

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh proses jumlah pelapisan, suhu penyimpanan, dan interaksi keduanya terhadap karakteristik buah potong pepaya. Manfaat penelitian ini adalah sebagai upaya untuk mempertahankan mutu (warna, cita rasa, aroma, dan tekstur) buah potong pepaya (*Carica papaya L.*) yang telah dilapisi *edible coating*. Rancangan penelitian ini menggunakan pola factorial 2 x 3 dalam Rancangan Acak Kelompok dengan ulangan 4 kali. Faktor pertama adalah Proses Jumlah Pelapisan (A) yang terdiri dari *Single Coating* (a_1) dan *Double Coating* (a_2). Faktor kedua adalah Suhu Penyimpanan (B) yang terdiri dari 5°C (b_1), 10°C (b_2), dan suhu ruang (b_3). Parameter pengamatan adalah analisis kimia yaitu kadar vitamin C, analisis mikrobiologi yaitu jumlah mikroba total dengan metode *Total Plate Count* (TPC), analisis fisik yaitu susut bobot, serta uji organoleptik berdasarkan uji kesukaan warna, aroma, tekstur, dan rasa. Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan terhadap uji organoleptik dan kadar vitamin C, didapat bahwa konsentrasi $CaCl_2$ terbaik adalah 1%. Faktor jumlah pelapisan berpengaruh terhadap karakteristik buah potong pepaya pada respon kadar vitamin C, jumlah mikroba total, susut bobot, warna, dan tekstur. Faktor suhu penyimpanan berpengaruh terhadap karakteristik buah potong pepaya pada respon kadar vitamin C, jumlah mikroba total, susut bobot, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Interaksi antara factor jumlah pelapisan dan suhu penyimpanan tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik buah potong pepaya pada respon kadar vitamin C, jumlah mikroba total, susut bobot, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Sampel a_2b_2 perlakuan *double coating* dan disimpan di suhu 10°C memiliki penurunan vitamin C yang lebih sedikit dibandingkan yang lainnya, mengalami penurunan susut bobot yang lebih sedikit, dan mengalami pertumbuhan mikroba yang lebih lama dibanding dengan perlakuan lainnya.

Kata Kunci : *Edible coating*, Karakteristik Kimia dan Fisik.

ABSTRACT

The purpose from this research is study quantity effect of coating, temperature storage and interaction of both from sliced papaya. Benefit from this research is to maintain of quality, (colour, taste, flavor and texture) sliced papaya (Carica Papaya L) that be coating. The research design use factorial pattern 2 x 3 in design random category with 4 replication times. First factor is quantity of coating (A) such as single coating, (a_1) and double coating (a_2) second factor is temperature storage (B) such as 5°C (b_1), 10°C (b_2), and temperature of room (b_3). Observation parameter is chemical analysis is concentration of vitamin C, microbiology analysis is amount of microba with total plate count (TPC), physical analysis of weight loss, and organoleptic test, based a test colour, flavor, texture, and taste. Based on research result of preliminary organoleptic test and concentration of vitamin C, found that best concentration CaCl_2 is 1%. Factor the amount of coating effect on the characteristics sliced papaya on response levels of vitamin C, the amount of the total microbial, reduced weight, color, and texture. Factors temperature storage impact on characteristic of sliced papaya in response levels of vitamin c , the number of microbes total, weight loss, colour, flavor, texture, and taste. Interaction between factors the number of coating and temperature storage not had have real impact on characteristic of sliced pepaya in response levels of vitamin c , the number of microbes total , weight loss, colour, flavor, texture, and taste. Sample a_2b_2 treatment double coatings and stored in temperature 10°C has a decrease in vitamin c fewer than others, decrease in weight loss, and there was growth that longer than others.

Keywords: Edible coatings, Chemical and Physical Characteristics.