

ABSTRAK

Erlita Laily Rahmandani, 24020121130059. Pengaruh *Edible Coating* Berbasis Pati Singkong dengan Penambahan Ekstrak Jahe dan Lama Simpan Terhadap Kualitas Buah Jambu Air Citra (*Syzygium samarangense* (Blume) Merr. & Perry.) Dibimbing oleh Endah Dwi Hastuti dan Yulita Nurchayati.

Penurunan mutu selama penyimpanan menjadi tantangan dalam menjaga kualitas jambu air citra (*Syzygium samarangense* (Blume) Merr. & Perry). *Edible coating* berbasis pati singkong dapat memperlambat transpirasi dan respirasi, sehingga menjaga kesegaran dan memperpanjang umur simpan. Penambahan ekstrak jahe meningkatkan efektivitasnya melalui senyawa antibakteri. Lama penyimpanan turut memengaruhi sifat fisik dan kimia buah. Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh *edible coating* pati singkong dengan ekstrak jahe serta lama penyimpanan terhadap kualitas jambu air citra. Metode penelitian meliputi pemberian larutan *edible coating* dari campuran pati singkong, *carboxy methyl cellulose* (CMC), gliserol, dan ekstrak jahe yang dihomogenkan, kemudian dicelupkan buah pada *edible coating* sesuai perlakuan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua faktor, yaitu konsentrasi ekstrak jahe (0%, 3%, 5%, 7%) dan lama simpan (0, 4, 6 hari). Parameter yang diamati meliputi umur simpan, kenampakan visual, susut bobot, total padatan terlarut, kandungan vitamin C, dan kadar air. Data dianalisis menggunakan ANOVA, kemudian dilanjutkan dengan uji DMRT apabila terdapat perbedaan yang nyata pada taraf kepercayaan 95%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *edible coating* berbasis pati singkong mampu memperpanjang umur simpan dan mempertahankan kualitas buah jambu air citra pada parameter susut bobot, kadar vitamin C, dan kadar air. Penambahan ekstrak jahe konsentrasi berbeda memberikan pengaruh terhadap susut bobot dan kadar air. Lama penyimpanan berpengaruh terhadap susut bobot dan kandungan vitamin C. Terdapat interaksi antara perlakuan *edible coating* dengan ekstrak jahe dan lama penyimpanan terhadap kadar air. Perlakuan *edible coating* berinteraksi dengan lama simpan terhadap kualitas buah jambu air citra, khususnya pada parameter kadar air. Perlakuan terbaik yaitu *edible coating* dengan 3% ekstrak jahe dan penyimpanan selama 4–6 hari.

Kata kunci : pasca panen, *edible coating*, kualitas jambu air, penyimpanan