

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Mangga Indramayu (*Mangifera indica* L. ) adalah suatu komoditi hortikultura penting dengan memiliki kekhasan tersendiri dari rasa, tekstur dan warnanya, berfungsi sebagai penyedia vitamin dan mineral, menciptakan sumber penghasilan dan peluang pekerjaan, serta menjadi salah satu penyumbang devisa bagi negara (Ditjen Hortikultura Indonesia, 2014).

Kebutuhan masyarakat akan produk mangga Indramayu mutu yang tinggi, tidak mengandung bahan pengawet, serta kenyamanan dan kesiapan konsumsi semakin berkembang. Hal ini mendorong penghasilan mangga Indramayu yang diolah dengan metode pengolahan yang sederhana *fresh-cut*. *Fresh-cut* mangga Indramayu dapat menjadi alternative pemasaran yang dapat meningkatkan nilai jual dan animo masyarakat karena lebih praktis saat akan dikonsumsi.

Beberapa faktor memengaruhi tingkat respirasi pada buah klimakterik. Kondisi lingkungan penyimpanan buah akan mempengaruhi laju respirasi, di mana suhu memegang peran kunci dalam mempertahankan kualitas produk hortikultura. Umumnya, pedagang memasarkan buah tanpa melakukan penyesuaian suhu, melainkan hanya menyimpannya pada suhu ruangan. Praktik ini dapat mengakibatkan mangga cepat mengalami kerusakan dan mengurangi masa simpannya (Kusumiyati et al., 2018).

Pemanfaatan kemasan merupakan langkah yang dapat diambil untuk melindungi produk pertanian selama proses pengangkutan dan penyimpanan dari kerusakan yang dapat disebabkan oleh faktor eksternal maupun internal. Harapannya, kemasan dapat membantu meminimalkan transpirasi yang timbul dari produk pertanian, termasuk sayuran dan buah-buahan. Meskipun buah telah dipisahkan dari pohonnya, proses respirasi masih berlangsung, dan jika tidak diatur dengan baik,

kondisi ini dapat menjadi pemicu potensial untuk kerusakan selama masa penyimpanan (Nofiati, 2015)

Dari beberapa pernyataan di atas, memunculkan keingintahuan penulis bagaimana pengaruh jenis pengemas dan suhu penyimpanan terhadap sifat fisiko-kimia *fresh-cut* mangga Indramayu. Adapun parameter pengujiannya adalah tekstur, warna, vitamin C, kadar air, dan derajat keasaman/pH.

### **1.1. Identifikasi Masalah**

1. Bagaimana pengaruh variasi jenis pengemas dan suhu penyimpanan terhadap sifat fisik sampel *fresh-cut* mangga Indramayu?
2. Bagaimana pengaruh variasi jenis pengemas dan suhu penyimpanan sifat kimia sampel *fresh-cut* mangga Indramayu?

### **1.2. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui perbandingan nilai sifat fisik sampel *fresh-cut* mangga Indramayu dengan variasi jenis pengemas dan suhu penyimpanan
2. Mengetahui perbandingan nilai sifat kimia sampel *fresh-cut* mangga Indramayu dengan variasi jenis pengemas dan suhu penyimpanan

### **1.3. Batasan Penelitian**

Untuk mencapai penelitian yang lebih spesifik dan terfokus, serta untuk mempersempit cakupan masalah yang diinvestigasi, penulis menetapkan batasan pada variabel yang akan diteliti, yang melibatkan hal-hal berikut ini:

1. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah buah mangga Indramayu dengan ciri daging buah berwarna kuning dan bertekstur agak lunak yang didapatkan di Superindo Kotagede Yogyakarta, kemudian dilakukan *fresh-cut*.
2. Faktor perlakuan ada 2 yaitu suhu penyimpanan dan jenis pengemas, suhu penyimpanan terdiri dari 3, yaitu suhu beku ( $-7^{\circ}\text{C}$ ), suhu kulkas ( $5^{\circ}\text{C}$ ), dan suhu ruang ( $25^{\circ}\text{C}$ ). Sedangkan jenis pengemas terdiri dari 2, yaitu sterofoam dan box plastik PP.

3. Pengujian sifat fisikokimia sampel terdiri atas 5 uji, yaitu tekstur, warna, vitamin C, kadar air, serta derajat keasaman/pH

#### **1.4. Manfaat Penelitian**

1. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan, wawasan dan pengalaman mengenai pengaruh jenis pengemas, suhu penyimpanan terhadap sifat fisiko-kimia *fresh-cut* mangga Indramayu.

2. Bagi Masyarakat

Menambah informasi tentang metode pembuatan *fresh-cut* mangga Indramayu agar sifat fisiko-kimia produk tetap terjaga.

3. Bagi Penelitian Lanjut

Penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi apabila dilakukan penelitian lebih lanjut