

ABSTRAK

PENGARUH KONSENTRASI CUKA KAYU TEMPURUNG KELAPA SEBAGAI BAHAN PENGAWET ALAMI TERHADAP KUALITAS SELADA BOKOR (*Lactuca sativa* L.) PASCAPANEN

Oleh

YESSI NOVIANTI

NPM 185001092

Dosen Pembimbing :

Budy Rachmat

Yaya Sunarya

Kerusakan pasca panen sayur mencapai sebesar 25 sampai 28% umumnya sayur cepat membusuk karena tinggi kandungan airnya. Penelitian ini bermaksud menguji perlakuan konsentrasi cuka kayu tempurung kelapa terhadap kualitas selada bokor (*Lactuca sativa* L.), yang bertujuan untuk memperoleh konsentrasi yang paling tepat digunakan sebagai pengawet alami pascapanen sayur tersebut. Perlakuan konsentrasi cuka kayu yang diuji terdiri dari 0%, 2%, 4%, 6% dan 8%. Percobaan ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 5 ulangan sehingga terdapat 25 plot percobaan. Parameter utama yang diamati meliputi : susut bobot, tekstur, rasa dan warna selada pascapanen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa, konsentrasi cuka kayu tempurung kelapa 2% mampu mempertahankan susut bobot 16,1%, yaitu yang terendah dibanding perlakuan lainnya. Sedangkan perlakuan konsentrasi cuka kayu memberikan pengaruh yang menurunkan kualitas terhadap tekstur, rasa dan warna selada pascapanen.

Kata Kunci : Cuka kayu, pascapanen, pengawet alami, selada bokor, susut bobot.