

**KAJIAN *EDIBLE COATING* PATI GANYONG TERHADAP MUTU
TERUNG BELANDA (*Solanum betaceum Cav*)**

MUTHIA RAHADATUL 'AISYI

1911111026



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2024**

KAJIAN *EDIBLE COATING* PATI GANYONG TERHADAP MUTU TERUNG BELANDA (*Solanum betaceum Cav*)

Muthia Rahadatul 'Aisyi¹, Ifmalinda², Khandra Fahmy²

¹Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

²Dosen Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

Email: muthiarahadatul114@gmail.com

ABSTRAK

Terung belanda (*Solanum betaceum Cav*) merupakan salah satu buah yang rendah kalori dan lemak. Buah terung belanda termasuk buah non-klimaterik yaitu buah yang tidak mengalami pematangan setelah buah dipanen. Terung belanda juga merupakan buah yang cepat mengalami pembusukan, dapat dilihat dari perubahan fisik yaitu, kulitnya yang mengkerut serta dagingnya yang akan melunak. Hal tersebut dikarenakan tingginya kandungan air pada terung belanda yaitu 80-90 g/100 g bahan. Berdasarkan permasalahan tersebut diperlukan perlakuan *edible coating*, bahan dasar yang digunakan adalah pati ganyong. *Edible coating* pati ganyong memiliki keunggulan yaitu, mempunyai permeabilitas O₂ rendah, tidak berwarna, tidak berasa, dan transparan serta ganyong tidak mengandung asam sianida. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji dan menentukan konsentrasi *edible coating* pati ganyong terbaik terhadap mutu buah terung belanda. Analisis data pada penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 1 faktor yaitu konsentrasi pati ganyong yang terdiri dari kontrol (tanpa perlakuan), konsentrasi pati ganyong 0,5%, 0,6% dan 0,7%. Hasil analisis menunjukkan bahwa penambahan pati ganyong dapat mempertahankan mutu buah terung belanda dibandingkan dengan perlakuan kontrol. Konsentrasi 0,6% merupakan konsentrasi terbaik karena dapat mempertahankan mutu buah terung belanda selama 14 hari, dengan nilai rata-rata kadar air sebesar 88,633%, susut bobot sebesar 1,518%, kekerasan sebesar 29,370 N/cm², Vitamin C sebesar 38,100, uji warna *light* sebesar 29,240 dan *Hue* sebesar 10,321°.

Kata Kunci : terung belanda, *edible coating*, pati, ganyon