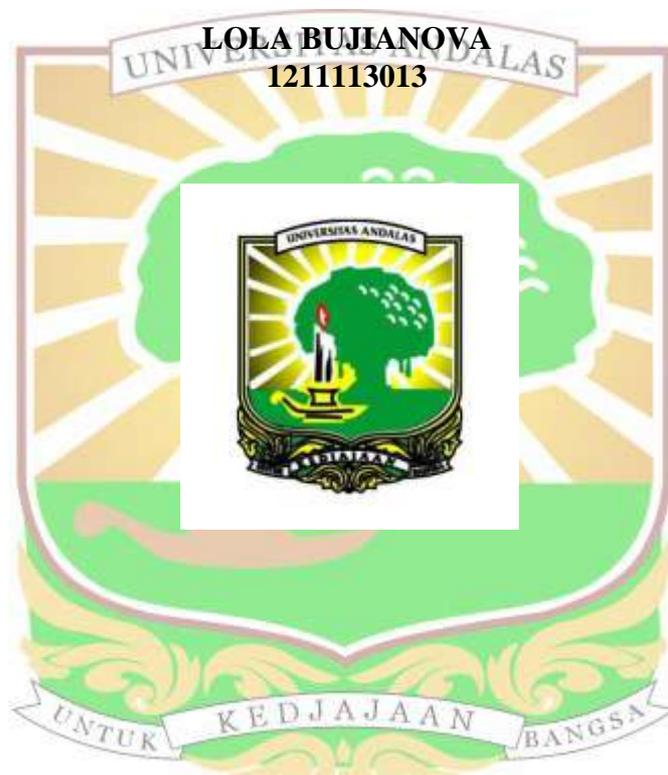


STUDI KOSENTRASI *EDIBLE COATING* DARI KOLANG-KALING (*Arenga pinnata*) UNTUK PENYIMPANAN BUAH PEPAYA (*Carica papaya* L.) TEROLAH MINIMAL



Dosen Pembimbing : 1.Dr.Andasuryani, S.TP, M.Si

2. Khandra Fahmy, S.TP, MP, Ph.D

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2017**

Studi Kosentrasi *Edible Coating* dari Kolang-kaling (*Arenga pinnata*) untuk Penyimpanan Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) Terolah Minimal

ABSTRAK

Pepaya merupakan salah satu buah yang banyak disukai oleh masyarakat, namun kelemahan yang ditemui pada buah pepaya terolah minimal adalah cepat rusak, maka dari itu diperlukan perlakuan untuk menjaga mutu buah pepaya terolah minimal. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli sampai bulan Agustus 2016 di Laboratorium Teknik Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian dan Laboratorium Instrumen Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan kosentrasi *edible coating* terbaik dari kolang-kaling terhadap mutu buah pepaya terolah minimal dengan parameter pengamatan berupa kekerasan, susut bobot, kadar air, vitamin C, total padatan terlarut, ion *leakage*, *malondialdehyde content*, uji organoleptik, dan biaya pembuatan pepaya terolah minimal dengan perlakuan *edible coating*. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 faktor yaitu kosentrasi dan hari penyimpanan dengan 3 kali ulangan. Perlakuan yang diberikan adalah kontrol, *edible coating* kosentrasi 10%, *edible coating* kosentrasi 30%, dan *edible coating* kosentrasi 50%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan *edible coating* kosentrasi 10% merupakan perlakuan terbaik untuk mempertahankan mutu buah pepaya terolah minimal selama penyimpanan dibandingkan dengan perlakuan kontrol, kosentrasi 30%, dan kosentrasi 50%.

Kata kunci – *edible coating*, kolang-kaling, kosentrasi, pepaya terolah minimal

