

# KAJIAN SUHU TERHADAP LAMA PENYIMPANAN TERUNG UNGU (*Solanum melongena*, L.) SEGAR

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan suhu yang cocok selama penyimpanan terung ungu (*Solanum melongena* L.) segar dengan melihat perubahan fisik dan umur simpan terung. Penelitian ini dilakukan dilaboratorium Teknik Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian (TPPHP), Program Studi Teknik Pertanian dan Laboratorium Kimia dan Biokimia Hasil Pertanian, Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang. Penelitian ini dilakukan dengan memberi tiga perlakuan suhu 5<sup>0</sup>C, 10<sup>0</sup>C, 15<sup>0</sup>C dan suhu ruang sebagai control dengan tiga kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terung yang disimpan pada suhu 5<sup>0</sup>C dan 10<sup>0</sup>C mengalami *chilling injury*, suhu 10<sup>0</sup>C mengalami susut berat yang tinggi, suhu 15<sup>0</sup>C bertahan sampai 12 hari. Terung yang disimpan pada suhu ruang mengalami pembusukan dan terung hanya bertahan sampai 7 hari. Suhu penyimpanan yang memberikan warna, kekerasan dan aroma yang paling bagus selama penyimpanan adalah suhu penyimpanan 15<sup>0</sup>C, untuk itu disarankan untuk menyimpan terung pada suhu 15<sup>0</sup>C.

Kata kunci: Terung Ungu, Suhu, Penyimpanan, Perubahan Fisik, Umur Simpan.