



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Laman : <http://library.unsyiah.ac.id>, Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

PENYIMPANAN LENGKUAS (ALPINIA GALANGA) TEROLAH MINIMAL DENGAN VARIASI JENIS KEMASAN DAN SUHU PENYIMPANAN

ABSTRACT

Penanganan pasca panen lengkuas yang baik dapat memperpanjang umur simpan dengan kualitas yang lebih bagus. Ada beberapa cara yang dilakukan untuk mempertahankan kualitas lengkuas segar salah satu diantaranya adalah dengan dikemas dan disimpan pada suhu rendah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui umur simpan lengkuas segar yang terolah minimal dengan variasi kemasan dan suhu penyimpanan. Perlakuan kemasan terdiri atas perlakuan tanpa kemasan, menggunakan kemasan polypropylene dan menggunakan kemasan polyethylene. Perlakuan suhu diberikan pada 3 taraf, yaitu pada suhu 5C, suhu 10^oC, dan suhu ruang 27C-28C. Faktor yang di analisis adalah susut bobot, kadar air, kadar protein, kadar abu, kadar abu tak larut asam, dan kadar sari larut dalam air. Sebanyak 25 orang panelis diminta untuk menilai organoleptik lengkuas terolah minimal terhadap variabel warna, kesegaran, aroma, dan tekstur. Pengamatan dilakukan dalam interval 3 hari dan dihentikan apabila panelis sudah menolak.

Berdasarkan hasil penelitian secara umum, penyimpanan pada perlakuan kemasan polypropylene dengan suhu 5^oC adalah perlakuan terbaik karena dapat disimpan selama 24 hari dengan kondisi kadar air 73,78%, kadar protein 7,46%, kadar abu 1,43%, kadar abu tak larut asam 0,839%, kadar sari larut dalam air 4,81%, namun total susut bobotnya tinggi yaitu 1,7 gr. Total susut yang terendah pada perlakuan tanpa kemasan dengan suhu 10C dengan nilai 1,3 gr, namun penyimpanan bertahan sampai 12 hari. Penyimpanan yang sangat cepat ditolak oleh panelis dengan masa simpan tidak sampai 3 hari adalah semua perlakuan pada suhu ruang 27C-28C.