IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

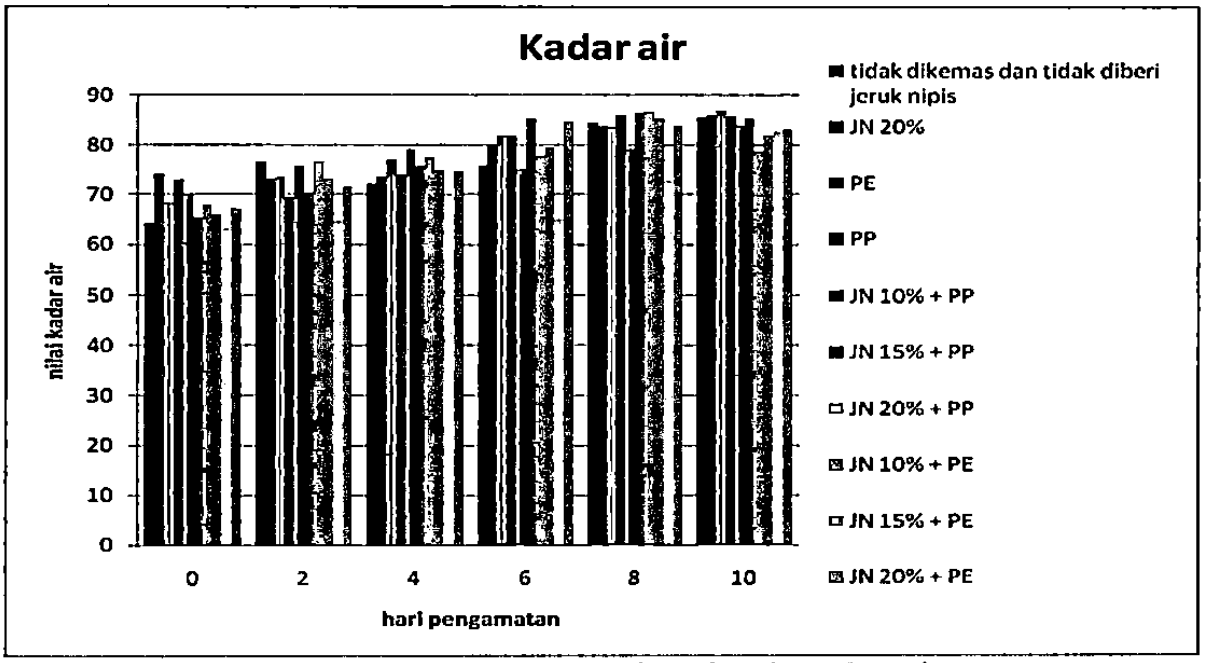
A. Kadar Air Daging Buah

Hasil tanaman ketika sudah dipanen dan disimpan masih melakukan proses metabolisme diantaranya adalah proses respirasi dan transpirasi. Pada proses tersebut buah akan mengalami proses kemunduran yang akan berakibat terjadinya kehilangan air dan perombakan cadangan makanan.

Presentase kadar air buah Pisang Mas setelah 8 hari penyimpanan dapat dilihat pada tabel 3, dari hasil analisis terhadap kadar air pada hari ke-8 menunjukkan tidak terdapat beda nyata antar perlakuan, hal tersebut menunjukkan bahwa semua perlakuan mempunyai pengaruh yang sama terhadap Kadar Air buah Pisang Mas. Nilai kadar air pada pengemas *PolyEthylene* dan *PolyPropylene* adalah sama, hal tersebut dikarenakan pada masing-masing pengemas tidak terjadi pertukaran uap air karena terhalang oleh pengemas tersebut. Masing-masing pengemas tidak dapat meneruskan uap air yang dihasilkan oleh buah Pisang ke luar pengemas sehingga uap air terakumulasi didalam pengemas yang akhirnya membuat kelembaban dalam pengemas menjadi tinggi. Hal tersebut menunjukkan bahwa perbedaan permeabilitas pengemas *PolyEthylene* dan *PolyPropylene* tidak berpengaruh terhadap nilai kadar air buah pisang. Nilai kadar air buah Pisang yang dikemas dan tidak dikemas adalah sama, hal tersebut dikarenakan kelembaban dan suhu buah Pisang yang dikemas dan tidak dikemas adalah sama sehingga proses keluarnya uap air sama.

Untuk melihat pertambahan persentase Kadar Air yang disimpan selama 10

mulai dari awal penyimpanan persentase Kadar Air sebesar 70%, setelah disimpan selama 10 hari persentasenya diatas 80%, hal tersebut dikarenakan buah Pisang terus menerus mengeluarkan uap air sehingga uap air yang dihasilkan menjadi terakumulasi yang akhirnya membuat suasana penyimpanan buah Pisang yang semakin lembab. Suasana penyimpanan buah Pisang yang semakin lembab menyebabkan terbentuknya air yang akhirnya diserap oleh buah Pisang.



Gambar 1. Rerata Persentase Kadar Air selama Penyimpanan

B. Persentase Susut Berat

Buah Pisang setelah dipanen akan mengalami proses pematangan, selama proses pematangan buah Pisang akan mengalami perubahan sifat fisik dan kimiawi, antara lain adalah: perubahan tekstur, aroma dan rasa, kadar Pati dan gula, selain itu akan terjadi kehilangan air dan perombakan cadangan makanan (Pantastico, 1989). Perombakan cadangan makanan dan kehilangan air akan menyebabkan terjadinya susut berat pada buah.

