

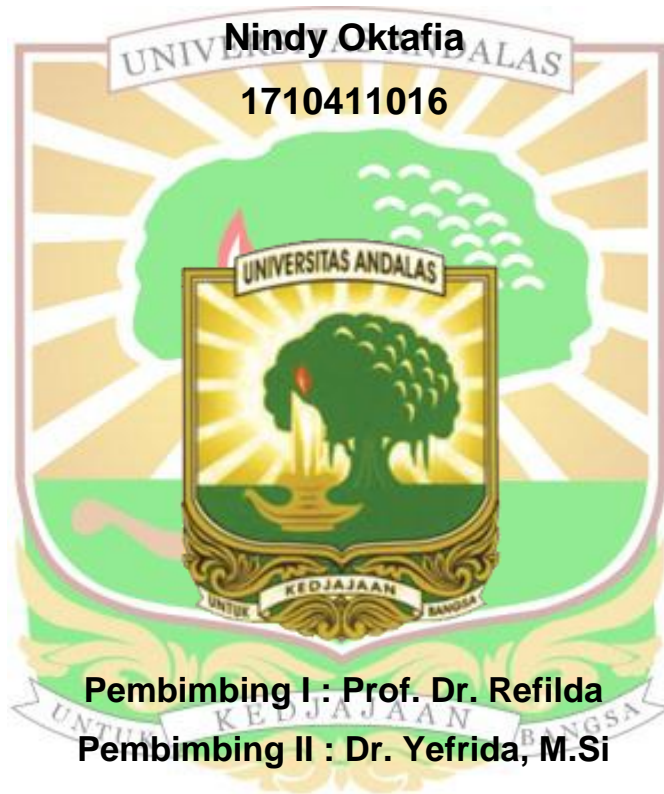
**PENGARUH PELAPISAN BUAH JAMBU BIJI (*Psidium guajava* L.)
DENGAN CAMPURAN GEL LIDAH BUAYA (*Aloe vera* L.) DAN
EKSTRAK DAUN ANTING-ANTING (*Acalypha indica*. L) TERHADAP
SIFAT FISIKA DAN KIMIANYA**

SKRIPSI SARJANA KIMIA

Oleh :

Nindy Oktafia

1710411016



Pembimbing I : Prof. Dr. Refilda

Pembimbing II : Dr. Yefrida, M.Si

**PROGRAM STUDI SARJANA
JURUSAN KIMIA
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

**PENGARUH PELAPISAN BUAH JAMBU BIJI (*Psidium guajava* L.)
DENGAN CAMPURAN GEL LIDAH BUAYA (*Aloe vera* L.) DAN
EKSTRAK DAUN ANTING-ANTING (*Acalypha indica*. L) TERHADAP
SIFAT FISIKA DAN KIMIANYA**

Oleh :

Nindy Oktafia

1710411016



Skripsi diajukan untuk memperoleh gelar Sarjana Sains
pada jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam
Universitas Andalas

**PROGRAM STUDI SARJANA
JURUSAN KIMIA
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

INTISARI

PENGARUH PELAPISAN BUAH JAMBU BIJI (*Psidium guajava* L.) DENGAN CAMPURAN GEL LIDAH BUAYA (*Aloe vera* L.) DAN EKSTRAK DAUN ANTING-ANTING (*Acalypha indica*. L) TERHADAP SIFAT FISIKA DAN KIMIANYA

Oleh:

Nindy Oktafia (1710411016)

Prof. Dr. Refilda*, Dr. Yefrida**

*Pembimbing I

**Pembimbing II

Jambu biji (*Psidium guajava* L.) merupakan salah satu buah klimakterik yaitu akan mengalami kerusakan atau pembusukan lebih cepat karena memiliki kenaikan laju respirasi ke tingkat yang paling tinggi setelah pascapanen sehingga, umur simpan buah menjadi lebih pendek. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan pengaruh penggunaan pelapisan gel lidah buaya (*Aloe vera* L.) dan ekstrak daun antinganting (*Acalypha indica*. L) terhadap sifat fisika dan sifat kimia buah jambu biji selama penyimpanan. Parameter yang diuji adalah penurunan berat, pembusukan, kadar air, total padatan terlarut dan total asam tertitrasi. Kualitas buah jambu biji yang telah dilapisi gel lidah buaya 85% dengan campuran ekstrak daun anting-anting 10%, Carboxy Methyl Cellulose (CMC) 0,025%, dan gliserol 0,5% lebih baik dibandingkan dengan buah tanpa diberi pelapisan, jambu biji mengalami penurunan berat sebesar 11,19%, kadar air sebesar 57,15%, pembusukan sebesar 3,33%, total padatan terlarut sebesar 7,67 °Brix dan total asam tertitrasi sebesar 1,90% pada 15 hari penyimpanan. Oleh karena itu, penambahan ekstrak daun anting-anting pada gel lidah buaya yang digunakan pada pelapisan jambu biji secara efisien dapat memperpanjang umur simpan dan mempertahankan dan menjaga kualitas buah jambu biji selama penyimpanan pascapanen.

Kata kunci : Jambu biji, Pelapisan, Sifat Fisikokimia, Pascapanen

ABSTRACT

THE EFFECT OF COATING GUARANTEE FRUIT (*Psidium guajava*. L) WITH A MIXTURE OF ALOE VERA GEL (*Aloe vera* L.) AND EARRING LEAVE EXTRACT (*Acalypha indica*. L) ON PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

By:

Nindy Oktafia (1710411016)
Prof. Dr. Refilda*, Dr. Yefrida**
*Supervisor I
**Supervisor II

Guava (*Psidium guajava* L.) is one of the climacteric fruits that will experience faster damage or decay because it has an increase in respiration rate to the highest level after postharvest so that the shelf life of the fruit becomes shorter. This study aimed to determine the effect of using aloe vera gel (*Aloe vera* L.) and anting-anting leaf extract (*Acalypha indica*. L) on the physical and chemical properties of guava fruit during storage. Parameters tested were weight loss, decay, moisture content, total dissolved solids and total titrated acid. The quality of guava fruit that has been coated with 85% aloe vera gel with a mixture of 10% earring leaf extract, Carboxy Methyl Cellulose (CMC) 0.025%, and 0.5% glycerol is better than the fruit without coating, guava has decreased weight of 11.19%, moisture content of 57.15%, decay of 3.33%, total dissolved solids of 7.67 °Brix and total titrated acid of 1.90% at 15 days of storage. Therefore, the addition of antinganting leaf extract to aloe vera gel used in guava coating can efficiently extend shelf life and maintain and maintain guava fruit quality during postharvest storage.

Keywords: Guava fruit, Pelapisan, Physicochemical Properties, Postharvest

