pendarahan di gusi, usus, kulit, dan otot (Bambang, dkk, 1990).

1.2 Formulasi Permasalahan

1. Apakah pengemasan dan lama penyimpanan yang berbeda dapat berpengaruh terhadap kadar gula dan kadar vitamin C jeruk keprok ?
2. Pada lama penyimpanan berapa hari dihasilkan kadar gula dan kadar vitamin C paling tinggi dari buah jeruk yang dikemas plastik polietilen?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh pengemasan dan lama penyimpanan terhadap kadar gula dan kadar vitamin C jeruk keprok.
2. Mengetahui pengaruh pengemasan dan lama penyimpanan yang masih dapat mempertahankan kadar gula dan kadar vitamin C paling tinggi pada jeruk keprok.

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah memberikan informasi kepada masyarakat umum dan petani tentang pengaruh perlakuan kemasan plastik polietilen dan lama penyimpanan yang berbeda terhadap kadar gula dan vitamin C jeruk keprok, sehingga dapat melakukan penyimpanan jeruk dengan baik dan benar.