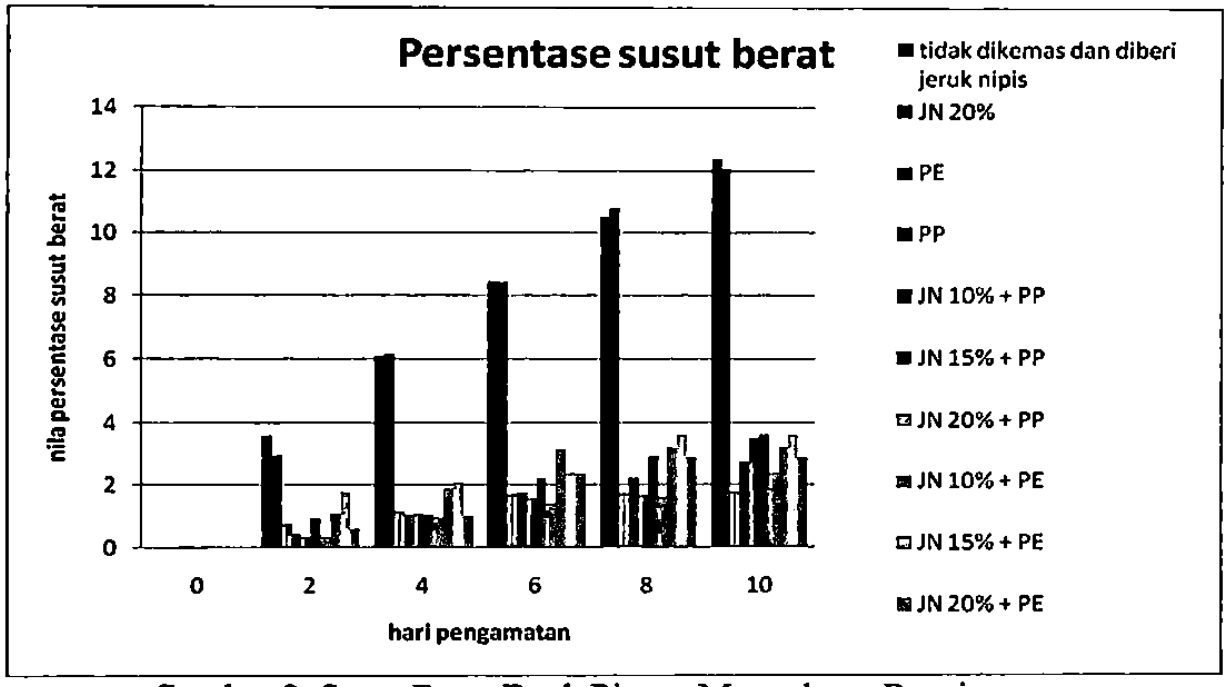
Tabel 3. Rerata kadar air daging buah, persentase susut berat, dan persentase kerusakan Pisang Mas setelah 8 hari penyimpanan (%)

Perlakuan	Kadar Air (%)	Susut Berat (%)	Persentase Kerusakan Buah (%)
Tidak dikemas dan tidak diberi Jeruk Nipis	84,50 a	10,51 a	28,00 a
JN 20%	84,50 a	10,83 a	22,00 a
PE	83,75 a	1,77 b	10,00 a
PP	86,00 a	2,24 b	14,00 a
JN 10% dan PP	79,25 a	1,66 b	28,00 a
JN 15% dan PP	86,50 a	2,92 b	22,00 a
JN 20% dan PP	86,75 a	1,65 b	20,00 a
JN 10% dan PE	85,25 a	3,21 b	22,00 a
JN 15% dan PE	73,00 a	3,60 b	28,00 a
JN 20% dan PE	84,00 a	2,89 b	28,00 a

Keterangan : Angka rerata yang diikuti oleh huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata menurut uji jarak Duncan jenjang nyata 5%.
JN : Jeruk Nipis
PE : *PolyEthylene*
PP : *PolyPropylene*

Berdasarkan tabel 3, hasil analisis terhadap variabel Susut Berat buah Pisang Mas yang disimpan selama 8 hari terdapat beda nyata antara buah Pisang yang tidak dikemas dan tidak diberi jeruk nipis (P1) dan perlakuan Jeruk Nipis 20% (P2) dengan perlakuan lainnya. Perlakuan P1 mempunyai nilai persentase susut berat sebesar 10,51 % dan perlakuan P2 mempunyai nilai persentase susut berat sebesar 10,83 %,penyusutan kedua perlakuan tersebut sama yaitu diatas 10% sedangkan perlakuan lain nilai persentase Susut Beratnya dibawah 4 % lebih rendah dari perlakuan P1 dan P2. Perlakuan P1 dan P2 mempunyai nilai persentase susut berat lebih tinggi dari perlakuan lainnya dikarenakan proses

yang menunjukkan buah Pisang yang tidak dikemas sudah berwarna kuning sedangkan buah yang dikemas masih berwarna hijau. Perbedaan tersebut menunjukkan bahwa respirasi yang terjadi pada buah pisang yang tidak dikemas lebih cepat sehingga mempunyai nilai persentase susut berat yang lebih tinggi.



Gambar 2. Susut Berat Buah Pisang Mas selama Penyimpanan

Pada gambar 2 dapat dilihat persentase susut berat buah Pisang Mas selama 10 hari penyimpanan, digambarkan bahwa semua perlakuan mengalami peningkatan persentase susut berat terutama perlakuan P1 dan P2. Perlakuan P2 mempunyai persentase yang cukup tinggi sehingga hampir sama dengan perlakuan P1. Perlakuan P3 sampai P10 mempunyai persentase susut berat lebih rendah dan cenderung sama, hal tersebut dikarenakan terdapat pengemas yang menekan interaksi Oksigen dengan buah sehingga proses respirasi lebih lambat

C. Persentase Kerusakan Buah

Buah Pisang rentan terhadap kerusakan setelah dipanen dan disimpan. Kerusakan tersebut dapat disebabkan oleh faktor internal dan faktor eksternal. Contoh kerusakan yang disebabkan oleh faktor internal adalah buah yang cacat sedangkan kerusakan yang disebabkan oleh faktor eksternal adalah penanganan yang kurang baik sehingga timbul lecet, memar, dan luka. Pada masa penyimpanan, buah akan mengalami kerusakan dengan sendirinya. Kerusakan tersebut terjadi karena adanya proses pematangan buah yang menyebabkan menurunnya kualitas buah.

