

Helmiyesi. J2B 097 085. **Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Gula dan Vitamin C Pada Buah Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*)**. Dibawah bimbingan Rini Budi Hastuti dan Erma Prihastanti.

Produk buah-buahan dan sayur-sayuran sesudah dipanen masih mengalami proses hidup meliputi perubahan fisiologis, enzimatis, dan kimiawi. Perubahan fisiologis yang dapat mempengaruhi sifat dan kualitas produk sesudah dipanen adalah, fotosintesis, respirasi, transpirasi, dan menuanya produk.

Masalah utama dalam penyimpanan buah jeruk siam pada suhu kamar adalah penurunan kualitas akibat menurunnya berat serta nilai gizi seperti vitamin C dan kadar gula. Hal ini disebabkan oleh proses transpirasi dan respirasi yang berlangsung cepat dan terus menerus.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar gula dan vitamin C serta mengetahui berapa hari penyimpanan yang masih dapat mempertahankan kadar gula dan vitamin C pada buah jeruk siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*).

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi terutama pada penjual buah jeruk siam tentang pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar gula dan vitamin C serta berapa hari penyimpanan sebaiknya dilakukan.

Percobaan meliputi 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan yang dimaksud adalah lama penyimpanan yaitu 0 hari (kontrol), 5 hari, 10 hari, dan 15 hari. Parameter yang diamati adalah kadar gula, kadar vitamin C dan susut berat buah. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), apabila ada beda nyata dipakai uji lanjut Duncan pada taraf signifikan 5 %.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar gula buah jeruk siam pada penyimpanan 5 dan 10 hari mengalami kenaikan dibandingkan kontrol. Pada penyimpanan 15 hari kadar gula mulai menurun dibanding penyimpanan 5 dan 10 hari namun sama dengan kadar gula kontrol. Kadar vitamin C pada penyimpanan 5 hari tidak mengalami perubahan dibandingkan kontrol namun mulai terjadi penurunan pada penyimpanan 10 dan 15 hari. Susut berat mengalami kenaikan pada tiap perlakuan penyimpanan dan susut berat tertinggi pada penyimpanan 15 hari sebesar 29,16%.