

Menentukan Panen Alpukat yang Tepat

Kelompok 5 :

1. Dara Arifa Hafizah 2014121034
2. Qoys Fadhilah 2014121036
3. Sofia Aisyah Yasmin 2014121040

01

Kriteria

Buah alpukat memiliki masa panen yang panjang tergantung kultivarnya. Kematangan buah dan waktu pemetikan ditentukan menurut penanda eksternal (warna dan ukuran), atau dengan mengukur bahan kering dan kandungan minyak dalam daging. Kematangan yang tidak teratur dapat terjadi pada buah yang dipanen lebih awal.





02

Masa Panen

Harvest date (2009)	Days to ripen		
	0 day	21 days	35 days
January 7	6	5	5
February 3	7	6	5
March 10	7	7	6
April 7	7	6	5
May 12	6	6	5
June 4	6	5	4
June 30	5	4	3
P-value			

Ciri khas alpukat adalah bukan buahnya matang di pohon tetapi hanya matang setelah panen dengan warna hijau dan keras. Proses pematangan memakan waktu 5 sampai 7 hari pada suhu 25° C.

Lanjutan



Awal bulan dipanen



Pertengahan bulan panen

Awal bulan baik untuk dipanen apabila menginginkan masa simpan yang lebih lama

Harvest date (2009)	Phenolic (mg GAE/100 g FW)				Ascorbic acid (mg/100 g FW)				GSH ^a (μmol/g FW)			
	0 day	21 days	35 days	P-value	0 day	21 days	35 days	P-value	0 day	21 days	35 days	P-value
January 7	123.19 a, ^C	135.33 a, ^B	150.12 a, ^A	<0.0001	1.96 a, ^B	1.99 a, ^{AB}	2.04 a, ^A	0.0301	54.05 bc, ^C	65.72 b, ^B	73.55 a, ^A	<0.0001
February 3	106.72 c, ^C	115.25 c, ^B	124.66 c, ^A	0.0022	1.81 b, ^{AB}	1.83 b, ^A	1.74 b, ^B	0.0586	50.16 c, ^B	49.90 d, ^B	63.82 b, ^A	<0.0001
March 10	100.86 d, ^C	107.61 d, ^B	129.33 b, ^A	<0.0001	1.67 d, ^A	1.68 d, ^A	1.72 b, ^A	0.1565	56.62 b, ^A	60.17 c, ^A	58.84 c, ^A	0.3389
April 7	110.10 c, ^A	114.21 c, ^A	110.43 e, ^A	0.1778	1.74 c, ^A	1.77 c, ^A	1.51 d, ^B	<0.0001	57.39 b, ^B	65.15 b, ^A	48.99 e, ^C	0.0004
May 12	108.95 c, ^B	115.43 c, ^A	106.42 f, ^B	0.0042	1.80 b, ^B	1.84 b, ^A	1.62 c, ^C	<0.0001	64.21 a, ^B	71.76 a, ^A	72.60 a, ^A	0.0009
June 4	116.57 b, ^B	124.86 b, ^A	115.25 d, ^B	0.0134	1.82 b, ^A	1.83 b, ^A	1.71 b, ^B	0.0055	65.93 a, ^B	72.16 a, ^A	60.79 c, ^C	0.0028
June 30	97.03 d, ^B	101.94 e, ^A	94.22 g, ^B	0.0043	1.57 e, ^A	1.56 e, ^{AB}	1.52 d, ^B	0.0964	43.14 d, ^B	41.67 e, ^B	51.71 d, ^A	0.0004
P-value	<0.0001	<0.0001	<0.0001		<0.0001	<0.0001	<0.0001		<0.0001	<0.0001	<0.0001	



03 Masa Simpan

Waktu untuk mencapai tahap masak buah alpukat pada suhu 25° C setelah penyimpanan dingin berbanding terbalik dengan lama penyimpanan. Semua buah melunak dengan baik setelah penyimpanan dan menunjukkan kulit buah berwarna ungu tua dengan rasa dan aroma yang khas. Buah alpukat dapat disimpan lebih lama dengan teknik memperlambat proses pematangan buah.

Harvest date (2009)	FRAP ^a (μmol Fe ²⁺ /g FW)				DPPH ^b (%)			
	0 day	21 days	35 days	P-value	dpph	dpph	dpph	P-value
January 7	2.46 a, ^C	2.72 a, ^B	2.93 a, ^A	<0.0001	60.29 a, ^C	65.28 a, ^B	69.59 a, ^A	0.0018
February 3	1.92 c, ^C	2.03 b, ^B	2.24 b, ^A	<0.0001	45.63 c, ^C	49.84 c, ^B	54.15 c, ^A	0.0012
March 10	1.62 e, ^B	1.66 d, ^B	2.18 b, ^A	<0.0001	39.42 ef, ^B	41.12 e, ^B	56.87 b, ^A	<0.0001
April 7	1.77 d, ^B	1.87 c, ^A	1.48 de, ^C	<0.0001	42.01 de, ^A	43.07 e, ^A	38.39 ef, ^B	0.0311
May 12	1.80 d, ^B	1.88 c, ^A	1.52 d, ^C	<0.0001	43.57 cd, ^B	46.88 d, ^A	40.34 e, ^C	0.0032
June 4	1.97 b, ^B	2.06 b, ^A	1.75 c, ^C	0.0001	49.64 b, ^B	52.88 b, ^A	45.59 d, ^C	0.0032
June 30	1.42 f, ^A	1.46 e, ^A	1.44 e, ^A	0.2519	37.29 f, ^A	37.03 f, ^A	38.04 f, ^A	0.5110
P-value	<0.0001	<0.0001	<0.0001		<0.0001	<0.0001	<0.0001	

