

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

Muthia Rahadatul 'Aisyi<sup>1</sup>, Ifmalinda<sup>2</sup>, Khandra Fahmy<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

<sup>2</sup>Dosen 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 O<sub>2</sub> 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/cm<sup>2</sup>, Vitamin C sebesar 38,100, uji warna *light* sebesar 29,240 dan *Hue* sebesar 10,321°.

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

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Terung belanda (*Solanum betaceum* Cav) merupakan buah yang termasuk ke dalam *Famili Solanacea* yang juga dikenal dengan nama lain yaitu *Tamarillo* (terung – terungan). Buah ini memiliki banyak kandungan nutrisi dan serat yang tinggi yang dapat bermanfaat untuk mencegah kanker dan sembelit, selain itu buah terung belanda merupakan salah satu buah yang terkenal sebagai buah yang rendah kalori dan lemak dengan berbagai manfaat dan harga buah yang terjangkau.

Terung belanda merupakan buah yang cepat mengalami pembusukan hal ini 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, buah yang sudah dipanen akan tetap melangsungkan aktivitas fisiologis seperti transpirasi dan respirasi buah. Berdasarkan permasalahan tersebut perlu dilakukan sebuah upaya dalam penanganan pascapanen dari terung belanda (Sari *et al.*, 2018)

Penanganan pascapanen dilakukan dengan tujuan agar meminimalisir terjadinya kerusakan pada buah, salah satu cara yang dapat digunakan adalah dengan *edible coating*. *Edible coating* merupakan lapisan tipis yang bertujuan untuk memberikan penanganan yang selektif terhadap perpindahan massa dan untuk meningkatkan kemudahan penanganan makanan, *edible coating* biasanya digunakan untuk melindungi makanan dari kerusakan menggunakan bahan alami (Destry *et al.*, 2016).

*Edible coating* yang digunakan adalah pati ganyong. Menurut Khikmah *et al.*, (2021) ganyong merupakan salah satu jenis umbi – umbian yang memiliki kandungan pati sebanyak 90%. Pati mempunyai peranan penting dalam larutan *edible coating* sebagai pengental dan pengikat dimana amilosa memberikan sifat keras dan amilopektin menyebabkan sifat lengket. Menurut Fatkhiyah *et al.*, (2015) ganyong memiliki kadar amilosa 42,49% dan kadar amilopektin sebesar 50,90%. Tingginya kandungan amilosa dan amilopektin pada ganyong mempunyai peranan penting dalam larutan *edible coating* sebagai pengental dan