

PENGESAHAN SKRIPSI

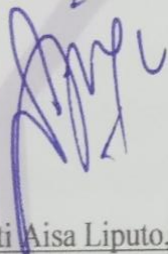
Judul Skripsi : Pengaruh Penggunaan Edible Coating Berbahan Dasar Pati Pisang Goroho (*Musa acuminata*, Sp) Terhadap Kualitas Buah Jambu Kristal (*Psidium Guajava* L) Selama Penyimpanan.

Nama : Sahrul Husain

NIM : 651416013

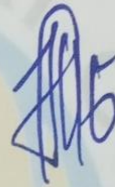
Telah diperiksa dan disetujui oleh komisi pembimbing:

Pembimbing Utama



Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si
NIP. 198607022015042003

Pembimbing Pendamping



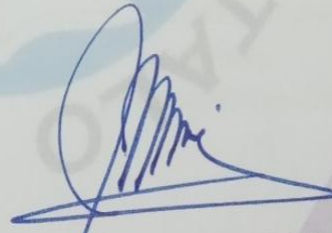
Purnama Ningsih S. Maspeke, S.Tp, M.Sc
NIP. 198207062005012002

Menyetujui,
Dekan Fakultas Pertanian



Dr. Ir. Asda Rauf, M.Si
NIP. 196207061994032001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan



Marleni Limonu, SP, M.Si
NIP.196911152008122001

Tanggal Ujian : 14 Juni 2021

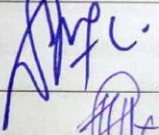
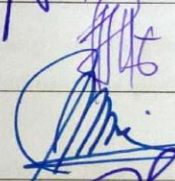


DAFTAR TIM KOMISI PENGUJI

judul skripsi : Pengaruh Penggunaan Edible Coating Berbahan Dasar Pati Pisang Goroho (*Musa acuminata*, sp) Terhadap Kualitas Buah Jambu Kristal (*Psidium guajava* L) Selama Penyimpanan

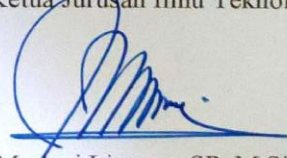
Nama : Sahrul Husain

NIM : 651416013

Telah diuji dan dinyatakan lulus dalam sidang ujian pada: 14 Juni 2021
di Depan Komisi Penguji:

Nama	Jabatan	Tanggal	Tanda Tangan
Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si	Ketua	14/06/2021	
Purnama Ningsih S. Maspeke, S.Tp, M.Sc	Anggota	14/06/2021	
Marleni Limonu, SP, M.Si	Anggota	14/06/2021	
Ir. Zainudin A.K. Antuli, M.Si	Anggota	14/06/2021	


KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
UNIVERSITAS TEKNOLOGI PANGAN DAN PERTANIAN
GORONTALO
Dr. Ir. Asma Rauf, M.Si
NIP. 196207061994032001

Gorontalo, 14 Juni 2021
Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu Teknologi Pangan

Marleni Limonu, SP, M.Si
NIP. 196911152008122001

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Sahrul Husain

NIM : 651416013

Program studi : Ilmu dan Teknologi Pangan

Judul Penelitian : Pengaruh Penggunaan Edible Coating Berbahan Dasar Pati Pisang Goroho (*Musa acuminata*, Sp) Terhadap Kualitas Buah Jambu Kristal (*Psidium Guajava* L) Selama Penyimpanan

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing dan bukan merupakan pengambilalihan tulisan atau pemikiran orang lain. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan atau tidak diterbitkan oleh penulis lain telah dituliskan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka. Apabila di kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi ini merupakan hasil karya orang lain atau terbukti melakukan plagiasi, maka saya bersedia menerima sanksi akademik/hukum atas perbuatan tersebut.

Gorontalo, 14 Juni 2021

Yang menyatakan



Sahrul H. Husain

ABSTRAK

SAHRUL HUSAIN. 65 1416 013. 2021. Pengaruh Penggunaan Edible Coating Berbahan Dasar Pati Pisang Goroho (*Musaacuminafe, Sp*) Terhadap Kualitas Buah Jambu Kristal (*Psidium guajava L*) Selama Penyimpanan. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Dibawah Bimbingan Siti Aisa Liputo, Dan Purnama Ningsih S. Maspeke.

Jambu biji (*Psidium guajava L*) merupakan buah yang tergolong dalam buah klimaterik, dengan demikian termasuk buah yang cepat mengalami kerusakan karena daya simpannya setelah panen pada suhu ruang yang tidak lama. Oleh karena itu untuk memperpanjang umur simpan adalah dengan penyimpanan dengan metode penggunaan edible coating berbahan dasar pati pisang goroho. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan edible edible coating terhadap kualitas jambu kristal selama penyimpanan. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL). Peneliti dilaksanakan dalam 3 kali ulangan dan pengamatan dilakukan selama 12 hari setiap 6 hari sekali. Parameter yang diamati adalah vitamin C, susut bobot, laju respirasi, kadar air, dan organoleptik. Hasil analisis sidik ragam (0,05) menunjukkan bahwa pada perlakuan 3 % dan 5 % pati pada pelapisan edible coating memberikan perlakuan terbaik karena dapat menekan vitamin C, susut bobot, kadar air, laju respirasi dan organoleptik pada warna dan tekstur.

Kata Kunci : Edible Coating, Pati Pisang Goroho, Jambu Kristal.

ABSTRACT

SAHRUL H. HUSAIN. 651 416 013. 2021. The Effect of Using Edible Coating Made of Goroho Banana (*Musa acuminata*, Sp) Starch on the Kristal Guava (*Psidium Guajava L*) Quality during Storage. Undergraduate Thesis. Study Program of Food Technology. Faculty of Agriculture. State University of Gorontalo. The principal supervisor is Siti Aisa Liputo and the co-supervisor is Purnama Ningsih S. Maspeke.

Kristal guava (*Psidium guajava L*) is classified as climacteric fruit, so it includes in a fruit that spoils quickly due to its storability after harvest time, at certain room temperature, is not long. Therefore, shelf-life extension is done through storage with an edible coating method made of goroho banana starch. The study aims to find out the effect of using edible coating on the kristal guava quality during storage. Method employed in this study is a Completely Randomized Design where the study is conducted in three replications, and observation is done for 12 days, once every six days. In addition, the parameters observed are vitamin C, weight loss, respiration rate, moisture content, and organoleptic. The result of analysis of variance (0,05) shows that treatment of 3% and 5% of starch in the edible coating is declared to be the best treatment. It is due to the treatment can reduce vitamin C, weight loss, respiration rate, moisture content, and organoleptic in color and texture.

Keywords: Edible Coating, Goroho Banana Starch, Kristal Guava

