

ABSTRAK

Nabila Nafi' Atina. 24020122420011. Pengaruh Kombinasi Pengemas Berbahan Bambu dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik dan Kimiawi Salak Pondoh (*Salacca zalacca* (Gaertn.) Voss).

Perubahan kualitas buah merupakan hal penting yang perlu diperhatikan dalam penanganan pascapanen karena berkaitan dengan keamanan, nilai gizi dan umur simpan buah. Salak pondoh sebagai buah khas Indonesia dengan nutrisi yang baik, rentan terhadap kerusakan karena sifatnya yang tidak tahan lama. Untuk mempertahankan kualitas buah, manajemen pascapanen yang tepat dengan pengemasan dan kontrol suhu sangat penting. Meskipun kemasan tradisional seperti besek menawarkan manfaat lingkungan, efektivitasnya perlu dioptimalkan lebih lanjut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pengemasan dan suhu penyimpanan pada kualitas fisik dan kimiawi salak pondoh serta mengetahui kombinasi yang paling optimal dalam menjaga kualitasnya. Rancangan yang digunakan adalah RAL-Faktorial dengan dua kombinasi faktor yaitu pengemasan (tanpa pengemasan (P0) dan dikemas dengan besek (P1)) serta suhu penyimpanan (suhu ruang (T0) dan suhu rendah (T1)). Penelitian dilakukan dengan 4 ulangan selama 12 dan 24 hari. Data penelitian diolah dengan analisis statistik uji Anova dan uji Tukey HSD. Hasil penelitian menunjukkan pengemasan dengan besek berpengaruh ($p < 0,05$) terhadap kualitas fisik buah salak pondoh, namun tidak berpengaruh pada kualitas kimiawinya. Adapun suhu penyimpanan juga mempengaruhi ($p < 0,05$) kualitas fisik buah serta salah satu kualitas kimiawi yang berupa kadar vitamin C. Tidak terdapat interaksi ($p > 0,05$) antara pengemasan dan suhu penyimpanan dalam menjaga kualitas buah salak pondoh. Pengemasan dengan besek dapat mempertahankan kualitas fisik buah salak pondoh. Sementara itu, penyimpanan pada suhu rendah mampu menjaga kualitas fisik serta menjaga kadar vitamin C dengan baik.

Kata kunci : Salak pondoh, aktivitas katabolik, pengemas, kualitas