Pada tabel 3 dapat dilihat persentase Kerusakan yang terjadi pada buah Pisang Mas yang disimpan selama 8 hari hasilnya tidak ada beda nyata antar perlakuan, hal ini menunjukkan bahwa semua perlakuan mempunyai kecenderungan atau pengaruh yang sama terhadap buah Pisang Mas. Kerusakan yang terjadi pada perlakuan P1 dan P2 adalah banyak terdapat bercak coklat dan tekstur buah sangat lunak, kerusakan tersebut terjadi karena proses pematangan buah Pisang Mas. Pada perlakuan P3 sampai P10 yang memakai pengemas kerusakan yang terjadi adalah timbulnya jamur, adanya luka pada permukaan kulit Pisang, daging buah Pisang Mas menjadi lembek dan berair walaupun kulit masih berwarna hijau serta berbau alkohol, untuk lebih jelasnya gambar dapat dilihat pada Lampiran 1.

Kerusakan yang terjadi antara buah Pisang yang dikemas dan tidak dikemas berbeda, hal tersebut dipengaruhi oleh ketersediaan Oksigen. Kerusakan yang

Oksigen yang tersedia sehingga proses respirasi terjadi lebih cepat, sedangkan kerusakan pada buah Pisang yang dikemas dikarenakan terlalu sedikitnya kandungan Oksigen yang dibutuhkan untuk respirasi sehingga terjadi respirasi *anaerob* atau *fermentasi.*

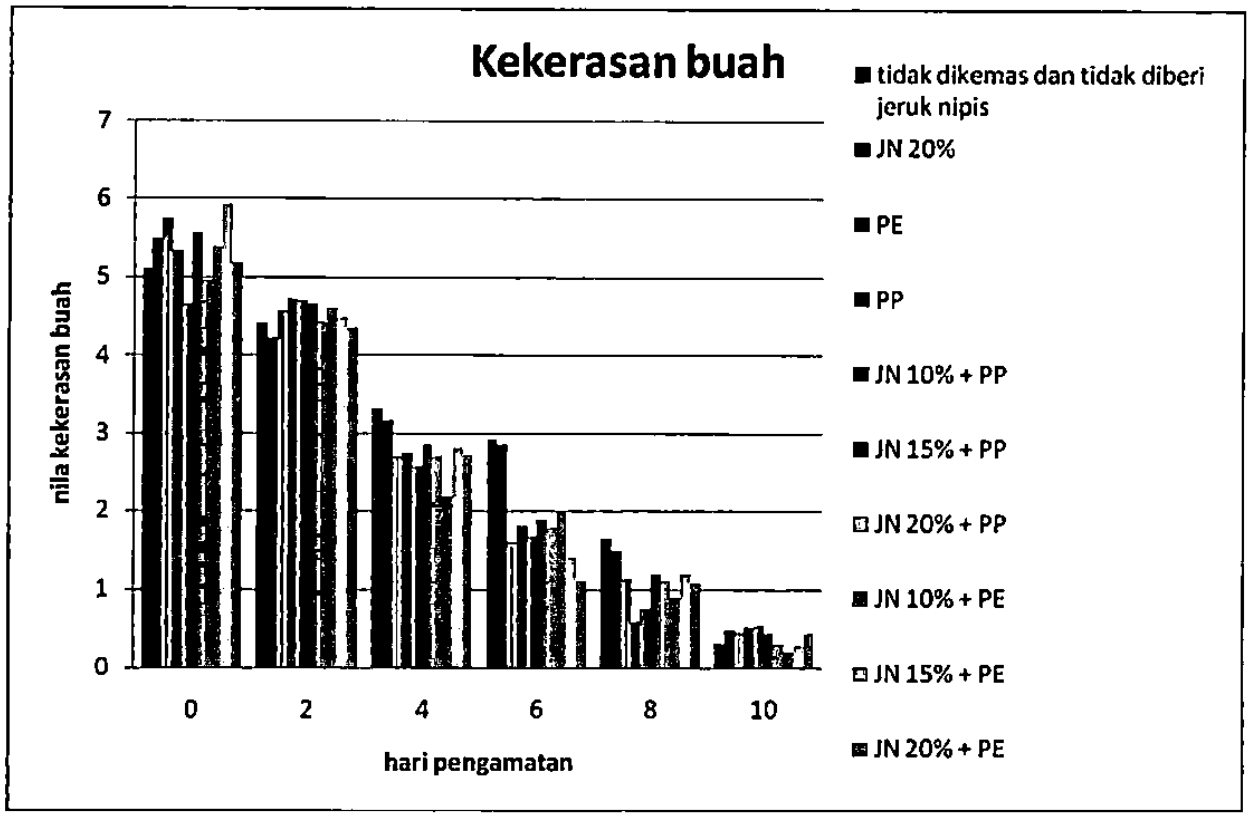
Menurut Scott *et al* (1971), pengemas yang mempunyai permeabilitas lebih rendah akan menunjukkan hasil yang lebih baik daripada pengemas yang mempunyai permebilitas lebih tinggi karena dengan permeabilitas yang lebih rendah maka ketersediaan Oksigen yang dipakai untuk respirasi akan lebih sedikit. Hal tersebut akan memperlambat respirasi dan akhirnya akan mengurangi perombakan-perombakan pada jaringan buah, dan selanjutnya kerusakan akan lebih sedikit, tetapi dilihat dari tabel 3, pengemas *PolyEthylene* dengan permeabilitas 10,5 ($cm^3/cm^2/mm/det/cmHg$) x 10^{-10} lebih baik dari pengemas *PolyPropylene* yang mempunyai permeabilitas 6,81 ($cm^3/cm^2/mm/det/cmHg$) x 10^{-10}. Pengemas yang permeabilitasnya terlalu rendah akan berakibat buruk terhadap buah karena akan memungkinkan terjadinya respirasi *anaerob* atau fermentasi. Oleh karena itu, pengemas dengan permeabilitas yang tepat akan mencapai kriteria produk yang baik. Pemilihan pengemas kurang tepat maka yang akan terjadi akan mempercepat proses kemunduran buah itu sendiri. Kerusakan yang terjadi pada buah Pisang Mas karena terlalu rendahnya kandungan Oksigen pada masa penyimpanan sehingga terjadi respirasi *anaerobik* yang menyebabkan buah menjadi berbau tidak sedap dan busuk. Menurut Triyanto (2009), bau tidak sedap pada buah karena berakumulasinya gas *Etanol* dan *Asetaldehida* yang

