

SKRIPSI BERJUDUL

**PENGARUH PERBEDAAN SUHU RUANG SIMPAN DAN
BAHAN PENGEMAS TERHADAP KEMUNDURAN
MUTU BENIH KEDELAI (*Glycine max (L.) Merrill*)
BERDASARKAN KANDUNGAN ASAM LEMAK
BEBAS DAN DAYA HANTAR LISTRIK
SELAMA PENYIMPANAN**

Oleh

Dwi Yogo Agung Budoyo

NIM. 001510101068

Pembimbing

Pembimbing Utama : Ir. Slameto, MP
NIP. 131 658 010

Pembimbing Anggota : Ir. Irwan Sadiman, MP
NIP. 131 287 089

PENGESAHAN

Skripsi dengan judul “Pengaruh Perbedaan Suhu Ruang Simpan dan Bahan Pengemas Terhadap Kemunduran Mutu Benih Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill) Berdasarkan Kandungan Asam Lemak Bebas dan Daya Hantar Listrik Selama Penyimpanan” oleh Fakultas Pertanian Universitas Jember pada :

Tim Penguji :

Ketua,

Ir. Slameto, MP
NIP. 131 658 010

Anggota I

Anggota II

Ir. Irwan Sadiman, MP
NIP. 131 287 089

Ir. R. Soedradjad, MT
NIP. 131 403 357

Mengesahkan

Dekan,

Prof. Dr. Ir. Endang Budi Trisusilowati, MS
NIP. 130 531 982

Dwi Yogo Agung Budoyo. 001510101068. Pengaruh Perbedaan Suhu Ruang Simpan dan Bahan Pengemas Terhadap Kemunduran Mutu Benih Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill) Berdasarkan Kandungan Asam Lemak Bebas dan Daya Hantar Listrik Selama Penyimpanan. Dibawah Bimbingan : Ir. Slameto, MP (DPU). Ir. Irwan Sadiman, MP (DPA). Jurusan Budidaya Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Jember.

RINGKASAN

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Benih dan Laboratorium Biokimia Jurusan Kimia Fakultas MIPA untuk uji kandungan asam lemak bebas. Waktu penelitian mulai bulan Mei 2004 sampai November 2004. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kemunduran mutu benih kedelai berdasarkan perubahan kandungan asam lemak bebas dan daya hantar listrik selama dalam penyimpanan dengan berbagai perbedaan suhu ruang simpan dan bahan pengemas selama 6 bulan.

Percobaan dilakukan secara faktorial menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 3×3 yang terdiri dari 2 faktor yaitu faktor macam suhu ruang simpan (S) dan faktor bahan pengemas (K), masing-masing 3 taraf. Faktor pertama suhu ruang simpan yaitu suhu kamar, suhu sejuk (5°C), dan suhu dingin (-20°C). Faktor kedua adalah bahan pengemas yaitu kertas porus, plastik polyethylene dan Aluminium foil dengan plastik polyethylene (Jember). Benih kedelai kemudian dikemas (setiap kemasan 150 gram). Untuk setiap penyimpanan benih dengan perlakuan dilakukan pengujian dengan parameter yang sama setiap dua bulan sekali meliputi daya tumbuh, vigor, kandungan asam lemak bebas dan daya hantar listrik. Penyimpanan benih dilakukan selama 6 bulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat interaksi antara suhu ruang simpan dengan penggunaan macam bahan pengemas. Secara umum benih kedelai belum dapat dikatakan mengalami kemunduran setelah disimpan selama 6 bulan. Hal tersebut dapat dilihat bahwa mulai awal penyimpanan sampai akhir penyimpanan tidak mengalami perubahan yang drastis dimana daya tumbuh masih dapat dikatakan tinggi ($\geq 90\%$). Kecuali pada perlakuan suhu kamar dengan bahan pengemas kertas porus mengalami penurunan daya tumbuh yang signifikan (63%), penurunan daya tumbuh ini juga diikuti dengan peningkatan kandungan asam lemak bebas dan daya hantar listrik

