

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Terung (*Solanum melongena*, L.) termasuk salah satu sayuran yang banyak digemari. Masyarakat selalu menginginkan terung yang segar untuk memenuhi kebutuhannya. Namun, masyarakat sering mengeluh karena terung yang sudah dipanen biasanya tidak langsung ke tangan konsumen, akan ada selang waktu selama beberapa jam bahkan ada yang juga sampai selang beberapa hari sehingga terung mudah rusak dan layu. Kerusakan terung berpengaruh terhadap selera konsumen, mutu fisik terung dan kerusakan juga menyebabkan penurunan gizi terung, pada umumnya masyarakat atau petani sayuran tidak memperhatikan hal-hal di atas sehingga sayur yang dihasilkan lebih mudah layu, mudah busuk dan umur simpannya jadi lebih singkat.

Salah satu metode yang sering digunakan untuk mempertahankan mutu dan kesegaran sayur adalah dengan penyimpanan dingin seperti yang sudah dilakukan untuk sayuran seperti tomat, cabe, buncis. Suhu saat penyimpanan dapat mempertahankan kandungan gizi dan kesegaran sayuran untuk sementara. Namun penyimpanan dingin atau suhu rendah tidak selalu cocok dengan semua jenis sayur, suhu penyimpanan pada buah dan sayur bervariasi tergantung pada kepekaan bahan tersebut. Apabila penyimpanan dilakukan pada suhu yang terlalu rendah maka akan terjadi *chilling injury* seperti timbulnya bintik-bintik hitam pada kulit bahan dan terjadi pengeriputan pada bahan, sebaliknya apabila suhu penyimpanannya terlalu tinggi sayur akan mudah menguap akibatnya sayur menjadi mudah layu dan kadar air bahan jadi berkurang.

Metode lain yang bisa dilakukan di samping menurunkan suhu ruang penyimpanan, menaikkan kelembaban nisbi (RH) juga bisa untuk mengurangi kerusakan fisik pada sayuran. Pengaturan suhu dan kelembaban ruang penyimpanan dapat mempertahankan kadar air sehingga pengerutan dapat di perlambat atau diminimalisir.

Penyimpanan dingin merupakan salah satu cara yang paling banyak di pakai untuk memperpanjang umur simpan dan mempertahankan mutu bahan atau pada sayuran seperti pendapat Cantweel, et al., (1997) yang menyatakan bahwa

penyimpanan terung yang baik di Amerika kurang dari 14 hari dengan suhu 10-12⁰C dengan RH 90-95%. Karena terung sensitif terhadap suhu dibawah 5⁰C (41⁰F), Kerusakan dingin (*chilling injury*) akan terjadi dalam waktu 6-8 hari, berbeda dengan penyimpanan terung di China dan Jepang. Namun di Indonesia sendiri belum ada orang yang melakukan penelitian tentang suhu dan RH penyimpanan terung padahal masyarakat Indonesia banyak yang suka mengonsumsi terung.

Melihat dari perbedaan antara penyimpanan di Amerika, Jepang dan China berbeda tidak menutup kemungkinan bahwa suhu dan kelembaban (RH) terhadap lama penyimpanan terung di Indonesia juga akan berbeda. Untuk itu penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Kajian Suhu Terhadap Lama Penyimpanan Terung Ungu (*Solanum melongena*, L.)” Segar.**

1.2 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan suhu yang cocok selama penyimpanan terung ungu segar serta melihat perubahan fisik yang terjadi pada terung dan mengetahui umur simpan terung ungu segar selama penyimpanan.

1.3 Manfaat

Memberi informasi bagi masyarakat tentang suhu yang baik dalam penyimpanan terung ungu.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Terung (*Solanum melongena* L.)

Terung atau *Eggplant* atau *Aubergin* (*Solanum melongena*, L.) merupakan tanaman asli daerah tropis. Tanaman ini diduga berasal dari benua Asia, terutama India dan Birma. Sumber genetik terung ditemukan di Afrika, antara lain *Solanum macrocarpon*. Tanaman terung sudah lama dikenal di Indonesia dan di berbagai daerah