

**KARAKTERISTIK *EDIBLE FILM* DAN *EDIBLE COATING* DARI PATI
BONGGOL PISANG KEPOK TANJUNG DENGAN PENAMBAHAN
GLISEROL DAN *VIRGINIA COCONUT OIL* (VCO) PADA
PENYIMPANAN BUAH NAGA TEROLAH MINIMAL**

SKRIPSI

NURHIDAYATTI

1811111003



Pembimbing

- 1. Dr. Dinah Cherie, S.TP, M.Si**
- 2. Dr. Andasuryani, S.TP, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

“KARAKTERISTIK *EDIBLE FILM* DAN *EDIBLE COATING* DARI PATI BONGGOL PISANG KEPOK TANJUNG DENGAN PENAMBAHAN GLISEROL DAN *VIRGINIA COCONUT OIL* (VCO) PADA PENYIMPANAN BUAH NAGA TEROLAH MINIMAL”

Nurhidayatti¹, Dinah Cherie², Andasuryani³

¹Mahasiswa Jurusan Teknik Pertanian dan Biosistem, Universitas Andalas-Padang 25163

²Dosen Jurusan Teknik Pertanian dan Biosistem, Universitas Andalas-Padang 25163

Email : nurhidayatti65973@gmail.com

ABSTRAK

Buah Naga yang dijual dalam bentuk terolah minimal cenderung sangat mudah teroksidasi sehingga sangat mudah terjadinya penurunan mutu. Salah satu cara yang digunakan untuk mempertahankan mutu dari buah Naga terolah minimal adalah menggunakan teknik *edible coating*. *Edible coating* merupakan lapisan tipis yang dapat membentuk buah dengan cara disemprotkan ataupun dicelupkan. Bahan dasar yang digunakan berbahan dasar pati bonggol pisang Kepok Tanjung guna memanfaatkan limbah bonggol yang sudah tidak dimanfaatkan lagi. Bahan tambahan yang digunakan gliserol sebagai pemlastis dan VCO sebagai antimikroba. Larutan *edible coating* dari penelitian ini juga dapat dijadikan *edible film*. *Edible film* merupakan lapisan tipis yang melapisi bahan pangan yang layak dikonsumsi dan dapat terdegradasi oleh alam. Rancangan percobaan yang digunakan adalah RAL faktorial menggunakan aplikasi SPSS 17 yaitu perlakuan konsentrasi pati dan hari penyimpanan. Didapatkan hasil karakteristik *edible film* yang terdegradasi selama 16,99 hari (pati 3%) dengan ketahanan air 77,734%, dan ketebalan 0,174 mm. Kemudian *edible coating* yang digunakan dapat mempertahankan umur simpan buah Naga terolah minimal. Perlakuan yang digunakan terdiri dari kontrol, konsentrasi pati 3%, 4%, 5%, dan 6% dengan penambahan gliserol 2,5% dan VCO 0,5%. Pemberian *edible coating* berpengaruh nyata terhadap mutu kadar air dan analisis warna dengan perlakuan terbaik yaitu konsentrasi pati 6% dan berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik dengan tingkat penerimaan tertinggi yaitu buah Naga tanpa perlakuan (kontrol).

Kata kunci : Buah Naga Terolah Minimal, *Edible Coating*, Pati Bonggol Pisang Kepok Tanjung, *Edible Film*, Umur Simpan