

RINGKASAN

Citra Kusuma Asthi. J2B 000 075. **Kandungan Gula Reduksi dan Vitamin C Buah Pisang Ambon (*Musa sp. cv. Ambon Kuning*) Setelah Perlakuan Jenis Bahan dan Lama Pemeraman yang Berbeda** (dibawah bimbingan Rini Budi Hastuti dan Endah Dwi Hastuti).

Permintaan pasar akan buah pisang terus meningkat karena pisang dapat dikonsumsi dalam bentuk buah segar maupun dalam berbagai macam bentuk olahan. Pisang juga memiliki kandungan gizi yang tinggi. Salah satu kendala untuk mendapatkan buah pisang yang cepat matang secara seragam dengan kandungan gizi tinggi adalah aktivitas pemeraman yang kurang diperhatikan sehingga menghasilkan pisang dengan kualitas rendah (rasa kurang manis dan aroma kurang tajam).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis bahan dan lama pemeraman yang berbeda terhadap kandungan gula reduksi dan vitamin C buah pisang ambon, mengetahui ada tidaknya interaksi antar perlakuan serta mengetahui jenis bahan dan lama pemeraman yang tepat untuk menghasilkan pisang ambon (dengan kandungan gula reduksi dan vitamin C yang tinggi).

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Biologi Struktur dan Fungsi Tumbuhan, F.MIPA, UNDIP dan Laboratorium Kimia Organik, F.MIPA, UNNES selama bulan September 2004 sampai November 2004. Penelitian dilakukan menggunakan Rancangan Acak Lengkap pola faktorial (3x3) dengan tiga kali ulangan untuk masing-masing perlakuan. Hasil penelitian diolah dengan menggunakan analisis sidik ragam (Anova) dilanjutkan dengan Uji Duncan (DMRT) pada taraf signifikansi 95 %.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa masing-masing perlakuan berpengaruh terhadap kadar gula reduksi, susut berat dan lama pematangan tetapi tidak berpengaruh terhadap kandungan vitamin C. Interaksi antara jenis bahan dan lama pemeraman hanya berpengaruh terhadap lama pematangan pisang ambon. Pemeraman yang baik untuk menghasilkan buah pisang yang cepat matang dengan kandungan gula reduksi dan vitamin C yang tinggi adalah pemeraman dengan daun gamal dan daun lamtoro selama tiga hari.