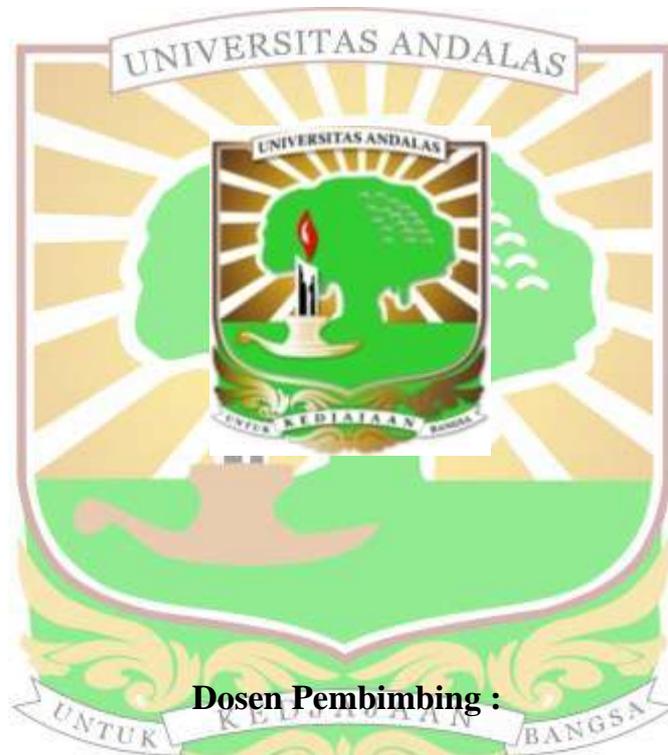


**STUDI *EDIBLE COATING* BUAH SEMANGKA (*Citrullus lanatus*)
TEROLAH MINIMAL**

**RACHMAD AZIMAR
No. Bp : 1011111009**



Dosen Pembimbing :

- 1. Prof. Dr. Ir. Santosa, MP**
- 2. Omil Charmyn Chatib, S.TP, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2017**

STUDI *EDIBLE COATING* BUAH SEMANGKA (*Citrullus lanatus*) TEROLAH MINIMAL

Rachmad Azimar, Santosa, Omil Charmyn Chatib

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari sampai dengan Maret 2015 di Laboratorium Teknik Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian, Program Studi Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas Padang. Penelitian ini bertujuan untuk memperpanjang umur simpan semangka terolah minimal dengan perlakuan suhu dan pelapis edibel. Penelitian ini menggunakan analisis Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 faktor yaitu suhu (A) dan pelapis edibel (B) (Konsentrasi 0 %, 10 %, 12 %, dan 14 %). Tahapan penelitian diawali dengan penyediaan semangka, pengangkutan ke Laboratorium, pelapisan dengan gelatin dengan berbagai konsentrasinya, penyimpanan, pengamatan di Laboratorium, pengumpulan data, pengolahan data, dan analisis hasil akhir. Hasil penelitian menunjukkan buah semangka terolah minimal yang disimpan pada suhu 10 °C dengan memakai pelapis edibel gelatin 14 % mempunyai umur simpan terbaik yaitu selama 120 jam (5 hari) umur simpan. Pada konsentrasi 14 % nilai yang didapatkan lebih baik untuk digunakan karena berdasarkan pengamatan susut berat, kekerasan, dan kadar air, karena nilai yang dihasilkan lebih baik dibandingkan konsentrasi yang lain.

Kata kunci – semangka, suhu, pelapis edibel, penyimpanan

