

ABSTRAK

EFEKTIVITAS ASAP CAIR TONGKOL JAGUNG UNTUK MENJAGA KUALITAS BUAH MANGGA (*Mangifera indica* L.) PADA PASCAPANEN

Oleh

**Ilyas Fathan Taufiq
NPM 185001098**

**Dosen Pembimbing:
Budy Rahmat
Yaya Sunarya**

Buah mangga merupakan buah klimaterik dengan laju respirasi yang tinggi sehingga cepat mengalami kebusukan. Penanganan pascapanen dilakukan terhadap kualitas buah mangga dengan aplikasi asap cair yang berasal dari tongkol jagung. Penelitian bertujuan untuk mengetahui efektivitas asap cair tongkol jagung dalam menjaga kualitas buah mangga pada pascapanen. Penelitian ini dilaksanakan mulai bulan Juni sampai bulan September 2022. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 taraf konsentrasi perlakuan asap cair dengan 4 kali ulangan. Konsentrasi yang diuji yaitu A (kontrol), B (asap cair 1%), C (asap cair 2%), D (asap cair 3%) dan E (asap cair 4%). Parameter yang diuji terdiri dari susut bobot, kadar air, intensitas kerusakan dan uji organoleptik meliputi rasa, aroma dan warna. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian asap cair konsentrasi 2% efektif terhadap rasa buah mangga, konsentrasi 3% efektif dalam menekan susut bobot, mengurangi intensitas kerusakan dan menjaga penurunan kadar air buah mangga selama 14 hari penyimpanan.

Kata kunci: Asap cair, buah mangga, kualitas, tongkol jagung