

**KAJIAN *EDIBLE COATING* BERBASIS PATI SINGKONG
UNTUK MEMPERPANJANG UMUR SIMPAN BUAH
NANGKA (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) TEROLAH
MINIMAL**

MUTHIA NUR AGMY

1311111027



**DOSEN PEMBIMBING:
Dr. IFMALINDA, S.TP, MP
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
NANGKA (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) TEROLAH
MINIMAL**

MUTHIA NUR AGMY

1311111027



**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelara Sarjana Teknologi Pertanian**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2017**

Kajian *Edible Coating* Berbasis Pati Singkong untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) Terolah Minimal.

Muthia Nur Agmy, Ifmalinda, Omil Charmyn Chatib.

ABSTRAK

Nangka merupakan produk pertanian yang memiliki daya tarik yang cukup tinggi. Buah nangka yang telah dipanen akan cepat mengalami proses kematangan karena buah nangka merupakan buah klimaterik, untuk itu maka dilakukan penelitian untuk memperpanjang umur simpan buah nangka terolah minimal dengan menggunakan *edible coating* pati singkong. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari sampai bulan Mei 2017 di Laboratorium Teknik Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian, Teknik Pertanian, Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang. Nangka yang digunakan adalah nangka Dulang dengan umur panen 10 bulan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui konsentrasi *edible coating* terbaik untuk mempertahankan umur simpan buah nangka serta mengetahui suhu penyimpanan yang tepat. Parameter pengamatan yaitu susut bobot, kekerasan, kadar air, total padatan terlarut, vitamin C, ion *leakage* dan uji organoleptik. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dan analisis data menggunakan Rancangan Acak lengkap Faktorial (RAL) yang terdiri dari 2 faktor yaitu konsentrasi dan suhu penyimpanan dan 4 perlakuan yaitu kontrol, konsentrasi 2%, konsentrasi 4% dan konsentrasi 6%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian *edible coating* pati singkong dapat mempertahankan mutu buah nangka terolah minimal, pemberian *edible coating* pati singkong dapat memperpanjang umur simpan buah nangka terolah minimal selama 10 hari, konsentrasi *edible coating* terbaik untuk mempertahankan mutu buah nangka terolah minimal selama penyimpanan adalah konsentrasi 6% dan suhu penyimpanan terbaik untuk mempertahankan mutu buah nangka terolah minimal selama penyimpanan adalah penyimpanan pada suhu dingin.

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