

Uji metode pengkelasan tingkat kematangan buah mangga berdasar posisi buah di dalam air

Harianto, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20512647&lokasi=lokal>

Abstrak

Pada praktek operasi pasca panen buah mangga, tingkat kematangan tidak sepenuhnya seragam, meskipun buah dipanen pada umur yang relatif sama. Uji ini dalam rangka mencari metoda grading yang praktis atau sederhana dengan melihat fenomena bahwa buah hasil panen bila dimasukkan ke dalam air maka ada yang tenggelam, melayang dan mengapung. Tujuan uji ini untuk mengetahui hubungan antara posisi buah di dalam air (tenggelam, melayang, mengapung) dengan parameter yang terkait dengan tingkat kematangan buah mangga. Pengukuran dilakukan pada buah mangga Arumanis. Metode uji menggunakan rancangan acak lengkap, dengan variasi perlakuan mangga yang tenggelam, melayang dan mengapung. Masing-masing kelompok mangga tersebut diamati dua hari sekali selama penyimpanan pada suhu ruang hingga hari ke-15. Parameter yang diukur adalah kekerasan, brix, tingkat respirasi, dan parameter kualitatif atau pengamatan terhadap penampakan luar dan warna daging buah. Hasil pengukuran parameter kekerasan buah, brix dan tingkat respirasi menunjukkan bahwa posisi kelompok buah di dalam air yakni tenggelam, melayang maupun mengapung tidak menunjukkan tingkat kematangan yang berbeda nyata. Akan tetapi hasil pengamatan (visual) terhadap penampakan luar (kulit) dan penampakan warna daging buah terlihat kelompok mangga tenggelam lebih cepat matang dibanding mangga yang melayang maupun yang mengapung.