PRAKATA

Puji syukur senantiasa penulis panjatkan atas kehadirat Ilahi Robbi atas Kuasa-Nya, Karya Ilmiah Tertulis dengan Judul **” Pengaruh Perbedaan Suhu Ruang Simpan dan Bahan Pengemas Terhadap Kemunduran Mutu Benih Kedelai (*Glycine max (L.) Merrill*) Berdasarkan kandungan Asam Lemak Bebas dan Daya Hantar Listrik Selama Penyimpanan”**, dapat penulis selesaikan dengan baik. Penulisan Karya Ilmiah Tertulis ini bertujuan guna memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan Program Strata Satu Jurusan Budidaya Pertanian Program Studi Agronomi Fakultas Pertanian Universitas Jember. Keberhasilan dan terselesaiannya penulisan ini tidak terlepas dari berbagai pihak yang telah mendukung, karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Kedua orang tuaku tercinta, kakak, adiku serta keponakanku yang telah mendukung dan mendoakan;
2. Prof. Dr. Ir. Endang Budi Trisusilowati, MS., serta Ir. Bambang Kusmanadhi, MSc., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Jember dan Ketua Jurusan Budidaya Pertanian yang telah memberikan ijin pelaksanaan penelitian;
3. Ir. Slameto,MP., selaku Dosen Pembimbing Utama, Ir. Irwan Sadiman, MP., selaku Dosen Pembimbing Anggota I, yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan kritikan demi kesempurnaan penulisan Karya Ilmiah Tertulis ini;
4. Ir. Gatot Subroto, MP., selaku Dosen Pembimbing Akademik;
5. Teman-teman seperjuangan “ Brantas XI/92 “ atas semangat serta do’anya;
6. Teman-teman “Warunk Rong Ewu . Com” dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Kesempurnaan bukan milik manusia, tetapi mutlak hanya milik Allah SWT. Oleh karena itu, saran dan kritik sangat penulis harapkan. Akhirnya semoga Karya Ilmiah Tertulis ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Jember, januari 2007

Penulis

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|----------------|
| RINGKASAN..... | iii |
| PRAKATA | iv |
| DAFTAR ISI..... | v |
| DAFTAR TABEL | vii |
| DAFTAR GAMBAR..... | viii |
| BAB 1. PENDAHULUAN | |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Permasalahan | 3 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 4 |
| 1.4 Manfaat Penelitian | 4 |
| BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA | |
| 2.1 Peangaruh Penyimpanan Kedelai | 5 |
| 2.2 Suhu Penyimpanan dan Bahan Pengemas..... | 5 |
| 2.3 Mutu Benih..... | 7 |
| 2.3.1 Proses Perkecambahan..... | 7 |
| 2.3.2 Perombakan Cadangan Makanan Selama Penyimpanan.... | 10 |
| 2.3.3 Viabilitas dan Vigor Benih | 13 |
| 2.3.4 Kandungan Asam Lemak Bebas | 16 |
| 2.3.5 Daya Hantar Listrik (DHL)..... | 18 |
| BAB 3. BAHAN DAN METODE | |
| 3.1 Waktu dan Tempat Penelitian..... | 20 |
| 3.2 Bahan dan Alat | 20 |
| 3.3 Metode Rancangan..... | 20 |
| 3.4 Pelaksanaan Penelitian | 21 |
| 3.4.1 Metode Pengujian Viabilitas dan Vigor Benih | 21 |
| 3.4.2 Metode Pengujian Asam Lemak Bebas | 21 |

| | |
|--|----|
| 3.4.3 Pengukuran Daya Hantar Listrik (DHL) Benih | 22 |
| 3.5 Parameter Penelitian..... | 22 |
| BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN | |
| 4.1 Hasil | 24 |
| 4.2 Pembahasan | 26 |
| 4.2.1 Viabilitas dan Vigor Benih Setelah Penyimpanan | 26 |
| 4.2.2 Kandungan Asam Lemak Bebas | 31 |
| 4.2.3 Daya Hantar Listrik (DHL) Benih..... | 32 |
| BAB 5. SIMPULAN DAN SARAN | |
| 5.1 Kesimpulan | 35 |
| 5.2 Saran | 35 |
| DAFTAR PUSTAKA | 36 |

DAFTAR TABEL

| No. | Judul | Halaman |
|------------|--|----------------|
| 1.4 | Target dan Proyeksi Impor Kedelai Nasional | 1 |
| 4.1 | Rangkuman F Hitung Semua Parameter | 25 |
| 4.2 | Rangkuman Hasil Uji Duncan 5% Faktor Interaksi | 25 |
| 4.3 | Kandungan Asam Lemak Bebas | 26 |

DAFTAR GAMBAR

| No. | Judul | Halaman |
|------------|--|----------------|
| 2.1 | Perkecambahan Kedelai Di Bawah Permukaan Tanah | 10 |
| 2.2 | Diagram Metabolisme Tumbuhan..... | 11 |
| 2.3 | Keragaan Kecambah Kedelai..... | 15 |
| 2.4 | Grafik Hubungan antara Viabilitas, Vigor dan Daya Simpan . | 16 |
| 4.1 | Grafik Viabilitas dan Vigor Benih Penyimpanan Bulan Ke-0. | 24 |
| 4.2 | Grafik Daya Kecambah Benih | 27 |
| 4.3 | Grafik Keserempakan Kecambah Benih | 28 |
| 4.4 | Grafik Kecepatan Kecambah Benih | 29 |
| 4.5 | Grafik Indeks Kecepatan Kecambah Benih..... | 30 |
| 4.6 | Grafik Kandungan Asam Lemak Bebas Benih | 31 |
| 4.7 | Grafik Daya Hantar Listrik Benih..... | 33 |