PolyEthylene dan *PolyPropylene* dengan ketebalan 0,8 mm pada penelitian tidak mampu untuk memperpanjang umur simpan buah Pisang Mas.

D. Kekerasan Buah

Setiap komoditas buah-buahan yang telah dipanen akan mengalami proses respirasi yang akan mempengaruhi tekstur atau kekerasan dari buah itu sendiri. Nilai paling tinggi menunjukkan paling keras suatu buah. Menurut Winarno dan Aman (1981), penurunan nilai kekerasan buah terjadi akibat degradasi pektin yang tidak larut dalam air (protopektin) berubah menjadi pektin yang larut dalam air. Hal ini mengakibatkan menurunnya daya kohesi dinding sel yang mengikat dinding sel yang satu dengan dinding sel yang lain sehingga sel menjadi semakin rapuh dan akhirnya buah menjadi semakin lunak.

Untuk menguji kekerasan buah salah satu cara yang digunakan adalah menggunakan alat *Penetrometer* buah. Nilai yang ditunjukkan pada alat tersebut memperlihatkan seberapa besar kekerasan buah. Berdasarkan tabel 4, hasil analisis terhadap kekerasan buah Pisang Mas pada hari ke-8 menunjukkan bahwa tidak ada beda nyata antar perlakuan. Tidak ada beda nyata antar perlakuan menunjukkan bahwa perlakuan pengemas maupun Jeruk Nipis tidak berpengaruh terhadap kekerasan buah Pisang Mas. Kekerasan buah Pisang pada hari ke-8 mempunyai nilai yang sama dikarenakan buah Pisang yang dikemas dan tidak dikemas sama-sama mengalami proses pelunakan. Buah Pisang yang tidak dikemas mengalami pelunakan karena proses pematangan dan buah Pisang yang



Gambar 3. Rerata Nilai Kekerasan Buah Pisang Mas selama Penyimpanan

Pada gambar 3 dapat dilihat kekerasan buah Pisang Mas selama 10 hari penyimpanan dimana semua perlakuan mengalami penurunan kekerasan dari awal penyimpanan sampai hari terakhir penyimpanan. Hal tersebut dikarenakan proses respirasi sehingga menyebabkan perombakan-perombakan yang menyebabkan berubahnya tekstur buah Pisang menjadi semakin lembek atau telah terjadi pelunakan. Pelunakan buah selama penyimpanan disebabkan oleh penurunan sifat permeabilitas dinding sel yang menyebabkan hilangnya kemampuan menggelembung sel. Akibat lain dari kehilangan permeabilitas ini dari kehilangan permeabilitas ini adalah cairan sel dapat terlepas ke ruangan ekstra seluler dan jaringan pembuluh. Gas-gas yang mengisi ruangan ini terganti oleh cairan

Tekstur buah ditentukan oleh senyawa-senyawa *pektin* dan *selulosa* yang selama pemasakan buah jumlah senyawa tersebut semakin menurun. Selama itu jumlah *protopektin* yang tidak larut berkurang sedang jumlah pektin yang larut menjadi bertambah. Jumlah selulosa buah Pisang yang baru dipanen adalah 2–3% dan selama pemasakan buah jumlahnya akan berkurang (Palmer 1981, *dalam* Zulafa 2007).

E. Kadar Vitamin C

Buah Pisang akan mengalami perubahan rasa selama pematangan, dari sepet menjadi manis. Selama perubahan-perubahan tersebut terjadi, kadar gula reduksi akan meningkat dan mengakibatkan kadar vitamin C akan menurun. Selama penelitian ini, kadar Vitamin C buah Pisang Mas mengalami penurunan Buah Pisang yang lebih cepat busuk maka kandungan vitamin C-nya juga akan lebih cepat mengalami penurunan.

Berdasarkan tabel 4 dapat dilihat data kadar vitamin C setelah 8 hari penyimpanan dimana tidak terdapat beda nyata atau semua perlakuan sama hasilnya. Hal tersebut menunjukkan bahwa semua perlakuan mempunyai pengaruh yang sama terhadap buah Pisang Mas. Tabel 4 menunjukkan bahwa nilai Kadar Vitamin C pada hari ke-8 mempunyai nilai yang hampir sama walaupun proses respirasi yang terjadi di masing-masing perlakuan berbeda. Berdasarkan tabel 4, kandungan Vitamin C tergolong sedikit jika dibandingkan dengan kandungan Vitamin C pada buah Pisang Mas umumnya yang mencapai

