

**KAJIAN *EDIBLE COATING* PATI BIJI ALPUKAT
DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK KAYU
MANIS TERHADAP MUTU BUAH STROBERI**



Pembimbing :

1. **Dr. Ifmalinda, S.TP, MP**
2. **Dr. Andasuryani, S.TP, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

KAJIAN *EDIBLE COATING* PATI BIJI ALPUKAT DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK KAYU MANIS TERHADAP MUTU BUAH STROBERI

Deva Chania Putri¹, Ifmalinda², Andasuryani²

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

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

E-mail: devachaniaputri@gmail.com

ABSTRAK

Stroberi merupakan jenis buah dengan nilai ekonomi yang tinggi dan memiliki banyak manfaat. Buah stroberi merupakan salah satu produk hortikultura yang rentan terjadi kerusakan pascapanen. Kerusakan yang dialami berupa kerusakan mekanis, fisik dan mikrobiologis sehingga diperlukan upaya untuk mempertahankan mutu buah stroberi. Salah satu upaya yang dapat dilakukan yaitu dengan pemberian *edible coating*. Pemberian *edible coating* pada buah stroberi bertujuan sebagai *barrier* yang berfungsi untuk mempertahankan kelembaban dan bersifat *permeable* terhadap gas-gas tertentu. *Edible coating* yang digunakan pada penelitian ini berbahan dasar pati biji alpukat. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji dan menentukan jumlah konsentrasi terbaik dari ekstrak kayu manis dan pati biji alpukat sebagai bahan *edible coating* untuk buah stroberi. Metode analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah dengan eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor yaitu *edible coating* pati biji alpukat dengan variasi konsentrasi ekstrak kayu manis 0%, 0,5%, dan 1% (v/v). Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa *edible coating* pati biji alpukat dengan konsentrasi 0,5% ekstrak kayu manis merupakan perlakuan terbaik karena dapat mempertahankan mutu buah stroberi selama 4 hari penyimpanan dengan nilai susut bobot sebesar 6,592%, kadar air sebesar 89,252%, kekerasan sebesar 6,200 N/cm², total padatan terlarut sebesar 6,426 °Brix, warna *light* sebesar 9,426, uji warna *hue* sebesar 37,028, uji total mikroba sebesar $2,330 \times 10^5$ koloni.

Kata Kunci : *Edible Coating*, Pati Biji Alpukat, Buah Stroberi, Ekstrak Kayu Manis

STUDY OF EDIBLE COATING OF AVOCADO SEED STARCH WITH THE ADDITION OF CINNAMON EXTRACT ON THE QUALITY OF STRAWBERRY FRUIT

Deva Chania Putri¹, Ifmalinda², Andasuryani²

*¹Student of the Faculty of Agricultural Technology, Limau Manis
Campus-Padang, 25163*

*²Lecturer of the Faculty of Agricultural Technology, Limau Manis
Campus-Padang, 25163*

E-mail: devachaniaputri@gmail.com

ABSTRACT

Strawberries are a type of fruit with high economic value and have many benefits. Strawberries are one of the horticultural products that are susceptible to post-harvest damage. The damage experienced is in the form of mechanical, physical and microbiological damage so that efforts are needed to maintain the quality of strawberries. One effort that can be done is by providing edible coating. The provision of edible coating on strawberries aims to act as a barrier that functions to maintain moisture and is permeable to certain gases. The edible coating used in this study is made from avocado seed starch. This study aims to examine and determine the best concentration of cinnamon extract and avocado seed starch as edible coating materials for strawberries. The data analysis method used in this study was a one-factor Completely Randomized Design (CRD) experiment, namely edible coating of avocado seed starch with variations in cinnamon extract concentration of 0%, 0,5%, and 1% (v/v). Based on the results of the study, it was shown that edible coating of avocado seed starch with a concentration of 0,5% cinnamon extract was the best treatment because it could maintain the quality of strawberries for 4 days of storage with a weight loss value of 6,592%, water content of 89,252%, hardness of 6,200 N/cm², total dissolved solids of 6,426 °Brix, light color of 9,426, hue color test of 37,028, total microbial test of 2,330 x 10⁵ colonies.

Keywords: Edible Coating, Avocado Seed Starch, Strawberries, Cinnamon Extract