

**KAJIAN *EDIBLE COATING* BERBASIS PATI TALAS TERHADAP MUTU
BUAH ALPUKAT (*Persea americana* Mill) VARIETAS MEGA
PANINGGAHAN**

SKRIPSI



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

**KAJIAN *EDIBLE COATING* BERBASIS PATI TALAS TERHADAP MUTU
BUAH ALPUKAT (*Persea americana* Mill) VARIETAS MEGA
PANINGGAHAN**

Suci Angraini¹, Ifmalinda², Dinah Cherie²

¹Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

²Dosen Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis -Padang 25163 Email:
suciraini@gmail.com

ABSTRAK

Alpukat (*Persea americana* Mill) termasuk ke dalam golongan buah tropis yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Alpukat merupakan buah yang mudah rusak setelah panen, sehingga perlunya penanganan pasca panen untuk mempertahankan mutu alpukat yaitu dengan memberikan pelapisan. Pelapis yang digunakan yaitu *edible coating* berbasis pati talas. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh pemberian *edible coating* berbasis pati talas dan menentukan konsentrasi terbaik pati talas terhadap mutu buah alpukat. Penelitian menggunakan metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap dengan satu faktor yaitu konsentrasi pati talas. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa *edible coating* pati talas mampu mempertahankan mutu alpukat varietas mega paninggahan selama 8 hari dengan lama penyimpanan selama 10 hari. Konsentrasi pati talas 4% merupakan perlakuan terbaik. Nilai pengamatan yang diperoleh dari perlakuan terbaik ini yaitu susut bobot sebesar 4,409%, kadar air sebesar 79,795%, kekerasan sebesar 79,3 N/cm², uji warna (*hue*) sebesar 124,07, total padatan terlarut sebesar 9,15 Brix dan pH sebesar 6,73.

Kata kunci : Alpukat mega paninggahan, *Edible Coating*, Pati talas.