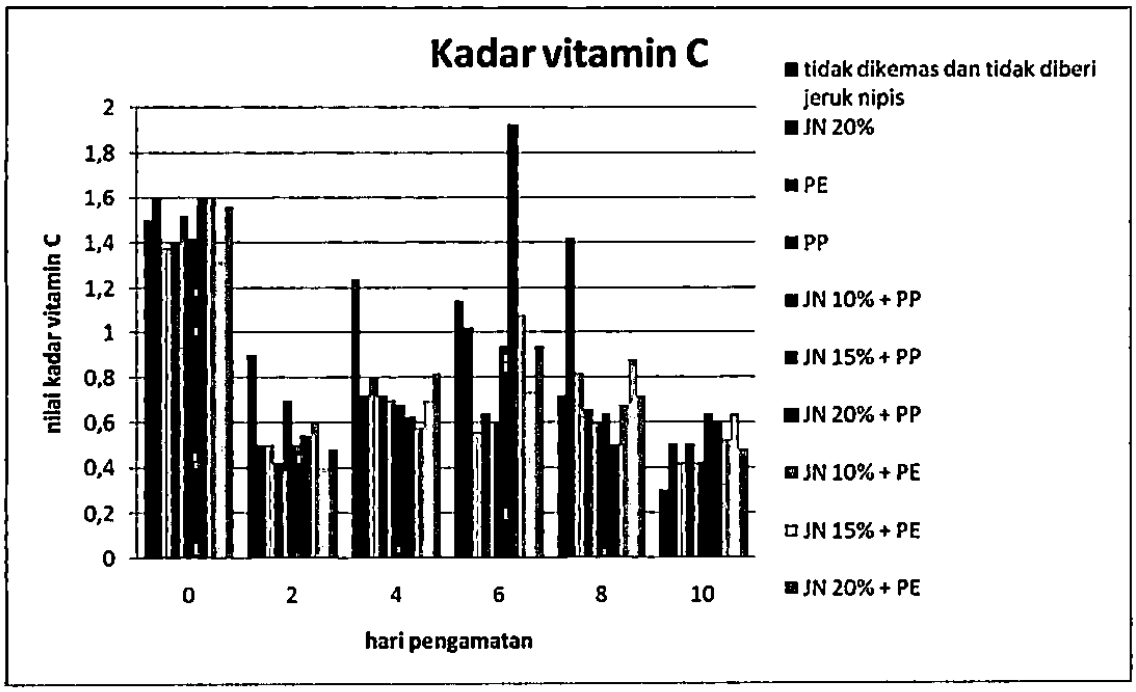
Tabel 4. Rerata hasil analisis kekerasan, kadar vitamin C, dan kadar gula reduksi buah Pisang Mas setelah 8 hari penyimpanan

Perlakuan	Kekerasan buah (g/dtk)	Kadar vitamin C (mg/25 gr)	Kadar gula Reduksi (%)
Tidak dikemas dan tidak diberi Jeruk Nipis	1,65 a	0,72 a	18,75 a
JN 20%	1,50 a	1,42 a	11,92 a
PE	1,13 a	0,82 a	18,75 a
PP	0,58 a	0,66 a	10,75 a
JN 10% dan PP	0,75 a	0,60 a	8,07 a
N 15% dan PP	1,20 a	0,64 a	4,40 a
JN 20% dan PP	1,11 a	0,50 a	4,89 a
JN 10% dan PE	0,90 a	0,68 a	10,51 a
JN 15% dan PE	1,20 a	0,88 a	10,41 a
JN 20% dan PE	1,08 a	0,72 a	9,59 a

Keterangan : Angka rerata yang diikuti oleh huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata menurut uji analisis sidik ragam pada uji F dengan taraf kesalahan 5 %.
JN : Jeruk Nipis
PE : *PolyEthylene*
PP : *PolyPropylene*

Berdasarkan gambar 4, semua perlakuan mengalami penurunan kadar vitamin C. Pada hari ke-0 kadar vitamin C hampir sama antar perlakuan sedangkan pada hari ke-2 kadar vitamin C menurun lalu pada hari ke-4 mengalami kenaikan sampai hari ke-6, sedangkan dari hari ke-8 sampai hari ke-10 kadar vitamin C mengalami penurunan. Perubahan kadar vitamin C buah Pisang yang menurun lalu meningkat sama dengan perubahan pada rasa buah Pisang. Pada awal penyimpanan rasa buah Pisang masih sepet lalu pada hari berikutnya dengan penyimpanan yang lebih lama rasa Pisang akan cenderung asam, lalu menjelang penyimpanan yang lebih lama maka rasa Pisang akan menjadi lebih manis. Penurunan kadar vitamin C pada buah Pisang dapat disebabkan oleh

beberapa faktor, yaitu pemanasan dan penyimpanan yang terlalu lama. Hal ini dikarenakan vitamin C mudah sekali terdegradasi, baik oleh temperatur, cahaya maupun udara sekitar sehingga kadar vitamin C berkurang. Proses kerusakan atau penurunan vitamin C ini disebut oksidasi (Helmiyesi *dkk*, 2008).



