

Abstrak

Sebagian besar produk hasil pertanian memiliki permasalahan yang sama, yakni tentang keawetan.. Buah tomat adalah salah satu jenis produk pertanian yang tergolong mudah mengalami kerusakan sebagai akibat terjadinya proses respirasi dan transpirasi produk yang masih berlangsung pasca pemanenan. Diperlukan cara untuk menghambat proses kerusakan buah, salah satunya dengan meminimalisir kontak antara produk dengan udara di lingkungan penyimpanan salah satunya dengan teknik pengemasan menggunakan kemasan plastik. Kemasan plastik dengan nilai permeabilitas tertentu perlu di aplikasikan untuk mempertahankan masa simpan buah tomat. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap pola faktorial dengan tiga faktor yaitu tebal kemasan PP (0, 0,10 mm, 0,15mm), suhu (33°C, 10°C), dan lama penyimpanan (8 hari). Uji yang dilakukan ialah pengukuran laju respirasi, susut bobot, dan pengamatan sensoris yang meliputi warna dan tekstur. Variasi ketebalan kemasan tidak menunjukkan pengaruh yang nyata terhadap laju respirasi buah tomat, disisi lain suhu dan lama penyimpanan berpengaruh nyata terhadap laju respirasi. Variasi ketebalan kemasan dan lama penyimpanan berpengaruh nyata terhadap susut bobot. Dari penelitian dapat diketahui bahwa pengemas plastik PP dengan tebal 0,10 mm yang disimpan pada suhu dingin paling baik dalam menghambat laju respirasi buah tomat.

Kata kunci: buah tomat, pengemasan, pengemas Plastik, dan laju respirasi