

## **INTISARI**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu penyimpanan dan jenis pengemas terhadap umur simpan buah tomat varietas Martha. Penelitian telah dilakukan pada bulan Mei sampai Juni 2012 di Laboratorium Pascapanen Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap dengan faktor tunggal yaitu kombinasi perlakuan berbagai suhu dan jenis pengemas dengan 2 ulangan. Parameter yang diamati adalah susut berat, kadar air daging buah, kekerasan buah, kerusakan buah, perubahan warna, kadar vitamin C, kadar gula reduksi, total asam titrasi, total mikroba, uji organoleptik. 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 Analisis menunjukkan bahwa pada parameter susut berat, pada perlakuan suhu kamar pengemas plastik *wrapping* (P11) dan perlakuan suhu kamar menggunakan *stryfoam* tanpa pengemas (P12) memiliki nilai paling tinggi. Pada parameter Kekerasan buah, pada perlakuan suhu 10°C pengemas plastik *wrapping* (P3) dapat mempertahankan kekerasan buah tomat, pada parameter kerusakan buah, perlakuan pengemas *polypropilen* dan suhu ruang (P9) tidak dapat mempertahankan umur simpan buah tomat. Pada perlakuan pengemas *polypropilen* dan suhu ruang (P9), mempunyai umur simpan yang paling pendek dan kualitas terburuk serta memiliki kerusakan yang terbesar. Sedangkan perlakuan suhu 15°C dengan pengemas plastik *polypropilen* divakum (P5) dapat menghambat susut berat, kerusakan dan perubahan warna kulit buah tomat varietas Martha selama 12 hari.

*Kata Kunci: Suhu, Pengemas, Buah tomat varietas Martha, Umur Simpan*

## ***ABSTRACT***

*This research aimed to study the effect of temperature and packagings to the shelf life of Tomatoes of Martha varieties. The study is conducted from May until June 2012 in Laboratorium of post harvest, Faculty of Agriculture, University Muhammadiyah Yogyakarta.*

*The experiment was conducted using Completely Randomized Design, single factor with 12 treatments and 2 replications. The variables measured were water content, the percentage of weight losses, percentage of fruit damage, firmness, vitamin C content, reducing sugar content, total amount of acid titration, amount of microbes and organoleptic test. The data were analyzed using analysis of variance at 5% of error level. Duncan Multiple Range Test was performed to see the difference between treatments.*

*The results showed that the treatment of wrapping and room temperature (P11) and styrofoam and unwrapped (P12) have the highest value. On parameter firmness, the treatment of wrapping and temperature 10° C (P3) can preserve the firmness for 12 days. On the parameter percentage of fruit damage, Polypropylene and room temperature treatment (P9) can not preserve the shelf life of Tomatoes for 12 days. On the Polypropylene and room temperature treatment (P9) have the shortest shelf life, worst quality and the highest percentage of fruit damage, while temperature 15° C with vacuum Polypropylene treatment (P5) can preserve the percentage of weight losses, percentage of fruit damage, and the colour change of Tomatoes of Martha varieties for 12 days.*

*Keywords : Temperature, Packaging, Tomatoes of Martha varieties, Shelf Life*