

**KAJIAN *EDIBLE COATING* BERBASIS PATI SINGKONG
UNTUK MEMPERPANJANG UMUR SIMPAN BUAH PEPAYA
(*Carica papaya* L.) TEROLAH MINIMAL**

**DINI MEGATAMA SOPARANI
1311111004**



Dosen Pembimbing : 1. Dr. Ifmalinda, S.TP, MP

2. Omil Charmyn Chatib, S.TP, M.Si

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2017**

KAJIAN *EDIBLE COATING* BERBASIS PATI SINGKONG UNTUK MEMPERPANJANG UMUR SIMPAN BUAH PEPAYA (*CARICA PAPAYA L.*) TEROLAH MINIMAL

Dini Megatama Soparani, Ifmalinda , Omil C. Chatib

ABSTRAK

Pepaya biasanya dikonsumsi masyarakat dengan cara mengupas kulit, membuang bijinya dan setelah itu dipotong. Buah yang sudah dikupas dan dipotong cenderung akan mudah rusak, lunak dan tekstur menjadi lembek yang membuat umur simpan buah akan menjadi lebih pendek. Upaya memperpanjang umur simpan pepaya yang sudah dikupas perlu dilakukan untuk mengendalikan proses fisiologis dan aktivitas mikroorganisme. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk memperpanjang umur simpan antara lain dengan pelapis *edible coating*. Lapisan yang ditambahkan pada permukaan buah ini tidak berbahaya bila dikonsumsi karena bahan utamanya berasal dari tumbuh-tumbuhan dan hewan. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan konsentrasi *edible coating* terbaik berbasis pati singkong untuk mempertahankan mutu dan umur simpan buah pepaya terolah minimal (*Carica papaya L.*) dengan parameter pengamatan berupa kekerasan, susut bobot, kadar air, total padatan terlarut, vitamin C, *ion leakage*, dan uji organoleptik. pepaya yang digunakan dalam penelitian ini adalah varietas California. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari sampai April 2017 di Laboratorium Teknik Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian dan Laboratorium Kimia, Biokimia Hasil Pertanian dan Gizi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RAL) yang terdiri dari dua perlakuan yaitu konsentrasi *edible coating* pati singkong dan suhu penyimpanan dengan 5 kali ulangan. Konsentrasi yang diberikan adalah kontrol, konsentrasi 2%, konsentrasi 4% dan konsentrasi 6%, sedangkan suhu yang digunakan adalah suhu dingin (10°C) dan suhu ruang. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa konsentrasi *edible coating* 2% merupakan konsentrasi terbaik untuk mempertahankan mutu buah pepaya terolah minimal selama penyimpanan dibandingkan dengan kontrol, konsentrasi 2%, konsentrasi 4% dan konsentrasi 6%. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa suhu terbaik untuk penyimpanan buah pepaya adalah suhu dingin (10°C) dan konsentrasi terbaik adalah 2%. Selain itu pemberian pati singkong dapat mempertahankan mutu buah pepaya.

Kata kunci – *edible coating*, konsentrasi, pati singkong, terolah minimal