

**PENGARUH KEMASAN DAN LAMA PENYIMPANAN PADA
SUHU RENDAH TERHADAP SIFAT FISIK SAYUR *BABY PAKCOY*
HIDROPONIK DI BPTP YOGYAKARTA**



Disusun oleh:
Suniyah Alfiyati
(1800033060)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2021**

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGARUH KEMASAN DAN LAMA PENYIMPANAN PADA SUHU RENDAH
TERHADAP SIFAT FISIK SAYUR *BABY PAKCOY* HIDROPONIK DI BPTP
YOGYAKARTA
2021**

**Disusun oleh:
Suniyah Alfiyati
(1800033060)**

Yogyakarta, 26 Agustus 2021

**Telah diperiksa dan disetujui oleh:
Dosen Pembimbing,**



**Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc.
NIY. 60160964**

**Mengetahui,
Kaprodi Teknologi Pangan,**



**Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D.
NIY. 60160914**

PERNYATAAN KEASLIAN

Melalui pernyataan keaslian ini, saya:

Nama : Suniyah Alfiyati

NIM : 1800033060

Program Studi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam laporan kerja praktik ini adalah hasil kerja saya berdasarkan pengetahuan dan data serta informasi yang saya dapatkan selama kerja praktik di Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Yogyakarta. Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, kurang dan lebihnya saya mohon maaf.

Purwokerto, 10 Agustus 2021

Yang membuat pernyataan

Suniyah Alfiyati

NIM 1800033060

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah Subhanahu Wa Ta'ala yang telah menganugerahkan segala rahmat dan hidayahNya sehingga penulis dapat menyelesaikan kerja praktik selama satu setengah bulan dan menyelesaikan penyusunan laporan kerja praktik yang berjudul “Pengaruh Kemasan dan Lama Penyimpanan pada Suhu Rendah terhadap Sifat Fisik Sayur *Baby Pakcoy* Hidroponik di BPTP Yogyakarta” dengan baik dan tepat waktu. Kerja praktik ini dilakukan dengan tujuan untuk memenuhi syarat salah satu mata kuliah Kerja Praktik pada Program S1 Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan. Dengan selesainya laporan kerja praktik ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah memberikan dukungan, semangat, do'a, dan bimbingan sehingga laporan ini dapat selesai dengan baik. Dalam menjalankan kerja praktik dan penulisan laporan kerja praktik ini, penulis memperoleh banyak wawasan, pengetahuan, serta pengalaman dalam bidang pangan khususnya bagian pascapanen sayuran di Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Yogyakarta. Terima kasih penulis haturkan:

1. Kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayahNya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik dengan baik.
2. Keluarga yang telah memberikan motivasi, waktu, dan biaya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik dengan baik.
3. Ibu Sri Winiarti, S.T., M. Cs. selaku Wakil Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan yang telah memberikan izin untuk melakukan kerja praktik.
4. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.si., M.Sc., Ph. D. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
5. Ibu Amalya Nurul Khairi, STP., M. Sc. selaku koordinator dan pembimbing kerja praktik Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
6. Ibu Yeyen selaku pembimbing lapangan yang telah mengizinkan dan membantu dalam proses pelaksanaan kerja praktik di BPTP Yogyakarta.
7. Seluruh staf pascapanen yang telah bersedia memberikan pengarahan dan informasi yang dibutuhkan oleh penulis.

8. Indri Fajriyati dan Arina Uswa Fatima selaku rekan dalam pelaksanaan kerja praktik di BPTP Yogyakarta
9. Teman-teman yang terlibat baik secara langsung maupun tidak langsung dalam pembuatan laporan kerja praktik

Semoga laporan kerja praktik ini dapat bermanfaat dan memberi informasi bagi pembaca mengenai ilmu pengetahuan dan teknologi pangan serta informasi mengenai BPTP Yogyakarta.