Kesimpulan

Buah alpukat baik dipanen pada bulan januari hingga maret untuk masa simpan yang lebih lama

Harvest date (2009)	Days to ripen			Dry matter (%)			
	0 day	21 days	35 days	0 day	21 days	35 days	P-value
January 7	6	5	5	30.59 f, ^{B*}	30.32 f, ^B	32.52 c, ^A	0.0019
February 3	7	6	5	31.52 ef, ^A	31.50 ef, ^A	31.87 c, ^A	0.9397
March 10	7	7	6	32.66 de, ^A	32.71 de, ^A	33.11 bc, ^A	0.7361
April 7	7	6	5	33.40 cd, ^A	33.87 cd, ^A	33.56 bc, ^A	0.7552
May 12	6	6	5	34.91 ab, ^A	35.36 ab, ^A	34.83 ab, ^A	0.6097
June 4	6	5	4	35.98 a, ^A	36.59 a, ^A	36.10 a, ^A	0.6310
June 30	5	4	3	34.36 bc, ^A	34.49 bc, ^A	34.44 ab, ^A	0.9901
P-value				<0.0001	<0.0001	0.0035	

Harvest date (2009)	Phenolic (mg GAE/100 g FW)				Ascorbic acid (mg/100 g FW)				GSH ^a (μmol/g FW)			
	0 day	21 days	35 days	P-value	0 day	21 days	35 days	P-value	0 day	21 days	35 days	P-value
January 7	123.19 a, ^{C*}	135.33 a, ^B	150.12 a, ^A	<0.0001	1.96 a, ^B	1.99 a, ^{AB}	2.04 a, ^A	0.0301	54.05 bc, ^C	65.72 b, ^B	73.55 a, ^A	<0.0001
February 3	106.72 c, ^C	115.25 c, ^B	124.66 c, ^A	0.0022	1.81 b, ^{AB}	1.83 b, ^A	1.74 b, ^B	0.0586	50.16 c, ^B	49.90 d, ^B	63.82 b, ^A	<0.0001
March 10	100.86 d, ^C	107.61 d, ^B	129.33 b, ^A	<0.0001	1.67 d, ^A	1.68 d, ^A	1.72 b, ^B	0.1565	56.62 b, ^A	60.17 c, ^A	58.84 c, ^A	0.3389
April 7	110.10 c, ^A	114.21 c, ^A	110.43 e, ^A	0.1778	1.74 c, ^A	1.77 c, ^A	1.51 d, ^B	<0.0001	57.39 b, ^B	65.15 b, ^A	48.99 e, ^C	0.0004
May 12	108.95 c, ^B	115.43 c, ^A	106.42 f, ^B	0.0042	1.80 b, ^B	1.84 b, ^A	1.62 c, ^C	<0.0001	64.21 a, ^B	71.76 a, ^A	72.60 a, ^A	0.0009
June 4	116.57 b, ^B	124.86 b, ^A	115.25 d, ^B	0.0134	1.82 b, ^A	1.83 b, ^A	1.71 b, ^B	0.0055	65.93 a, ^B	72.16 a, ^A	60.79 c, ^C	0.0028
June 30	97.03 d, ^B	101.94 e, ^A	94.22 g, ^B	0.0043	1.57 e, ^A	1.56 e, ^{AB}	1.52 d, ^B	0.0964	43.14 d, ^B	41.67 e, ^B	51.71 d, ^A	0.0004
P-value	<0.0001	<0.0001	<0.0001		<0.0001	<0.0001	<0.0001		<0.0001	<0.0001	<0.0001	

Harvest date (2009)	FRAP ^a (μmol Fe ²⁺ /g FW)				DPPH ^b (%)			
	0 day	21 days	35 days	P-value	dp ^{ph}	dp ^{ph}	dp ^{ph}	P-value
January 7	2.46 a, ^{C*}	2.72 a, ^B	2.93 a, ^A	<0.0001	60.29 a, ^C	65.28 a, ^B	69.59 a, ^A	0.0018
February 3	1.92 c, ^C	2.03 b, ^B	2.24 b, ^A	<0.0001	45.63 c, ^C	49.84 c, ^B	54.15 c, ^A	0.0012
March 10	1.62 e, ^B	1.66 d, ^B	2.18 b, ^A	<0.0001	39.42 ef, ^B	41.12 e, ^B	56.87 b, ^A	<0.0001
April 7	1.77 d, ^B	1.87 c, ^A	1.48 de, ^C	<0.0001	42.01 de, ^A	43.07 e, ^A	38.39 ef, ^B	0.0311
May 12	1.80 d, ^B	1.88 c, ^A	1.52 d, ^C	<0.0001	43.57 cd, ^B	46.88 d, ^A	40.34 e, ^C	0.0032
June 4	1.97 b, ^B	2.06 b, ^A	1.75 c, ^C	0.0001	49.64 b, ^B	52.88 b, ^A	45.59 d, ^C	0.0032
June 30	1.42 f, ^A	1.46 e, ^A	1.44 e, ^A	0.2519	37.29 f, ^A	37.03 f, ^A	38.04 f, ^A	0.5110
P-value	<0.0001	<0.0001	<0.0001		<0.0001	<0.0001	<0.0001	

SEKIAN DAN TERIMA KASIH

