

**STUDI *EDIBLE COATING* BERBASIS PATI TALAS DENGAN
PENAMBAHAN ANTIMIKROBA MINYAK ATSIRI KAYU MANIS
TERHADAP MUTU BUAH PEPAYA (*Carica papaya* L.)**



OLEH:
ANGGIE YULIA SARI

No. BP: 141112008

Pembimbing:

I. Dr. Ifmalinda, S.TP, MP

II. Dr. Dinah Cherie, S.TP, M.Si

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2018

STUDI *EDIBLE COATING* BERBASIS PATI TALAS DENGAN PENAMBAHAN ANTIMIKROBA MINYAK ATSIRI KAYU MANIS TERHADAP MUTU BUAH PEPAYA (*Carica papaya* L.)

Anggie Yulia Sari, Ifmalinda, Dinah Cherie

ABSTRAK

Buah pepaya (*Carica papaya* L.) menjadi salah satu tanaman yang banyak ditanam di Indonesia. Buah ini terdiri dari beberapa varietas, salah satu varietas unggul adalah pepaya merah delima. Buah pepaya merupakan buah yang mudah mengalami kerusakan yang akan berpengaruh pada tingkat kesegaran, penurunan mutu fisik dan nilai gizi. Kerusakan buah pepaya ini disebabkan oleh beberapa faktor, salah satunya adalah pertumbuhan mikroorganisme. Upaya dalam mempertahankan mutu buah pepaya adalah dengan pelapisan *edible coating* pati talas dengan penambahan minyak atsiri kayu manis. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memperpanjang umur simpan, dan meminimalisir pertumbuhan mikroorganisme pada buah pepaya. Metode dari prosedur penelitian ini terdapat beberapa perlakuan pada pemberian konsentrasi minyak atsiri kayu manis yang ditambahkan pada *edible coating* pati talas, yaitu 0,2%, 0,4%, dan 0,6%. Perlakuan ini dilakukan pada penyimpanan suhu ruang (27°C) dan suhu dingin (10°C). Hasil yang terbaik terdapat pada penambahan 0,4% minyak atsiri kayu manis pada suhu ruang dan suhu dingin, masing-masing memiliki nilai kekerasan 16,709 N dan 19,809 N, nilai susut bobot 0,662% dan 0,590%, nilai kadar air 93,540% dan 93,800%, nilai vitamin C 0,074% dan 0,075%, nilai total padatan terlarut 14,48°Brix dan 14,56°Brix, nilai analisis warna 86,18°hue dan 86,82°hue, nilai pH 9,53 dan 9,56, serta nilai analisis mikroba $1,2 \times 10^7$ koloni dan $1,0 \times 10^7$ koloni. Pada kondisi normal pertumbuhan mikroba dapat mencapai $4,6 \times 10^7$ koloni pada suhu ruang dan $3,1 \times 10^7$ koloni pada suhu dingin. Umur simpan pada perlakuan 0,4% untuk suhu dingin dan suhu ruang adalah 13 hari dan 11 hari, sedangkan perlakuan kontrol hanya 7 hari dan 4 hari.

Kata Kunci: -buah pepaya, *edible coating* pati talas, minyak atsiri kayu manis