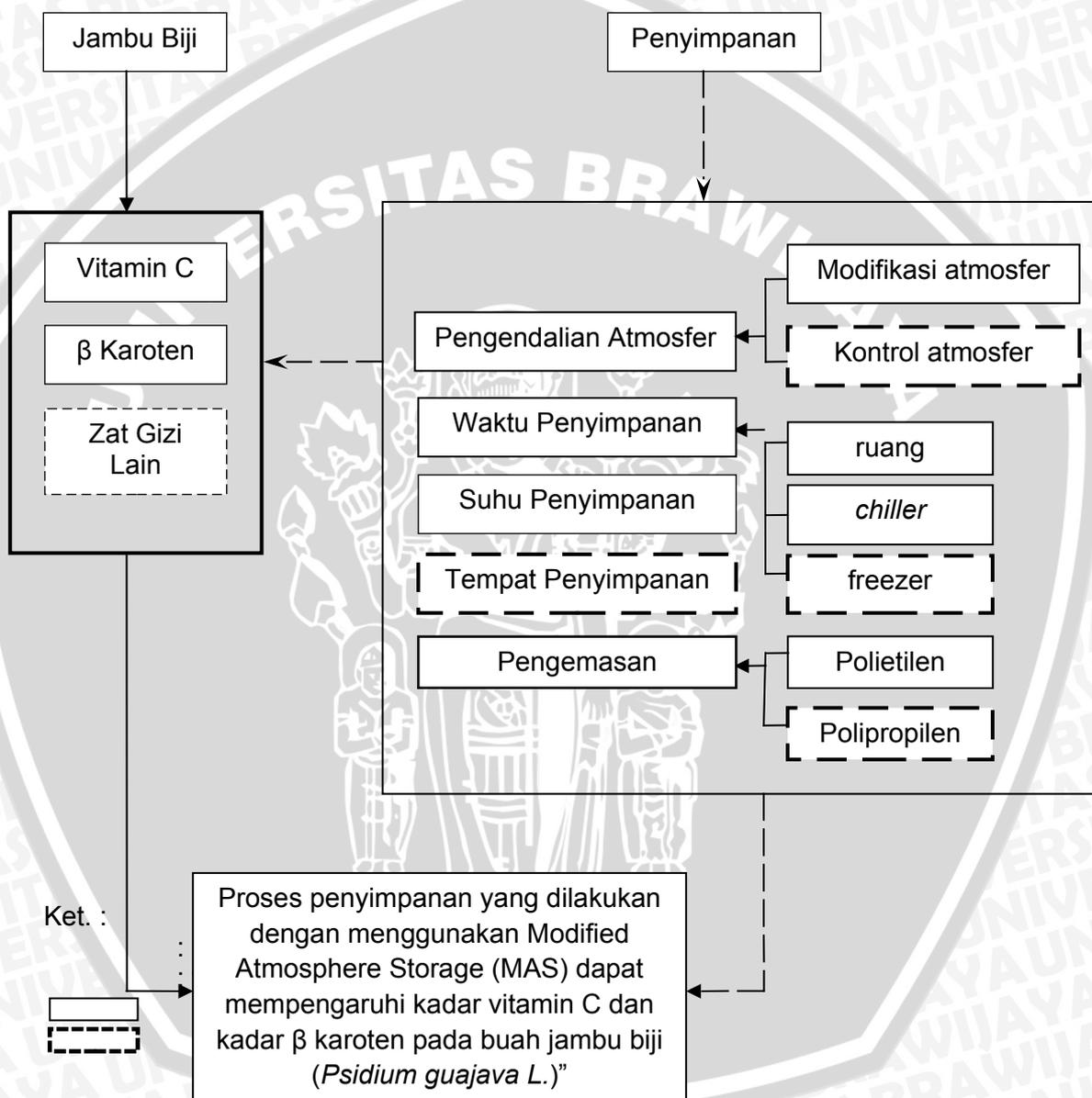


BAB 3
KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN

3.1 Kerangka Konsep



Jambu biji (*Psidium Guajava L*) merupakan salah satu komoditi buah-buahan yang sangat diminati oleh para konsumen. Jambu biji ini memiliki beberapa kandungan zat gizi yaitu seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral. Untuk kandungan protein dan lemak pada jambu biji adalah sangat rendah sekali.

Menurut Arief (2009), Pada jambu biji kandungan yang menonjol adalah karbohidrat, vitamin dan mineral. Vitamin yang paling banyak terdapat pada jambu biji adalah vitamin A dan vitamin C. Vitamin A yang terdapat pada jambu biji adalah berbentuk β karoten.

Kandungan zat gizi dalam jambu biji sangat dipengaruhi oleh tiga faktor, yaitu pemanenan, penyimpanan dan pengolahan (sufrida, dkk.2007). Dalam proses penyimpanan ini ada beberapa faktor yang harus dipertimbangkan yaitu suhu penyimpanan, waktu penyimpanan, lama penyimpanan, bahan kemasan serta keadaan atmosfer.

Yang dimaksud dengan keadaan atmosfer adalah pengendalian atmosfer dalam ruang penyimpanan. Untuk suhu penyimpanan sendiri bisa terbagi menjadi 3 jenis, yaitu suhu ruang, suhu *chiller* dan suhu freezer. Sedangkan untuk pengendalian atmosfer sendiri terbagi menjadi 2 jenis, yaitu modifikasi atmosfer dan kontrol atmosfer. Dan untuk bahan kemasan terbagi menjadi bahan kemasan plastik, kertas dan lapisan logam (Dwiari, 2006).

Dari penjelasan diatas, dalam penelitian ini peneliti ingin meneliti pengaruh penggunaan metode modified atmosfer storage terhadap kadar vitamin C dan kadar β karoten pada suhu ruangan dan suhu refrigerator.

3.2 Hipotesis Penelitian

Berdasarkan kerangka konsep diatas, dapat dirumuskan hipotesis penelitian sebagai berikut:

"Proses penyimpanan yang dilakukan dengan menggunakan Modified Atmosphere Storage (MAS) dapat mempengaruhi kadar vitamin C dan kadar β karoten pada buah jambu biji (*Psidium guajava L.*)".

