

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK JAHE (*Zingiber officinale* Rosc.) DALAM PEMBUATAN *EDIBLE FILM* TEPUNG KOLANG KALING (*Arenga pinnata*) SEBAGAI KEMASAN PRIMER GALAMAI**



1. Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS
2. Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MS

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
2021**

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK JAHE (*Zingiber officinale* Rosc.)  
DALAM PEMBUATAN *EDIBLE FILM* TEPUNG KOLANG KALING (*Arenga  
pinnata*) SEBAGAI KEMASAN PRIMER GALAMAI**

Fajratul Yanda, Kesuma Sayuti, Fauzan Azima

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak jahe pada konsentrasi yang berbeda dalam pembuatan *edible film* sebagai kemasan primer galamai dan pengaruh *edible film* yang digunakan pada kemasan primer galamai terhadap umur simpan galamai. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan penambahan ekstrak jahe dengan konsentrasi yang berbeda yaitu 0%, 0,25%, 0,5%, 0,75%, dan 1%. Data hasil penelitian dianalisis dengan ANOVA dan jika berpengaruh nyata maka dilanjutkan dengan uji Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan pengaruh yang signifikan pada kadar air, daya serap air, ketebalan, kuat Tarik, elongasi, laju trasmisi uap, laju trasmisi uap, dan organoleptic (warna, rasa, aroma dan tekstur). Perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan terbaik (perlakuan E, dengan penambahan ekstrak jahe 1%) dengan nilai rata-rata keasaman kadar air 23,95%, daya serap air 3,71%. , ketebalan memiliki 0,136 mm, kuat Tarik 5,500 MPa, elongasi 99,203% , laju trasmisi uap 2,183 g/m<sup>2</sup> .jam , dan kelarutan 95,180 g/m<sup>2</sup> .jam dan organoleptic, warna 3,250 (biasa), Rasa 3,450 (biasa), Warna 3,600 (suka), tekstur 3,300 (biasa). Bilangan peroksida pada hari ke-13 1,334 mEq/kg, dan umur simpan perlakuan E selama 13 hari.

**Kata Kunci : kolang kaling, Browning, Edible Film, Galamai**

