

## **ABSTRAK**

### **APPLICATION OF CINCAU HIJAU LEAF EXTRACT (*Cyclea barbata* *L.M.*) AS EDIBLE COATING IN CUCUMBERS (*Curcumis sativus L.*) DURING STORAGE**

**By**

**M. AFRIZAL SETIAWAN**

The aim of this research was to find out the effect of edible coating's concentration on the quality and shelf life of cucumbers. This study used a completely randomized design (CRD) method with a single factor that is Edible Coating's concentration in three levels: 0% (control); 50%, and 100% with three repetitions treatment. The results of the research showed the effect of adding edible coating of green grass jelly leaves extract with concentrations of 0%, 50%, and 100% for 9 days of storage had a significant effect on cucumber weight loss with the value 22.67, 11.61 and 9.00. Meanwhile, The addition of edible coating green grass jelly leaves extract with concentrations of 0%, 50%, and 100% for 21 days of storage had a significant effect on cucumber hardness with the value 1.78, 2.12, and 2.22. Th The addition of edible coating green grass jelly leaves extract with concentrations of 100% produced green degradation with value 0.76. Whereas, in vitamin C the addition of edible coating from the best treatment with concentrations of 100% showed the value 0.261 mg/g.

**Keywords :** quality, shelf life, cucumber, edible coating, green grass jelly leaves

## ABSTRAK

### APLIKASI EKSTRAK DAUN CINCAU HIJAU (*Cyclea barbata L.M.*) SEBAGAI *EDIBLE COATING* PADA MENTIMUN (*Cucumis sativus L.*) SELAMA PENYIMPANAN

Oleh

M. AFRIZAL SETIAWAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi *edible coating* ekstrak daun cincau hijau terhadap mutu dan masa simpan mentimun. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktor tunggal yaitu konsentrasi *Edible Coating* (EC) dalam tiga taraf : 0% (kontrol); 50%, dan 100% dengan tiga kali pengulangan. Hasil penelitian menunjukkan penambahan *edible coating* ekstrak daun cincau hijau dengan konsentrasi 0, 50 dan 100% selama 9 hari penyimpanan berpengaruh nyata terhadap susut bobot dengan nilai 22.67, 11.61 dan 9.00. Penambahan *edible coating* ekstrak daun cincau dengan konsentrasi 0, 50, dan 100% selama 21 hari penyimpanan berpengaruh nyata terhadap kekerasan mentimun dengan nilai 1.78, 2.12 dan 2.22. Penambahan ekstrak daun cincau hijau dengan konsentrasi 100% menghasilkan degradasi warna hijau dengan nilai 0.76. Sedangkan pada vitamin C, penambahan ekstrak daun cincau hijau dari perlakuan terbaik konsentrasi 100% dengan nilai 0.261 mg/g.

**Kata Kunci:** mutu, masa simpan, mentimun, *edible coating*, daun cincau hijau