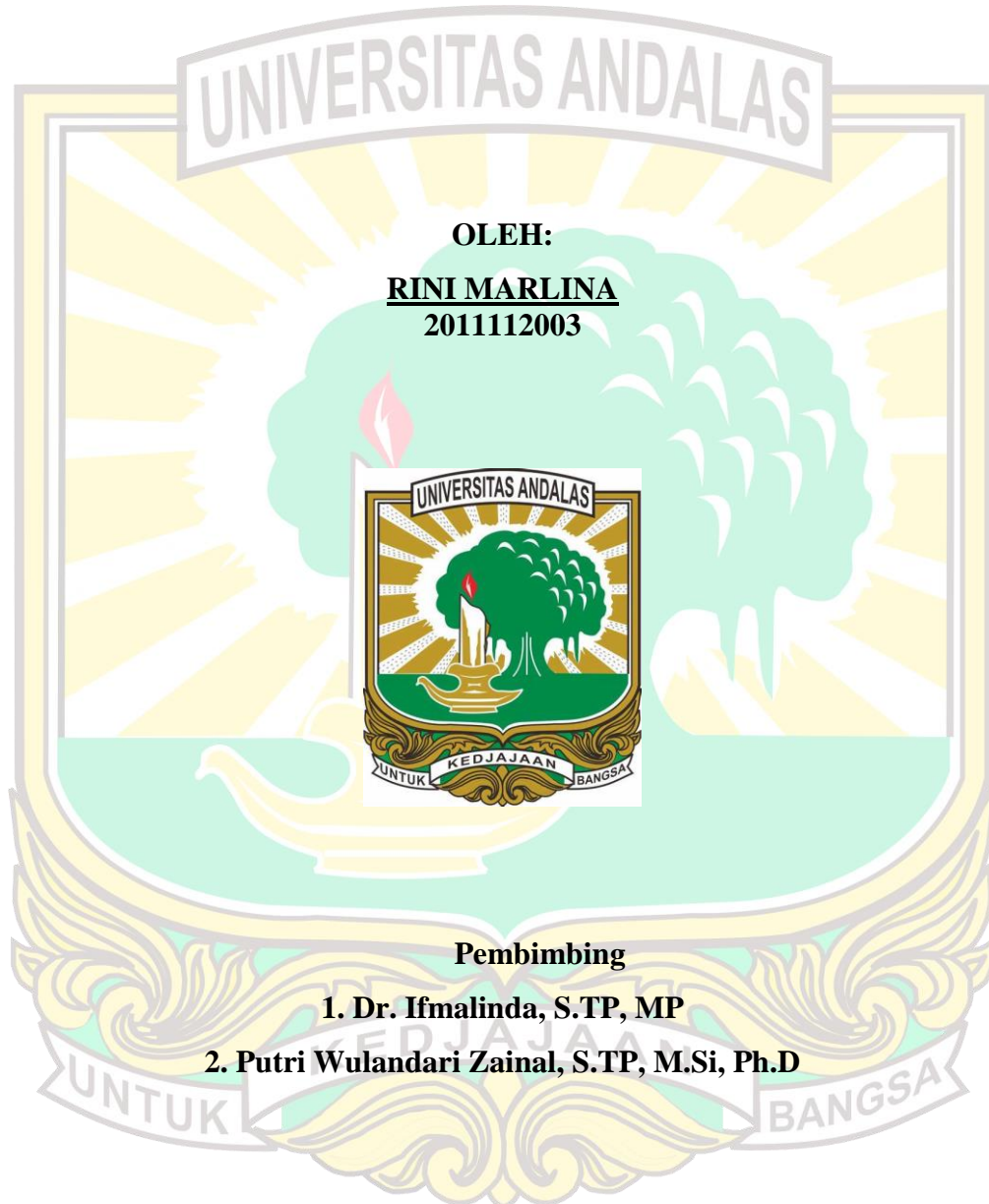


**KAJIAN EDIBLE COATING PATI SORGUM TERHADAP MUTU
MENTIMUN (*Cucumis sativus* L.) SELAMA PENYIMPANAN DINGIN**

SKRIPSI



OLEH:

RINI MARLINA
2011112003

Pembimbing

- 1. Dr. Ifmalinda, S.TP, MP**
- 2. Putri Wulandari Zainal, S.TP, M.Si, Ph.D**

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2024

**KAJIAN EDIBLE COATING PATI SORGUM TERHADAP MUTU
MENTIMUN (*Cucumis sativus* L.) SELAMA PENYIMPANAN DINGIN**

Rini Marlina¹, Ifmalinda², Putri Wulandari Zainal³

¹Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang

²Dosen Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang

Email: [rinimarlina.28502@gmail.com](mailto:rini Marlina.28502@gmail.com)

ABSTRAK

Mentimun (*Cucumis sativus* L.) merupakan buah non klimaterik yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Buah mentimun di Indonesia tidak hanya untuk dikonsumsi secara langsung tetapi dapat juga digunakan untuk obat-obatan dan bahan kosmetik. Mentimun mudah mengalami penurunan mutu setelah proses pascapanen, sehingga diperlukannya penanganan pascapanen yang tepat untuk mempertahankan mutu buah seperti pemberian *coating* (pelapisan). Pemberian *coating* pada buah juga dapat menekan laju transpirasi yang berkorelasi dengan mutu produk. *Coating* yang digunakan pada penelitian ini yaitu *edible* dari pati sorgum. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan menentukan konsentrasi *edible coating* pati sorgum terbaik terhadap mutu mentimun selama penyimpanan. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu konsentrasi pati sorgum (4%, 6%, dan 8%). Berdasarkan hasil penelitian, Konsentrasi *edible coating* terbaik adalah konsentrasi 4% dengan nilai kadar air 94,290%, susut bobot 1,273%, kekerasan 46,405 N/cm², dan *chilling injury index* 2,071% selama 14 hari penyimpanan.

Kata Kunci : *Edible Coating*, Pati, Sorgum, Mentimun, Penyimpanan Dingin.

