

## INTISARI

Perlakuan pemotongan pada *fresh-cut* buah apel beresiko menjadikan *browning*. Ada beberapa metode untuk menghambat *browning* dengan menambahkan bahan *anti-browning* antara lain L-arginin, asam askorbat dan asam sitrat. Penelitian bertujuan untuk mendapatkan konsentrasi L-arginin, asam askorbat dan asam sitrat yang tepat, sebagai penghambat *browning* dan mempertahankan kualitas serta masa simpan buah apel Manalagi potong segar. Penelitian dilakukan dengan rancangan percobaan faktor tunggal yang disusun dalam Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 ulangan. Percobaan yang diujikan terdiri dari L-arginin 8 g/L, 16 g/L, 24 g/L asam askorbat 8 g/L, asam askorbat 16 g/L, asam askorbat 24 g/L, asam sitrat 8 g/L, asam sitrat 16 g/L, asam sitrat 24 g/L yang disusun dalam 9 perlakuan dan sebagai pembanding dilakukan perlakuan tanpa perendaman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perendaman L-arginin 16 g/L memiliki penghambat *browning* yang lebih baik pada *fresh-cut* buah apel Manalagi hingga hari ke 10.

Kata kunci: *Fresh-cut* Apel Manalagi; *Browning*; L-arginin; Asam askorbat; Asam sitrat

## **ABSTRACT**

*Cutting treatment on fresh-cut apple could increase risk of browning. There are several methods to inhibit browning by adding anti-browning ingredients such as L-arginine, ascorbic acid and citric acid. The study aimed to obtain appropriate concentration of L-arginine, ascorbic acid and citric acid, as anti browning agent to maintain quality and shelf life of fresh-cut apple cv Manalagi. This Research was carried out in a single factor experimental design and arranged in completely randomized design (CRD) with three replications. The experiments analysis consisted of L-arginine 8 g / L, 16 g / L, 24 g / L ascorbic acid 8 g / L, ascorbic acid 16 g / L, ascorbic acid 24 g / L, citric acid 8 g / L, citric acid 16 g / L, citric acid 24 g / L the treatment consists in 9 combination which is treatments and additional no treatment as control. The result showed that L-arginine treatment with 16 g / L was better inhibiting in browning on fresh-cut apple cv Manalagi up to 10 days.*

*Keywords: Manalagi-apple Fresh-cut; Browning; L-arginine; Ascorbic acid; Citric Acid*