

# BAB I

## PENDAHULUAN

### I.I. Latar Belakang

Penyimpanan buah-buahan dan sayur-sayuran segar menurut Pantastico (1989) dapat menghindarkan banjirnya produk ke pasar, memberi kesempatan yang luas untuk memilih buah-buahan dan sayur-sayuran sepanjang tahun, membantu pemasaran yang teratur, menjaga harga tetap stabil dan meningkatkan keuntungan produsen.

Tujuan utama penyimpanan adalah mengurangi laju transpirasi, respirasi, infeksi penyakit, dan patogen. Menurut Pantastico (1989) dan Kartasapoetra (1994) umur simpan dapat diperpanjang dengan cara suhu dingin, pelapisan lilin, perlakuan kimia, dan lain-lain.

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 setelah dipanen adalah fotosintesa, respirasi, transpirasi, dan proses menuanya produk setelah dipanen. Proses-proses tersebut menyebabkan perubahan-perubahan kandungan berbagai macam zat dalam produk, ditandai dengan perubahan warna, tekstur, rasa, dan bau (Sarwono, 1989).

Proses fisiologis yang terus berlangsung setelah produk dipanen

Kualitas berhubungan dengan aroma dan citarasa yang dapat ditangkap oleh indera penciuman dan lidah manusia (gula dan vitamin); penampakan berhubungan dengan kesan yang dapat ditangkap oleh indera penglihatan; sedangkan kondisi berhubungan dengan kerusakan mekanis, fisiologis, dan akibat serangan hama, patogen, atau organisme lainnya.

Masalah utama dalam penyimpanan buah jeruk 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 (Anonim, 1999).

Penelitian ini menggunakan buah jeruk siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*) sebagai sampel yang diambil dari petani di Perkebunan Pasma, Lahat- Sumatera Selatan. Pemilihan buah jeruk ini disebabkan karena petani dan penjual jeruk siam di Pasma melakukan penyimpanan buah dalam peti kayu atau dalam ruangan (suhu kamar) selama kurang lebih dua minggu. Oleh karena itu peneliti mencoba untuk mengetahui kadar gula dan vitamin C buah jeruk siam yang disimpan pada suhu kamar selama kurang lebih dua minggu tersebut.

## 1.2. Formulasi Permasalahan

Berdasarkan latar belakang di atas didapatkan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar gula dan vitamin C pada buah jeruk siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*)
2. Berapa hari penyimpanan yang masih dapat mempertahankan kadar gula dan vitamin C buah jeruk siam

## 1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan dengan tujuan sebagai berikut:

1. Mengetahui bagaimana pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar gula dan vitamin C pada buah jeruk siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*)
2. Mengetahui berapa hari penyimpanan yang masih dapat mempertahankan kadar gula dan vitamin C buah jeruk siam

## 1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi kepada petani dan penjual buah jeruk siam tentang bagaimana pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar gula dan vitamin C serta mengetahui berapa lama penyimpanan yang masih dapat mempertahankan kadar gula dan vitamin C buah jeruk siam tersebut.