Purwokerto, 10 Agustus 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
RINGKASAN	x
BAB I TINJAUAN UMUM INSTANSI	
1.1. Profil Instansi.....	1
1.1.1 Sejarah BPTP.....	1
1.1.2 Visi dan Misi BPTP.....	1
1.1.3 Lokasi BPTP.....	2
1.1.4 Struktur Organisasi BPTP.....	3
1.1.5 Tugas Pokok dan Fungsional BPTP.....	8
1.1.6 Denah BPTP.....	9
1.1.7 Sarana dan Prasarana BPTP.....	9
BAB II TOPIK KHUSUS KERJA PRAKTIK	
2.1. Latar Belakang.....	16
2.2. Rumusan Masalah.....	17
2.3. Tujuan.....	17
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	18
2.4.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	18
2.4.2 Alat dan Bahan.....	18
2.4.3 Objek Penelitian.....	18
2.4.4 Rancangan Percobaan.....	19
2.5. Hasil dan Pembahasan.....	23
2.5. Kesimpulan.....	31
DAFTAR PUSTAKA	32

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Daftar Sarana di Laboratorium BPTP Yogyakarta.....	10
Tabel 2.1 Sampel Sayur <i>Baby Pakcoy</i>	21
Tabel 2.2 Karakteristik Fisik <i>Baby Pakcoy</i>	23
Tabel 2.3 Foto Penyimpanan <i>Baby Pakcoy</i> Selama 5 Hari.....	26

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Peta Lokasi BPTP Yogyakarta.	2
Gambar 1.2 Struktur Organisasi BPTP Yogyakarta 2021.....	3
Gambar 1.3 Denah Ruang Kantor BPTP Yogyakarta.....	9
Gambar 1.4 Taman Agro Inovasi BPTP Yogyakarta.	14
Gambar 2.1 Sayur <i>Baby Pakcoy</i> Siap Panen	18
Gambar 2.2 Kemasan Plastik PP	19
Gambar 2.3 Kemasan <i>Paper bag</i>	20
Gambar 2.4 Diagram Alir Penelitian.	22
Gambar 2.5 <i>Color Chart</i>	24
Gambar 2.6 Grafik Perubahan Susut Bobot <i>Baby Pakcoy</i> Selama Penyimpanan	27
Gambar 2.7 Grafik Perubahan Bau <i>Baby Pakcoy</i> Selama Penyimpanan	28
Gambar 2.8 Grafik Perubahan Warna <i>Baby Pakcoy</i> Selama Penyimpanan	29
Gambar 2.9 Grafik Perubahan Kelayuan <i>Baby Pakcoy</i> Selama Penyimpanan.	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Foto Penyimpanan Sayur <i>Baby Pakcoy</i>	34
Lampiran 2. Pengolahan Data.....	44

RINGKASAN

Komoditas hortikultura seperti sayuran ketika telah dipanen, umumnya fotosintesis telah terhenti tetapi proses respirasi tetap berjalan untuk mempertahankan proses fisiologis dalam sel-selnya. Sifat fisiologis ini menyebabkan sayuran memiliki tingkat kerusakan yang cukup tinggi. Setelah dipanen sayuran terus mengalami penurunan mutu seperti susut bobot (*wight lost*), terlalu matang (*over-ripening*), kerusakan mekanis, pemangkasan (*trimming*), bertunas (*sprouting*), dan mengalami pencoklatan (*browning*). *Baby pakcoy* menjadi salah satu sayuran yang cukup digemari masyarakat dan dapat diperoleh dengan budidaya hidroponik. Disisi lain sayur *baby pakcoy* termasuk komoditas yang bersifat *perishable* yang menyebabkan masa simpannya tidak lama. Dalam laporan ini akan dibahas mengenai pengaruh kemasan dan lama penyimpanan pada suhu rendah terhadap sifat fisik sayur *baby pakcoy*. Sampel *baby pakcoy* yang diamati sebanyak 10 sampel dengan masing-masing 3 kali ulangan. Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa kemasan berpengaruh terhadap susut bobot, bau, warna, dan kelayuan sayur *baby pakcoy* selama penyimpanan. Pada sayur *baby pakcoy* kontrol atau tanpa kemasan kerusakan fisik terjadi lebih cepat dibanding sayur *baby pakcoy* yang dikemas dan disimpan di suhu rendah. Kemasan plastik dianggap lebih dapat mempertahankan sifat fisik *baby pakcoy* dibanding kemasan *paper bag*.