Gambar 4. Rerata Kadar Vitamin C selama Penyimpanan

F. Kadar Gula Reduksi

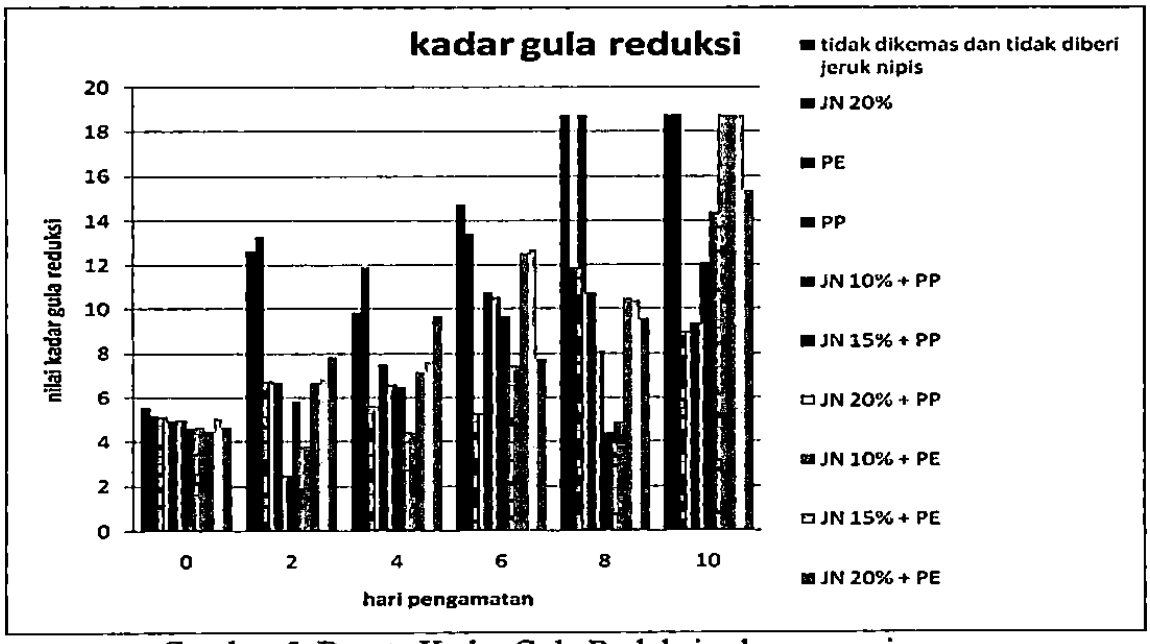
Pada peristiwa pematangan buah terjadi beberapa proses yang akan berpengaruh terhadap kualitas buah, salah satunya adalah peningkatan kadar gula reduksi. Peningkatan kadar gula reduksi dipengaruhi oleh proses perombakan karbohidrat, perombakan tersebut mempunyai peran yang penting pada proses pematangan buah. Senyawa Pati adalah karbohidrat utama jaringan tanaman yang tidak ada hubungannya dengan dinding sel. Pati terdapat dalam plastida

proses pematangan, Pati dapat diubah menjadi gula sederhana seperti sukrosa, glukosa, dan fruktosa. Penurunan kadar Pati dan penambahan kadar gula merupakan sifat yang menonjol dalam proses pemasakan buah pisang. Pada waktu dipanen, buah pisang mengandung Pati sekitar 20–30% berat basah. Pada akhir pemasakan buah, hampir semua Pati terhidrolisis menjadi gula sederhana hanya tinggal 1–2% saja. (Winarno, 1984). Proses pematangan buah yang lebih cepat menunjukkan bahwa proses perombakan Pati juga berlangsung cepat yang akhirnya membuat nilai kadar gula reduksi yang tinggi dan rasa buah yang manis (Wolfe dan Kipps, 1993).

Pada tabel 4, hasil analisis terhadap kadar gula reduksi pada hari ke-8 menunjukkan tidak terdapat beda nyata antar perlakuan, hal tersebut menunjukkan bahwa semua perlakuan mempunyai kecenderungan atau pengaruh yang sama terhadap buah Pisang Mas. Tabel 4 menunjukkan bahwa penggunaan pengemas dengan perbedaan permeabilitas serta larutan Jeruk Nipis dengan peningkatan konsentrasi belum berhasil untuk mempertahankan nilai gula reduksi buah Pisang Mas. Untuk perubahan nilai kadar gula reduksi dapat dilihat pada gambar 5. Nilai kadar gula reduksi yang cenderung sama dikarenakan proses respirasi *aerob* pada buah yang tidak dikemas dan respirasi *anaerob* pada buah yang dikemas sudah sama-sama menghasilkan gula pada proses perombakan karbohidrat awal.

Berdasarkan gambar 5, nilai kadar gula reduksi pada semua perlakuan cenderung mengalami peningkatan. Pada pengamatan hari ke-0, nilai kadar gula reduksi cenderung sama karena pada awal penyimpanan belum terjadi

sampai hari ke-10 perlakuan P1 dan P2 mempunyai kadar gula reduksi yang paling tinggi. Hal tersebut menunjukkan laju respirasi perlakuan P1 dan P2 lebih cepat daripada perlakuan lainnya. Laju respirasi perlakuan P1 dan P2 terjadi lebih cepat dikarenakan tidak terdapatnya pengemas sebagai pengontrol Oksigen yang berinteraksi dengan buah Pisang sehingga dapat mengurangi laju respirasi yang akhirnya membuat perombakan-perombakan yang terjadi pada buah Pisang Mas menjadi lebih lambat dan proses pembentukan gula.



Gambar 5. Rerata Kadar Gula Reduksi selama penyimpanan

G. Uji Mikrobiologi

Mikroorganisme sudah terdapat pada buah dari mulai sebelum dilakukan penyimpanan. Sumber mikroorganisme tersebut dapat berasal dari lingkungan maupun buah itu sendiri. Proses penanganan buah yang kurang bersih dapat menjadi salah satu sumber timbulnya mikroorganisme, misalnya penggunaan air untuk mencuci yang kurang bersih atau penggunaan alat yang kurang steril. Selain

respirasi yang terjadi selama penyimpanan. Menurut Pantastico (1989) *dalam* Zulafa (2008), Selama proses respirasi terjadi perombakan polisakarida menjadi gula sederhana yang selanjutnya melalui beberapa proses yang menuju pada pematangan buah, dengan semakin matangnya buah menyebabkan patogen-patogen yang tedapat pada buah menjadi aktif dan mengalami peningkatan dalam pertumbuhan jumlah atau kandungan mikrobia akan mengalami peningkatan.

