

**PENGARUH *EDIBLE COATING* BERBAHAN TEPUNG KARAGENAN
PADA BUAH JAMBU BIJI (*Psidium guajava L*) VARIETAS JAMBU
KRISTAL SELAMA PENYIMPANAN**

Karunia Putri Wulandari¹, Dwi Dian Novita², Cicih Sugianti²

1. Mahasiswa Teknik Pertanian Universitas Lampung
2. Dosen Teknik Pertanian Universitas Lampung

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kombinasi konsentrasi larutan karagenan dan gliserol yang tepat dalam pembuatan *edible coating*, dan mengetahui perubahan fisik dan perubahan kandungan kimia pada buah jambu kristal selama penyimpanan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RAL Faktorial). Faktor pertama terdiri dari 5 level yaitu konsentrasi karagenan 1; 1,5; 2; 2,5; dan 3% (b/v). Faktor kedua terdiri dari 2 level yaitu konsentrasi gliserol 1 dan 2% (v/v). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada buah yang tidak diberi lapisan *edible coating* (kontrol) mengalami peningkatan susut bobot, kadar vitamin C, KPT dan penurunan kandungan total asam, tingkat kekerasan yang lebih tinggi dibandingkan dengan buah yang diberi lapisan *edible coating*. Berdasarkan hasil analisis sidik ragam diketahui bahwa perlakuan kombinasi dalam pembuatan *edible coating* berpengaruh terhadap parameter susut bobot, total asam, tingkat kekerasan dan KPT selama penyimpanan. Kombinasi konsentrasi perlakuan berpengaruh terhadap parameter pada hari ke-6 penyimpanan jambu kristal. Perlakuan terbaik adalah lapisan *edible coating* yang diaplikasikan pada jambu kristal selama 18 hari penyimpanan diperoleh pada konsentrasi karagenan 3% dan gliserol 2% dengan hasil analisis fisik dan kimia adalah susut bobot 37,08%, kandungan total asam 0,31% dan tingkat kekerasan 1,24 N.

Kata kunci: jambu kristal, *edible coating*, karagenan, gliserol.