

ABSTRAK

Laily, Nadhifatul. **Pengaruh Jenis Pati sebagai Bahan Dasar *Edible Coating* dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Stroberi (*Fragaria x ananassa*) Var. Rosa Linda.** Skripsi. Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. Pembimbing : (I) Ir. Liliek Harianie AR, M.P. (II) Umaiatus Syarifah, M.A

Kata Kunci : *Edible coating*, Pati singkong (*Manihot esculenta*), Pati Ganyong (*Canna edulis*), Stroberi (*Fragaria x ananassa*)

Edible coating merupakan salah satu metode untuk memperpanjang umur simpan dan mengurangi penurunan kualitas produk pertanian yang bersifat *perishable* seperti stroberi (*Fragaria x ananassa*). *Edible coating* dapat dibuat dari bahan polisakarida seperti pati singkong (*Manihot esculenta*) dan pati ganyong (*Canna edulis*) agar aman untuk dikonsumsi. Pada penelitian ini dilakukan pengkombinasian dengan suhu penyimpanan. Penelitian ini bertujuan untuk : mengetahui pengaruh jenis pati bahan *edible coating*, pengaruh suhu penyimpanan dan pengaruh kombinasi perlakuan suhu penyimpanan dengan jenis pati bahan *edible coating* terhadap kualitas stroberi (*Fragaria x ananassa*). Parameter yang diamati meliputi susut bobot, laju respirasi, warna, tekstur dan kandungan vitamin C.

Penelitian dilaksanakan pada bulan April-Mei 2013 di Laboratorium Fisiologi Tumbuhan Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 faktor perlakuan dan 3 kali ulangan. Faktor perlakuan pertama yaitu jenis pati bahan *edible coating* yang terdiri dari tanpa aplikasi *edible coating*, dengan aplikasi *edible coating* berbasis pati singkong (*Manihot esculenta*) dan dengan aplikasi *edible coating* berbasis pati ganyong (*Canna edulis*). Faktor perlakuan kedua yaitu suhu penyimpanan yang terdiri dari suhu ruang dan suhu dingin. Pada penelitian ini juga dilakukan pengkombinasian antara jenis pati bahan *edible coating* dan suhu penyimpanan secara faktorial. Pengamatan dilakukan setiap 2 hari sekali selama 8 hari penyimpanan. Data yang diperoleh dianalisis dengan *Analysis of Variance* (ANOVA) *Two Way* dengan taraf kepercayaan 5%.

Hasil penelitian menunjukkan jenis pati bahan *edible coating* berpengaruh terhadap kualitas stroberi (*Fragaria x ananassa*). Pengaruh yang diberikan antara *coating* berbahan dasar pati singkong (*Manihot esculenta*) tidak berbeda nyata dengan *coating* berbahan dasar pati ganyong (*Canna edulis*). Akan tetapi, kedua *coating* berpengaruh nyata dibandingkan buah stroberi (*Fragaria x ananassa*) tanpa pelapisan *edible coating*. Buah stroberi (*Fragaria x ananassa*) yang disimpan pada suhu dingin memiliki kualitas yang lebih baik dibandingkan buah stroberi (*Fragaria x ananassa*) yang disimpan pada suhu ruang. Kombinasi perlakuan yang paling baik untuk mempertahankan kualitas buah stroberi (*Fragaria x ananassa*) adalah penyimpanan suhu dingin dengan aplikasi *edible coating* berbasis pati singkong (*Manihot esculenta*) (P1S2).