RINGKASAN

EMIRITA DYAH PALAPASARI. J 201 95 1245. Pengaruh Lama Penyimpanan Dengan Temperatur Dingin Terhadap Kandungan Gula Jagung Manis (*Zea mays saccharata* Sturt). (Di Bawah Bimbingan Koen Praseno dan Endah Dwi H.).

Jagung manis merupakan komoditi yang mudah rusak dan mempunyai ciri bahwa setelah pemanenan, respirasi jagung manis sangat tinggi, sehingga dapat menurunkan rasa manisnya. Karena itu jagung manis merupakan tanaman yang mutunya sangat tergantung pada teknik pengemasan dan penyimpanan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap kandungan gula jagung manis serta mengetahui apakah ada perbedaan perubahan kandungan gula jagung manis antara masing-masing perlakuan. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Kimia Organik Jurusan Kimia, FMIPA UNDIP, pada bulan Agustus s.d Oktober 1999.

Bahan penelitian berupa 12 tongkol jagung manis. Perlakuan disini adalah lama penyimpanan yaitu tiga, enam dan sembilan hari setelah panen dan satu perlakuan kontrol 0 hari yaitu jagung yang tidak disimpan. Penyimpanan menggunakan lemari es dengan temperatur 0 – 5°C. Parameter yang akan diamati adalah kadar gula terlarut (glukosa), kadar gula tak terlarut (pati) jagung manis, dan kadar air. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan 4 perlakuan dan 3 ulangan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyimpanan tiga, enam sampai sembilan hari setelah panen tidak mengubah atau menurunkan kualitas jagung manis, dalam hal ini kadar gula terlarut (glukosa), kadar gula tak terlarut (pati) dan kadar air, relatif masih tetap.

This document is Undip Institutional Repository Collection. The author(s) or copyright owner(s) agree that UNDIP-IR may, without changing the content, translate the submission to any medium or format for the purpose of preservation. The author(s) or copyright owner(s) also agree that UNDIP-IR may keep more than one copy of this submission for purposes of security, back-up and preservation. (http://eprints.undip.ac.id)