## INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh berbagai jenis pengemas dan pemberian berbagai konsentrasi larutan Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) terhadap umur simpan buah Pisang Mas (Musa paradisiaca).

Penelitian dilaksanakan dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap faktor tunggal yang terdiri dari 10 perlakuan dengan 2 ulangan. Variabel yang diamati adalah kadar air daging buah, persentase susut berat, persentase kerusakan buah, kekerasan buah, kadar vitamin C, kadar gula reduksi, total mikrobia dan uji rasa. Data hasil pengamatan dianalisis dengan menggunakan analisis sidik ragam pada taraf kesalahan 5%. Jika terdapat beda nyata antar perlakuan maka dilakukan uji Duncan Multiple Range Test pada taraf 5%.

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa ada beda nyata variabel Susut Berat pada perlakuan tidak dikemas dan tidak diberi Jeruk Nipis dan Jeruk Nipis 20%. Pengemasan PolyEthylene maupun PolyPropylene dengan larutan Jeruk Nipis

belum berpengaruh terhadap umur simpan buah Pisang Mas.

Kata kunci : Pengemas, Pisang Mas, Jeruk Nipis, Umur simpan