

PENGARUH KONSENTRASI ECOENZYM KULIT SEMANGKA (*Citrullus lanatus*) TERHADAP UMUR SIMPAN BUAH ANGGUR MERAH (*Vitis vinifera* L.)

Oleh
Sigit Krisdiantoro

RINGKASAN

Anggur merupakan tanaman tumbuh memanjat dan ranting-rantingnya dapat mengeluarkan buah yang lebat, namun anggur merah (*Vitis vinifera* L.) memiliki kelemahan yaitu mudah rusak dan memiliki umur simpan yang relatif pendek. Pemberian ecoenzym kulit semangka ini bisa memberikan solusi untuk umur simpan buah anggur merah. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui konsentrasi ecoenzym terbaik terhadap umur simpan buah anggur merah (*Vitis vinifera* L.). Penelitian ini dilakukan pada bulan Juli 2023 sampai bulan Januari 2024 di LabTanaman III Politeknik Negeri Lampung , penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan susunan faktor tunggal dan diulang sebanyak 4 kali. Faktor perlakuan berupa konsentrasi Ecoenzym, yaitu kontrol, 100 ml, 150 ml, dan 200 ml . Terdapat 4 perlakuan dan diulang sebanyak 4 kali sehingga terdapat 16 satuan percobaan. Pada penelitian ini terdapat 4 perlakuan dan masing masing satuan percobaan memiliki 5 buah anggur serta diambil sampel secara acak 3 buah anggur, sehingga diperoleh total buah anggur sebanyak 80 buah. Data yang diperoleh setiap variabel pengamatan dianalisis menggunakan analisis ragam. Jika menunjukkan pengaruh yang berbeda nyata, maka akan dilakukan uji lanjut dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT) pada taraf 5%. Variabel pengamatan berupa warna kulit buah, aroma, tekstur, dan selisih berat buah (gram).

Pengaruh ecoenzym pada masa simpan buah anggur berpengaruh nyata pada parameter susut bobot buah, dan umur simpan. Aplikasi ecoenzym dengan perlakuan konsentrasi 100ml merupakan perlakuan yang paling efektif dalam menjaga kualitas dan memperpanjang umur simpan buah anggur merah.

Kata kunci : Buah anggur, *ecoenzym*, umur simpan