

INTISARI

Pada saat pemanenan, ubi Cilembu beresiko mengalami kerusakan yang diakibatkan oleh proses pemanenan yang tidak benar sehingga akan berdampak melukai ubi, selain itu juga pada saat proses pengangkutan yang tidak hati-hati dapat membuat ubi tergores serta terbentur. Hal ini dapat menurunkan kualitas mutu ubi Cilembu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh *curing* dan suhu penyimpanan terhadap mutu ubi jalar varietas cilembu dan menentukan perlakuan yang lebih baik untuk meningkatkan mutu ubi jalar varietas cilembu. Dilaksanakan di lab pasca panen Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, pada bulan September – Oktober 2017. Penelitian ini disusun dalam Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan faktor tunggal. Adapun perlakuan yaitu *curing* dan disimpan pada suhu 5°C, *curing* dan disimpan pada suhu 12°C, *curing* dan disimpan pada suhu 20°C, tanpa *curing* dan disimpan pada suhu 5°C, tanpa *curing* dan disimpan pada suhu 12°C, tanpa *curing* dan disimpan pada suhu 20°C, tanpa *curing* disimpan pada suhu ruang dan *curing* disimpan pada suhu ruang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan *curing* kurang efektif dalam mempertahankan susut bobot, kadar air serta kekerasan, namun cukup baik untuk mempertahankan kandungan gula dan pati. Perlakuan tanpa *curing* dan disimpan pada suhu 12°C paling efektif untuk mempertahankan kualitas mutu ubi jalar varietas cilembu hingga 8 minggu.

Kata Kunci : Ubi Cilembu, *Curing*, Suhu penyimpanan

ABSTRACT

During harvest, Cilembu sweet potatoes are at risk of damage. Improper harvesting process will injure sweet potatoes. In addition, incautious transportation process can make the yams scratched and bumped. These can decrease the quality of Cilembu sweet potatoes. This study aims to determine the effect of curing and storage temperature on the quality of Cilembu sweet potato varieties and determine a better treatment to improve the quality of Cilembu sweet potato varieties. This research was conducted in the post-harvest lab of University Muhammadiyah Yogyakarta, from September to October 2017. The study was arranged in a Completely Randomized Design (RAL) with a single factor. The treatments are curing and stored at 5°C, curing and stored at 12°C, curing and stored at 20°C, without curing and stored at 5°C, without curing and stored at 12°C, without curing and stored at 20 ° C, without curing and stored at room temperature and, curing and stored at room temperature. The results of the study showed that curing treatment was less effective in maintaining weight loss, water content and hardness, but good enough to maintain sugar and starch content. The treatment without curing and stored at 12°C is the most effective to maintain the quality of Cilembu sweet potato varieties up to 8 weeks.

Keyword: Cilembu sweet potato, Curing, Temperature storage