

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kesadaran masyarakat tentang pentingnya mutu makanan, termasuk sayuran, semakin bertambah seiring dengan meningkatnya pendidikan dan pengetahuan di masyarakat. Dengan bertambahnya permintaan dan selektivitas konsumen terhadap sayuran, maka petani perlu mengimbangnya dengan cara menaikkan produksi dan kualitasnya (Rahardi dkk., 1994). Untuk menghasilkan sayuran berkualitas tinggi, diperlukan penanganan sebelum dan sesudah panen. Kebanyakan kualitas sayuran dipengaruhi oleh penanganan pasca panen, yaitu tindakan-tindakan yang dilakukan setelah panen. Penanganan pasca panen seharusnya dilakukan dengan saksama dan hati-hati agar penyebab-penyebab penurunan mutu dapat diperkecil. Salah satu sayuran yang membutuhkan penanganan pasca panen dengan teknik-teknik tertentu adalah brokoli.

Brokoli merupakan salah satu anggota dari keluarga tanaman kubis-kubisan (*Cruciferae*). Brokoli adalah sayuran berbentuk kuntum bunga seperti bunga kol, ditanam khusus untuk dikonsumsi bunganya atau kuntumnya saja yang disebut "curd". Massa bunga brokoli berwarna hijau tua atau hijau kebiru-biruan. Produksi brokoli di Indonesia terbatas hanya di dataran tinggi (pegunungan) saja (Rukmana, 1994). Brokoli sekarang ini sudah mulai digemari oleh masyarakat kita. Terbukti dari jenis masakan-masakan khas kita banyak yang menggunakan campuran brokoli, misalnya sayur sup, tumis, dan untuk campuran masakan-masakan lain. Nilai

ekonomi brokoli cukup tinggi, lebih tinggi dari kubis bunga putih, karena nilai jualnya lebih baik daripada kubis bunga putih (Harjono, 1996).

Brokoli juga merupakan sumber vitamin dan mineral. Brokoli banyak mengandung vitamin A, B, C, dan mineral seperti kalsium dan besi dalam jumlah yang cukup. Brokoli cukup banyak mengandung vitamin C (asam askorbat) bila dibandingkan dengan sayuran yang lain, terutama pada bagian kuntum bunganya. Biasanya brokoli yang layu, kandungan vitamin C-nya akan segera berkurang, sehingga menyebabkan kualitasnya turun, yang selanjutnya akan sangat menentukan harganya (Pracaya, 1999). Sama halnya produk hortikultura yang lain, brokoli sangat mudah rusak dan membusuk dalam waktu yang relatif singkat, sehingga mutunya menurun atau bahkan tidak dapat dikonsumsi sama sekali.

Telah lama masyarakat mengetahui bahwa vitamin C merupakan salah satu komponen yang harus ada dalam menu makanan dan memegang peranan penting bagi kelangsungan metabolisme yang terjadi di dalam tubuh. Salah satu peranannya yang utama adalah berperan dalam proses penyembuhan luka dan meningkatkan daya tahan tubuh melawan infeksi (Winarno, 1992).

Kandungan vitamin C dalam brokoli bisa berkurang sampai lebih dari 50% hanya dalam beberapa hari, tetapi kehilangan ini dapat dicegah dengan penyimpanan pada suhu yang rendah (Pracaya, 1999), dan menurut Wills *et al.* (1981) penyimpanan pada suhu rendah dapat mengurangi kegiatan respirasi dan metabolisme, memperlambat proses penuaan, mencegah kehilangan air, dan mencegah kelayuan. Namun Linder (1992) menyebutkan, walaupun dalam keadaan temperatur rendah dan kelembaban terpelihara (mencegah kelayuan), 50 % vitamin C

akan hilang dalam 3-5 bulan. Dari hal-hal tersebut di atas, maka dilakukan penelitian mengenai pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap penurunan kadar vitamin C (asam askorbat) brokoli.

B. Permasalahan

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka timbul permasalahan sebagai berikut :

1. Apakah terdapat interaksi antara suhu dan lama penyimpanan terhadap penurunan kadar vitamin C brokoli ?
2. Pada suhu dan lama penyimpanan berapakah penurunan kadar vitamin C brokoli paling rendah ?

C. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui ada tidaknya interaksi antara suhu dan lama penyimpanan terhadap penurunan kadar vitamin C brokoli.
2. Mengetahui suhu dan lama penyimpanan brokoli, yang menghasilkan penurunan kadar vitamin C paling rendah.

D. Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah memberikan informasi kepada masyarakat pada umumnya dan petani pada khususnya, tentang penanganan pasca panen brokoli, terutama tentang suhu dan lama penyimpanan yang dapat mempertahankan kadar vitamin C brokoli.

