

ABSTRACT

Almaidah. B.1710099. Sensory and Physicochemical Properties of White Ambon Banana and California Papaya Ripening Results Using Lamtoro Leaves (*Leucaena Leucocephala*). Supervised by Muhammad Rifqi and M Fakhri Kurniawan.

White Ambon bananas and Californian papayas are climacteric fruits which when unripe at harvest will ripen during storage, this needs to be ripened to accelerate fruit ripening. This study aims to determine the sensory and physicochemical properties of white Ambon banana and California papaya as a result of ripening using lamtoro leaves. This study used a factorial Completely Randomized Design (CRD) with 2 factors, namely curing time (0, 3, 5, and 7 days) and the use of lamtoro leaves (0% and 20%). Product analysis includes sensory quality test to determine the selected product, then physical and chemical analysis is carried out. Physical analysis includes hardness test using a penetrometer. Chemical analysis includes water content, total sugar content and vitamin C content. Analysis of research data used was ANOVA and Duncan's Advanced Test with 95% confidence interval. The results showed that the selected white Ambon bananas were ripened for 5 days using 20% lamtoro leaves and papaya that was selected was ripened for 5 days using 20% lamtoro leaves. The results of the sensory quality test of selected bananas and papayas had the highest values on the parameters of color, taste, aroma and texture. The selected bananas have an average hardness level of 2.3 kg/cm² and papaya 4.5 kg/cm². The results of the chemical test showed that the selected bananas had an average moisture content of 74.01%; total sugar content 12.79%; levels of vitamin C 273.08 (mg/100 g). While the papaya has an average water content of 89.78%; total sugar content 12.53%; levels of vitamin C 144.86 (mg/100 g).

Keywords: banana, papaya, ripening, lamtoro leaves

ABSTRAK

Almaidah. B.1710099. Sifat Sensori dan Fisikokimia Pisang Ambon Putih dan Pepaya California Hasil Pemeraman Menggunakan Daun Lamtoro (*Leucaena Leucocephala*). Dibawah bimbingan Muhammad Rifqi dan M Fakhri Kurniawan.

Buah pisang ambon putih dan pepaya california merupakan buah klimaterik yang dimana ketika belum matang pada saat panen akan masak pada saat penyimpanan, hal tersebut perlu dilakukan pemeraman untuk mempercepat dalam pematangan buah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat sensori dan fisikokimia dari pisang ambon putih dan pepaya california hasil pemeraman menggunakan daun lamtoro. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan 2 faktor yaitu lama pemeraman (0, 3, 5, dan 7 hari) dan penggunaan daun lamtoro (0% dan 20%). Analisis produk meliputi uji mutu sensori untuk menentukan produk terpilih, kemudian dilakukan analisis fisik dan kimia. Analisis fisik meliputi uji tingkat kekerasan menggunakan alat penetrometer. Analisis kimia meliputi kadar air, kadar total gula dan kadar vitamin C. Analisis data penelitian yang digunakan adalah ANOVA dan Uji Lanjut Duncan dengan selang kepercayaan 95%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pisang ambon putih terpilih adalah yang diperam selama 5 hari menggunakan daun lamtoro 20% dan pepaya yang terpilih adalah yang diperam selama 5 hari menggunakan daun lamtoro 20%. Hasil uji mutu sensori pisang dan pepaya terpilih memiliki nilai tertinggi pada parameter warna, rasa, aroma dan tekstur. Pisang terpilih mempunyai rata-rata tingkat kekerasan $2,3 \text{ kg/cm}^2$ dan pepaya $4,5 \text{ kg/cm}^2$. Hasil uji kimia menunjukkan pisang terpilih memiliki rata-rata kadar air 74,01% ; kadar total gula 12,79% ; kadar vitamin C 273,08 (mg/100 g). Sedangkan pada pepaya memiliki rata-rata kadar air 89,78% ; kadar total gula 12,53% ; kadar vitamin C 144,86 (mg/100 g).

Kata kunci: pisang, pepaya, pemeraman, daun lamtoro