

**PENGARUH KOMBINASI *EDIBLE COATING* DAN
PENYIMPANAN DINGIN TERHADAP MUTU DAN DAYA
SIMPAN MENTIMUN (*Cucumis sativus*, L.)**

Putri Rika Permata Sari, Santosa, Omil Charmyn Chatib

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari sampai dengan Mei 2015 di Laboratorium Teknik Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian, Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis *edible coating* dan suhu yang tepat untuk memperpanjang umur simpan dan mempertahankan mutu mentimun. Penelitian ini menggunakan analisis Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan dua faktor yaitu faktor suhu (suhu ruang dan 10 °C dan faktor jenis pelapis (pelapisan *Aloe vera* 50 %, *Aloe vera* 100 %, kitosan konsentrasi 2 % dan 3 %) dengan tiga kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian bahan pelapis tidak memberikan pengaruh terhadap kekerasan, total padatan terlarut, kadar air, tetapi memberikan pengaruh nyata terhadap susut berat mentimun. Penyimpanan dengan suhu rendah (10 °C) mampu mempertahankan susut berat dan perubahan indeks *Red* dan *Green* pada mentimun selama penyimpanan. Interaksi antara pemberian bahan pelapis dengan penyimpanan dingin tidak memberikan pengaruh terhadap perubahan susut berat, kekerasan, total padatan terlarut, kadar air dan indeks warna mentimun selama penyimpanan. Pemberian pelapis kitosan konsentrasi 3 % dengan penyimpanan suhu 10 °C merupakan pelapisan terbaik karena mampu mempertahankan umur simpan mentimun hingga 11 hari penyimpanan.

Kata Kunci – Mentimun, Suhu, Kitosan, *Aloe vera*, Umur Simpan