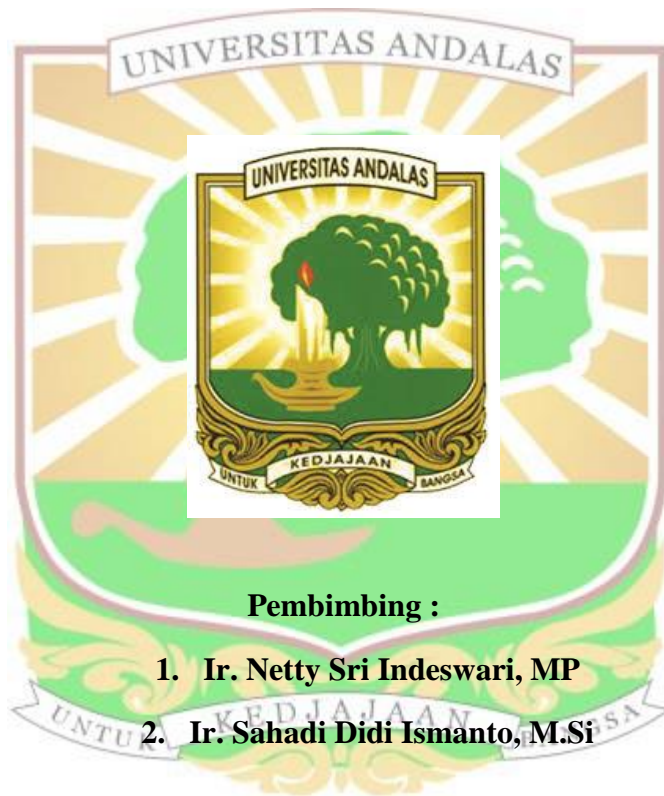


**PENGARUH PEMBERIAN *EDIBLE COATING* DARI PEKTIN
KULIT BUAH KAKAO (*Theobroma cacao. L*) DAN SUHU
PENYIMPANAN TERHADAP MUTU NAGA (*Hylocereus
polyrhizus*) POTONG**

**RIDHO SALAM NGL
1211122044**



Pembimbing :

- 1. Ir. Netty Sri Indeswari, MP**
- 2. Ir. Sahadi Didi Ismanto, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2019**

Pengaruh Pemberian *Edible Coating* dari Pektin Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao*. L) dan Suhu penyimpanan Terhadap Mutu Buah Naga Potong (*Hylocereus polyrhizus*)

Ridho Salam Ngl, Netty Sri Indeswari, Sahadi Didi Ismanto

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui interaksi perbedaan pemberian *edible coating* dari pektin buah kakao dan suhu penyimpanan terhadap mutu naga potong. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Kimia, Biokimia Hasil Pertanian dan Gizi Pangan; Laboratorium Rekayasa Hasil Pertanian; Laboratorium Instrumen Pusat; dan laboratorium Mikrobiologi dan Bioteknologi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Penelitian ini menggunakan metode rancangan acak lengkap faktorial dengan dua faktor. Faktor A (pektin buah kakao) dengan 0 g, 0.5 g, 1 g, 1.5 g dan 2 g. Faktor B (suhu penyimpanan) yang terdiri dari suhu ruang 27 °C dan suhu dingin 10 °C. Parameter yang diuji adalah susut bobot, kekerasan, total asam tertitrasi, total padatan terlarut, vitamin C, angka lempeng total dan uji organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur). Kombinasi faktor A dan B memberikan interaksi terhadap analisis susut berat, kekerasan, total asam tertitrasi, dan angka lempeng total. Hasil penelitian terbaik adalah pada kombinasi perlakuan faktor *edible coating* dari pektin buah kakao 2,5 g dan suhu penyimpanan 10 °C dengan nilai susut berat 2,20 %, kekerasan 75,13 N/m², total asam tertitrasi 3.66 %, dan angka lempeng total 3,97 x 10⁴ cfu/g.

Kata kunci : buah naga potong, *edible coating*, pektin dari kakao, suhu penyimpanan, interaksi

***The Effect of Giving Edible Coating from Pectin of Cocoa
(Theobroma cacao, L) and Storage Temperature Addition On The
Quality of Dragon Fruit's (Hylocereus Polyrhizus) Slice***

Ridho Salam Ngl, Netty Sri Indeswari, Sahadi Didi Ismanto

ABSTRACT

This study aims to determined the interaction of different edible coating from pectin of cocoa and storage temperature addition on the quality of dragon fruit's slice. This research was conducted in Laboratory of Chemical and Biochemistry of Agricultural Product, Laboratory of Agricultural Process Technology, Instrumentation Laboratory and Microbiologi and Biotechnologi. This research use Factorial Completely Randomized Factorial Design with two factors. A factor (pectin of cocoa) with 0 g, 0.5 g, 1g, 1.5g and 2g. B factor (storage temperature) consisting room temperature 27⁰C and cold temperature 10⁰C. The parameters tested were weight loss, hardness, total acid titrated, total dissolved solids, vitamin C, total plate count, and sensory analysis (colour, flavour, taste, texture). The combination of factors A and B provides an interaction of weight loss, hardness, total acid titrated, and total plate count. The result of the best research on combination factor with edible coating from pectin of cocoa 2g and storage temperature 10 ⁰C consistent weight loss 2,20 %, hardness 75,13 N/m², total acid titrated 3,66 % and total plate count 3,97 x 10⁴ cfu/g.

Keywords : dragon fruits's slice, edible coating, pectin of cocoa, storage temperature, the interaction

