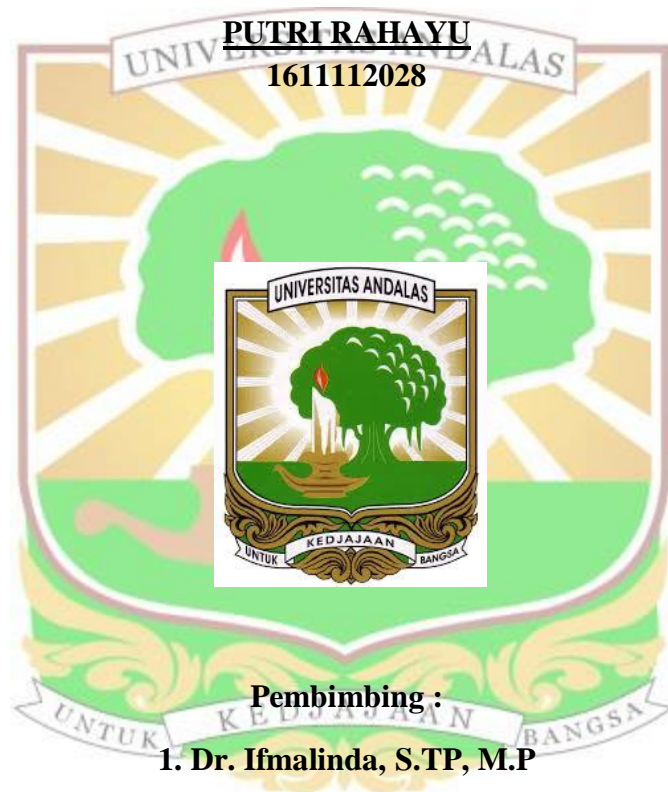


**KAJIAN *EDIBLE COATING* PATI KULIT SINGKONG DAN VARIASI  
EKSTRAK DAUN SIRIH (*Piper betle* L.) TERHADAP MUTU IKAN LAYANG  
(*Decapterus spp*) SEGAR**

Oleh:



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2023**

**KAJIAN EDIBLE COATING PATI KULIT SINGKONG DAN VARIASI  
EKSTRAK DAUN SIRIH (*Piper betle* L.) TERHADAP MUTU IKAN LAYANG  
(*Decapterus spp*) SEGAR**

**Putri Rahayu<sup>1</sup>, Ifmalinda<sup>2</sup>, Andasuryani<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Mahasiswa Jurusan Teknik Pertanian dan Biosistem, Universitas Andalas-Padang 25163

<sup>2</sup>Dosen Jurusan Teknik Pertanian dan Biosistem, Universitas Andalas-Padang 25163

Email: Putriirahayuu1801@gmail.com

**ABSTRAK**

Ikan layang (*Decapterus spp*) merupakan salah satu jenis ikan pelagis (didekat permukaan laut) yang penting di Indonesia. Kadar air yang tinggi 60-80% sehingga mudah mengalami pembusukan. Penggunaan kemasan *nondegradable* kerap digunakan namun berdampak terhadap pencemaran lingkungan. Pengemas yang terbuat dari bahan alami seperti *edible coating* merupakan salah satu cara untuk mengurangi pencemaran lingkungan. Pelapis yang digunakan yaitu *edible coating* dari pati kulit singkong dan ekstrak daun sirih. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari pengaplikasian pati kulit singkong dan ekstrak daun sirih. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap faktorial yang terdiri dari faktor variasi konsentrasi ekstrak daun sirih (0%, 5% dan 10%) dan faktor lama penyimpanan (hari ke 0,1, 2, 3 dan 4) pada suhu 10°C. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan konsentrasi pati kulit singkong dan ekstrak daun sirih 10% merupakan perlakuan terbaik yang mampu mempertahankan mutu ikan layang pada suhu 10°C. Nilai pengamatan yang diperoleh pada perlakuan terbaik yaitu susut bobot sebesar 26,564%, kadar air sebesar 71,005%, kekerasan sebesar 14,975 N/cm<sup>2</sup>, uji pH sebesar 6,447, uji mikroba (*e-coli*) sebesar 2,2 koloni/g, skala hedonik uji organoleptik mata sebesar 2, skala hedonik uji organoleptik tekstur sebesar 2 dan skala hedonik uji organoleptik aroma sebesar 3.

**Kata Kunci :** Ikan Layang, *Edible Coating*, Pati Kulit Singkong, Ekstrak Daun Sirih, Mutu, Suhu 10°C.