

# Pengaruh Pelapis *Edible* pada Pengemasan Buah Melon (*Cucumis melo*) Terolah Minimal

Herpita Gustini, Mislaini R., Omil Charmyn Chatib

## ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni - Agustus 2015 di Laboratorium Teknik Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian (TPPHP) Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang. Penelitian ini bertujuan untuk memperpanjang umur simpan buah melon terolah minimal dengan pelapisan *edible* dari pati ubi kayu dan beberapa jenis kemasan (polipropilen, polietilen dan *wrap*). Tahap penelitian diawali dengan pemanenan langsung di Dharmasraya, pengangkutan ke laboratorium, pengemasan sesuai perlakuan, pengumpulan data, pengolahan data. Hasil penelitian menunjukkan Jenis kemasan yang paling baik digunakan selama penyimpanan buah melon terolah minimal adalah kemasan plastik polipropilen dengan suhu 10° C yang dapat bertahan sampai jam ke- 264 atau hari ke- 11 dan kombinasi perlakuan suhu dan pelapis *edible* pada penyimpanan buah melon terolah minimal secara keseluruhan berpengaruh terhadap nilai susut berat, total padatan terlarut, kadar air, warna dan vitamin C.

*Kata kunci* – melon, *edible*, jenis kemasan, umur simpan, suhu