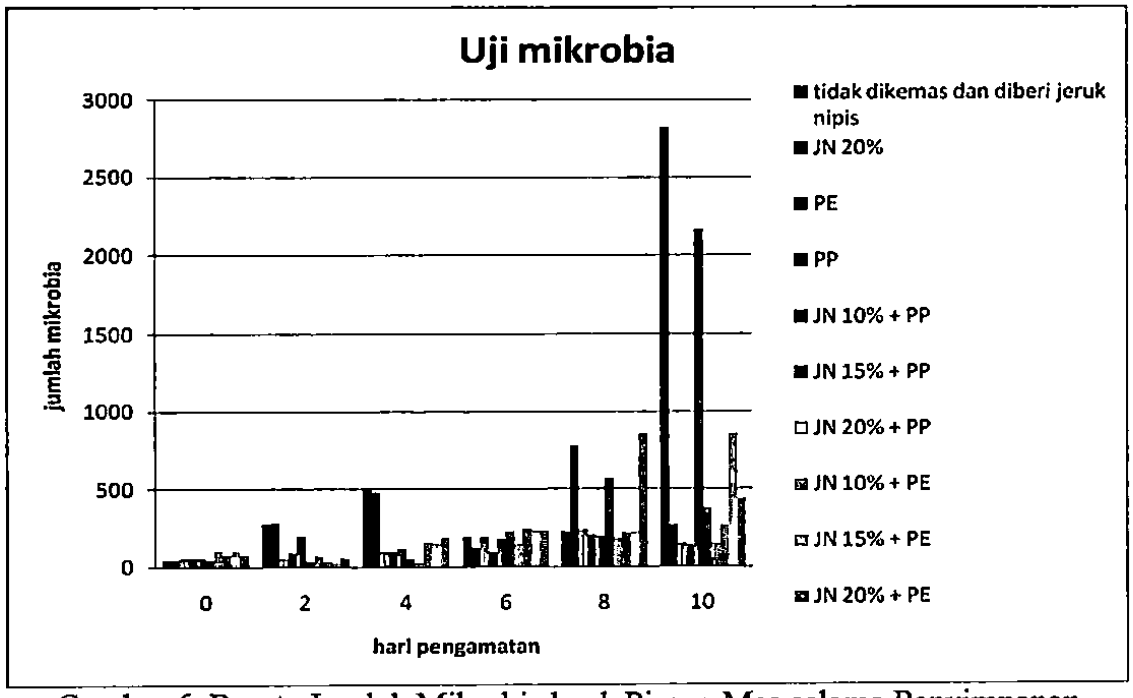
Peningkatan mikrobia tersebut berbanding lurus dengan peningkatan kadar air dan kerusakan buah (tabel 3). Dalam penelitian ini kadar air dan persentase kerusakan buah semakin meningkat, begitu pula dengan jumlah mikrobia. Jenis mikrobia yang nampak selama penelitian ini adalah jamur putih dan bakteri.

Tabel 5. Rerata uji total mikrobia dan uji rasa setelah 8 hari penyimpanan

Perlakuan	**Uji Mikrobia (CFU/ml)**	**Uji Rasa**
Tidak dikemas dan tidak diberi Jeruk Nipis	225 a	1,30
JN 20%	774 a	1,60
PE	237,5 a	1,75
PP	207 a	1,85
JN 10% dan PP	198,5 a	1,95
JN 15% dan PP	563,5 a	1,80
JN 20% dan PP	183,5 a	2,00
JN 10% dan PE	218 a	2,30
JN 15% dan PE	225,5 a	1,85
JN 20% dan PE	855 a	2,00

Keterangan : Angka rerata yang diikuti oleh huruf yang sama menunjukkan tidak

Untuk mengetahui jumlah mikrobia yang terdapat pada hari ke-8 dapat dilihat pada tabel 5. Berdasarkan tabel 5, hasil sidik ragam terhadap pertumbuhan mikrobia buah Pisang Mas setelah 8 hari penyimpanan menunjukkan tidak ada beda nyata antar perlakuan. Hal tersebut menunjukkan bahwa perlakuan Jeruk Nipis maupun pengemas tidak berpengaruh terhadap jumlah mikrobia. Berdasarkan tabel 5, penggunaan larutan Jeruk Nipis membuat jumlah mikrobia semakin bertambah, hal tersebut dikarenakan proses pengeringan buah Pisang Mas setelah dicelup larutan Jeruk Nipis belum kering sempurna sehingga masih ada bercak air yang menempel pada buah Pisang. Hal tersebut membuat buah menjadi lebih lembab sehingga memicu timbulnya mikrobia yang lebih banyak.



Gambar 6. Rerata Jumlah Mikrobia buah Pisang Mas selama Penyimpanan

Berdasarkan gambar 6 pada hari ke-0 jumlah mikrobia tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan sedangkan pada hari ke-2 dan ke-4 perlakuan P1 dan P2 mempunyai nilai jumlah mikrobia lebih tinggi dibandingkan perlakuan

yang disebabkan tidak terdapatnya pengemas yang mencegah oksigen berinteraksi dengan buah sehingga menyebabkan perombakan-perombakan terjadi lebih cepat dan timbulnya patogen atau mikrobia juga semakin cepat.

Menurut Agus (2011) pertumbuhan mikroorganisme tergantung dari tersediannya air. Bahan-bahan yang terlarut dalam air, yang digunakan oleh mikroorganisme untuk membentuk bahan sel dan memperoleh energi, adalah bahan makanan. Kandungan kadar air pada buah Pisang Mas semakin bertambah, hal tersebut mempengaruhi jumlah mikrobia selama penyimpanan.

H. Uji Rasa

Untuk mengetahui kualitas suatu komoditas buah-buahan, selain dilakukan cara kimiawi (uji gula reduksi, uji Vitamin C) dapat pula dilakukan dengan cara uji organoleptik. Uji organoleptik merupakan pengujian terhadap bahan makanan berdasarkan kesukaan dan kemauan untuk mempergunakan suatu produk. Dalam penilaian bahan pangan sifat yang menentukan diterima atau tidak suatu produk adalah sifat indrawinya (Ridwan, 2008). Salah satu cara pengujian organoleptik adalah menggunakan indra pengecap yaitu dengan mencicipi rasa dari buah yang akan diujikan. Para responden mengkonsumsi atau mencicipi langsung buah Pisang Mas untuk mengetahui rasa dari buah tersebut kemudian memberi nilai skoring yang sudah ditetapkan.

