

**PENGGUNAAN METODE CRISPING DALAM  
MEMPERTAHANKAN BEBERAPA MUTU FISIK KESEGERAN SAYURAN**

**ELIA ABERTH MANUHUTU**

**Abstrak**

Produk Pasca panen hortikultura baik sayur dan buah merupakan produk yang sangat bermanfaat bagi kesehatan manusia. Jumlah kandungan gizi yang ada pada buah dan sayuran setelah pasca panen sangat rentan untuk terjadinya kerusakan atau mengalami kehilangan gizi. Hal ini didukung oleh penanganan pasca panen pada buah dan sayuran yang kurang baik. Dalam penggunaan metode crisping dengan menggunakan lama perendaman yaitu 1, 3 dan 5 menit pada suhu 30<sup>0</sup> C, 40<sup>0</sup> C dan 50<sup>0</sup> C dapat memberikan efek terhadap beberapa mutu fisik kesegaran sayur. Untuk nilai warna menunjukkan bahwa tertinggi pada suhu perendaman 30<sup>0</sup> C dengan waktu perendaman 1 menit hal ini berbanding terbalik dengan suhu perendaman 40<sup>0</sup> C dan 50<sup>0</sup> C dengan waktu perendaman 3 dan 5 menit, sebaliknya dengan nilai mutu kesegaran tekstur dan visual menunjukkan hal yang sama dimana waktu perendaman 1 menit dengan suhu perendaman 30<sup>0</sup> C menunjukkan nilai tertinggi. Suhu dan waktu perendaman untuk penggunaan crisping pada sayuran dalam mempertahankan beberapa mutu kesegaran sayuran adalah 30<sup>0</sup> C dengan waktu perendaman 1 menit.

Kata kunci. Sayur, suhu, waktu perendaman, kesegaran, waktu