

Della Anggraini 16.03.1.1.1.000.13. Efek Penyimpanan pada Suhu 10 °C, 16 °C, 27 °C dan Penyemprotan Giberelin (GA3) Terhadap Kualitas Sayuran Daun Kelor (*Moringa oleifera*).

Pembimbing: **Dr. Agr. Eko Setiawan, SP., M.Si** dan **Ir. Sinar Suryawati, M.Si**

ABSTRAK

Tanaman kelor (*Moringa oleifera*) merupakan tanaman multiguna yang sudah dikenal sejak lama. Kelor mengandung senyawa alami yang lebih banyak dan beragam dibanding jenis tanaman lain. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh sayuran daun kelor (*Moringa oleifera*) yang berkualitas dengan perlakuan berbagai suhu penyimpanan dan penyemprotan giberelin (GA3). Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari 2020 sampai bulan Maret 2020. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan Uji Organoleptik. Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa perlakuan suhu penyimpanan dan penyemprotan GA3 berpengaruh terhadap kualitas sayuran daun kelor, yaitu perlakuan P4 (penyimpanan pada suhu 10 °C dengan konsentrasi GA3 10 ppm) menunjukkan perlakuan terbaik. Dan berpengaruh terhadap kandungan serat pangan tidak larut (IDF) tetapi tidak berpengaruh terhadap kandungan serat pangan larut (SDF) dan kandungan serat pangan total (TDF).

Kata Kunci : Kelor, Giberelin (GA3), Kualitas Sayuran

Della Anggraini 16.03.1.1.1.000.13. Effect of Storage at 10 °C, 16 °C, 27 °C and Spraying Gibberellin (GA3) on the Quality of Moringa oleifera Leaf Vegetables.

Supervised: **Dr. Agr. Eko Setiawan, SP., M.Si** dan **Ir. Sinar Suryawati, M.Si**

ABSTRACT

Moringa oleifera is a multipurpose plant that has been known for a long time. Moringa contains more and more various natural compounds than other types of plant. This study aims to obtain high quality Moringa oleifera leaf vegetable by treating various storage temperatures and spraying gibberellin (GA3). This research was conducted from January 2020 to March 2020. This study used a completely Randomized Design (CRD) and Organoleptic Test. Based on this research, it can be concluded that GA3 storage and spraying temperature treatment affects the quality of Moringa leaf vegetables, namely P4 treatment (storage at temperature 10 °C with a concentration of GA3 10 ppm) shows the best treatment. And it affects the content of insoluble food fiber (IDF). But did not affect the content of soluble dietary fiber (SDF) and total food fiber content (TDF).

Keywords : *Moringa*, Gibberellin (GA3), Quality of Vegetables