



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI**  
**UNIVERSITAS SYIAH KUALA**  
**UPT. PERPUSTAKAAN**

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111  
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: [helpdesk.lib@unsyiah.ac.id](mailto:helpdesk.lib@unsyiah.ac.id)

---

## ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

### TITLE

KOMBINASI PATI JANENG-KITOSAN DENGAN BAHAN PENGAWET ALAMI KUNYIT DAN ASAM ASKORBAT SEBAGAI EDIBLE COATING

### ABSTRACT

Edible coating merupakan salah satu solusi dalam pengawetan makanan saat ini. Pada penelitian ini dibuat edible coating dari komposit edible film pati janeng-kitosan-pengawet alami (kunyit dan asam askorbat) yang diaplikasikan terhadap bakso dan keju. Komposisi terbaik dari komposit edible film dengan perbandingan pati-kitosan-kunyit (1,2% : 0,4% : 0,375%) dan pati-kitosan-asam askorbat (1,2% : 0,4% : 0,5%) yang diperoleh berdasarkan uji kuat tarik, elongasi dan warna digunakan sebagai aplikasi edible coating. Uji antimikrobal menunjukkan edible film yang dikombinasikan dengan kunyit dan asam askorbat mampu menghambat pertumbuhan bakteri E. Coli dengan diameter zona hambat yang lebih besar daripada edible film pati janeng-kitosan yaitu masing-masingnya 7 mm. Pelapisan sampel keju dengan edible coating mampu menurunkan jumlah pertumbuhan mikroba, menghambat terjadinya oksidasi lemak hingga 50% dan memperkecil kenaikan kadar air hingga 41,17% selama 3 bulan penyimpanan dibandingkan dengan keju yang tidak dilapisi edible coating, sedangkan coating pada sampel bakso mampu memperkecil kenaikan kadar air hingga 20,76%, analisis sensori terhadap sampel bakso yang dilapisi edible coating dari segi aroma, tekstur dan warna menyarankan bahwa bakso yang dilapisi lebih baik dibandingkan bakso yang tidak dilapisi setelah penyimpanan selama 3 hari.

Kata kunci: Edible coating, pati janeng, kitosan, kunyit, asam askorbat, antimikroba