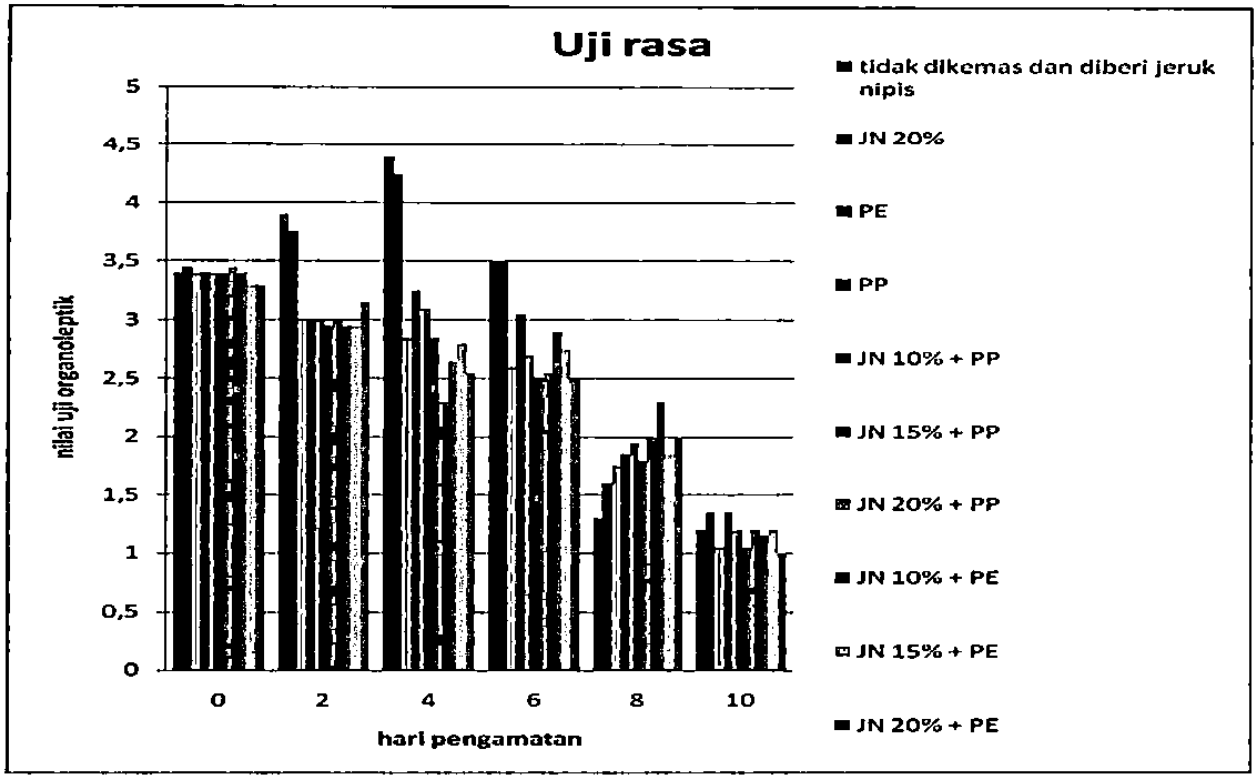
Nilai uji rasa buah Pisang Mas setelah 8 hari penyimpanan dapat dilihat pada tabel 5, disini diketahui bahwa data responden menilai dengan skor 1,3 sampai 2,3 yang artinya tidak suka dengan rasa buah Pisang Mas dikarenakan rasa

dilihat pada Lampiran 1. Pada Lampiran 1 dapat dilihat bahwa pada hari ke-8 perlakuan P1 dan P2 timbul bercak coklat dan luka sedangkan perlakuan P3 sampai P10 masih berwarna hijau tetapi teksturnya sudah sangat lunak dan mulai busuk.

Perubahan nilai uji rasa buah Pisang Mas selama penyimpanan dapat dilihat pada gambar 7, selama penyimpanan buah Pisang Mas menunjukkan rasa suka (nilai 3,5) menjadi tidak suka (nilai 1). Pada hari ke-0 responden memberikan nilai 3,5 yang artinya menyukai berdasarkan kondisi buah Pisang Mas dikarenakan rasa buah Pisang Mas masih sepet dan belum enak. Pada hari ke-2 responden mulai menyukai rasa buah Pisang Mas karena buah sudah matang dan rasa buah sudah cukup enak. Rasa buah yang cukup enak (manis dan teksturnya lunak). Pada hari ke-4 mempunyai rasa yang lebih enak dibanding perlakuan lainnya karena kondisi buah sudah matang dengan sempurna (kadar gula tinggi) sesuai selera konsumen.

Pada hari ke-6 responden mulai tidak menyukai rasa dari buah Pisang Mas karena sudah banyak timbul bercak coklat dan buah terlalu lunak, sedangkan untuk perlakuan lainnya responden tidak menyukai buah Pisang Mas dikarenakan buah masih berwarna hijau tetapi teksturnya lembek, rasa tidak manis sehingga rasanya tidak enak, dan timbul bercak coklat. Hari ke-8 sampai hari ke-10 buah Pisang Mas responden memberikan nilai 2 sampai 1 yang artinya tidak suka sampai sangat tidak suka. Rasa tidak suka / tidak dapat dikonsumsi dikarenakan kondisi buah terdapat bercak coklat yang semakin banyak dan akhirnya

dikarenakan terjadinya respirasi *anaerob* yang menyebabkan responden tidak menyukai rasa yang tidak enak.



Gambar 7. Rerata Nilai Uji Rasa buah Pisang Mas selama Penyimpanan