

**APLIKASI *EDIBLE COATING* DARI PATI BENGKOANG
(*Pachyrhizus erosus*) DENGAN PENAMBAHAN SARI JAHE
(*Zingiber officinale var. amarum*) PADA APEL (*Malus pumila*)
*FRESH-CUT***

**IKHSAN SYARIF
1611122012**

**Pembimbing 1 : Ir. Sahadi Didi Ismanto, M.Si
Pembimbing 2 : Cesar Welya Refdi, S.TP, M.Si**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

**APLIKASI *EDIBLE COATING* DARI PATI BENGKOANG
(*Pachyrhizus erosus*) DENGAN PENAMBAHAN SARI JAHE
(*Zingiber officinale var. amarum*) PADA APEL (*Malus pumila*)
*FRESH-CUT***

IKHSAN SYARIF
1611122012



Skripsi

*Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelara Sarjana Teknologi Pertanian*

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

Aplikasi *Edible Coating* dari Pati Bengkoang (*Pachyrhizus erosus*) dengan Penambahan Sari Jahe (*Zingiber officinale* var. *amarum*) pada Apel (*Malus pumila*) *Fresh-Cut*

Ikhsan Syarif, Sahadi Didi Ismanto, Cesar Welya Refdi

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari jahe pada konsentrasi yang berbeda terhadap karakteristik *edible coating* yang dihasilkan dan pengaruh *edible coating* yang digunakan terhadap umur simpan dan kualitas apel *fresh-cut*. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan penambahan sari jahe dengan konsentrasi yang berbeda yaitu 0%, 0,5%, 1%, 1,5% dan 2%. Data hasil penelitian dianalisis dengan ANOVA dan jika berpengaruh nyata maka dilanjutkan dengan uji DNMRT pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan pengaruh yang signifikan pada keasaman, warna, susut bobot, vitamin C, total padatan terlarut dan organoleptik (warna, rasa, aroma dan tekstur). Perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan A tanpa penambahan sari jahe dengan nilai rata-rata keasaman 7,013; warna 2,496°hue; susut bobot 1,903%; vitamin C 2,975 mg/100 gram; total padatan terlarut 14,376°brix dan organoleptik (warna 3,45 (normal), rasa 3,5 (normal), aroma 3,35 (normal) dan tekstur 3,45 (normal). Apel *Fresh-Cut* dengan perlakuan E memiliki nilai rata-rata angka lempeng total $1,1 \times 10^6$ cfu/g.

Kata Kunci : *Edible Coating*, Apel, Jahe, *Fresh-Cut*, Umur Simpan



*Application of Edible Coating from Yam Beans (*Pachyrhizus erosus*) with Addition Gingers Juices (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) on Fresh-Cut Apples (*Malus pumila*)*

Ikhsan Syarif, Sahadi Didi Ismanto, Cesar Welya Refdi

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of added ginger juice at different concentrations to the characteristics of the resulted edible coating and the effect of used the resulted edible coating on shelf life and quality of fresh-cut apples. This study used a Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments, added ginger juice with concentrations variations of 0%, 0,5%, 1%, 1,5%, 2%. The research data were analyzed using ANOVA and if it had a real effect, then continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at the 5% level. The results showed that the treatment had a significant effect on acidity, colour, weight loss, vitamin C, total dissolved solids and organoleptic (colour, taste, smell and texture). The best treatment based on treatment A without added ginger juice with an average value of acidity 7,013; colour 2,496°hue; weight loss 1,903%; vitamin C 2,975 mg/100 gram; total dissolved solids 14,376°brix and organoleptic (colour 3,45 (normal), taste 3,5 (normal), smell 3,35 (normal) and texture 3,45 (normal)). Fresh-Cut Apples with edible coating treatment E has an average value of total plate count $1,1 \times 10^5$ cfu/g.

Keywords : Edible Coating, Apple, Ginger, Fresh-Cut, Shelf Life