

ABSTRAK

Dewi, Ayu Kusuma. 2014. **Pengaruh Penambahan Bahan Pengawet Alami dalam Pembuatan *Edible Coating* Berbasis Pati Singkong (*Manihot utilissima* Pohl) terhadap Kualitas Pasca Panen Cabai Merah (*Capsicum annum* L).** Skripsi. Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. Pembimbing (I) Ir. Liliek Harianie AR, M.P. (II) Dr. H. Ahmad Barizi, M.A

Kata Kunci: *Edible coating*, Pati singkong (*Manihot utilissima* Pohl), Bahan Pengawet Alami, Cabai merah (*Capsicum annum* L.)

Edible coating merupakan suatu lapisan tipis untuk mempertahankan mutu produk hortikultura dan tidak berbahaya apabila dikonsumsi manusia. Pada penelitian ini dilakukan kombinasi bahan pengawet alami dengan lama pencelupan dalam *edible coating* pati singkong (*Manihot utilissima* Pohl). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh bahan pengawet alami, lama pencelupan, dan interaksi terhadap kualitas cabai merah (*Capsicum annum* L.). Parameter meliputi : susut bobot, kadar air, tekstur, warna, dan kandungan vitamin C

Penelitian dilaksanakan pada Februari-Maret 2014 di Laboratorium Biologi, Jurusan Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. Penelitian eksperimental menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 2 faktor perlakuan dan 3 kali ulangan. Faktor pertama yaitu penambahan bahan pengawet alami Faktor kedua yaitu lama pencelupan yang terdiri dari lama pencelupan 60 detik dan 90 detik. Pada penelitian dilakukan interaksi jenis bahan pengawet alami dengan lama pencelupan. Data yang diperoleh dianalisis dengan *Analysis of Variance (ANOVA) Two Way* dengan taraf kepercayaan 5%

Hasil penelitian menunjukkan jahe putih tidak berbeda nyata dengan kunyit pada susut bobot, nilai L^* pada jahe putih tidak berbeda nyata dengan lengkuas. Perlakuan bahan pengawet alami lengkuas, kunyit, jahe putih berbeda nyata dengan kontrol pada kadar air, tekstur, nilai a^* , nilai b^* , dan vitamin C. Lama pencelupan 60 dan 90 detik tidak berbeda nyata pada susut bobot dan nilai L^* , akan tetapi berbeda nyata pada kadar air, tekstur, nilai a^* , nilai b^* , dan vitamin C. Pengaruh interaksi pada jahe putih dengan lama pencelupan 60 detik dan 90 detik tidak berbeda nyata terhadap susut bobot. Sedangkan interaksi antara bahan pengawet alami lengkuas, kunyit, dan jahe dengan lama pencelupan 60 dan 90 detik berbeda nyata terhadap kadar air, tekstur, nilai L^* , nilai a^* , nilai b^* . Pada vitamin C tidak terdapat perbedaan nyata pada pengamatan hari ke-10.