

## **ABSTRACT**

### **THE EFFECT OF *COATING* ALOE VERA WITH THE ADDITION OF CARAGENAN ON THE SHELF LIFE OF THE GUARANTEE CRYSTAL DURING STORAGE**

**By**

**RINI ANGRAENI**

This research was conducted to study the effect of *coating* aloevera with a combination of carrageenan concentration on the shelf life of crystal guava fruit. The first factor consists of 3 levels of carrageenan concentration which includes K1 = 0.1% , K2 = 0.2% , K3 = 0.3% . The second factor is the variation of storage temperature which consists of 2 levels, namely storage at room temperature 27°C and cold temperature 11°C. Application *coatingcoating* of crystal guava fruit with aloe vera gel and carrageenan can maintain the quality of crystal guava fruit against weight loss, green skin color, hardness, moisture content and test *organoleptic* of storage taste (room temperature) of crystal guava fruit up to a shelf life of 6 days and storage (low temperature) crystal guava fruit up to a shelf life of 9 days after application. K3 treatment (carrageenan concentration 0.3%) can be used to maintain the quality of crystal guava fruit during storage.

Keywords : sweet seedless guava, *coating*, carrageenan, storage temperature.

## **ABSTRAK**

### **PENGARUH *COATING* LIDAH BUAYA DENGAN PENAMBAHAN KARAGENAN TERHADAP UMUR SIMPAN JAMBU KRISTAL SELAMA PENYIMPANAN**

**Oleh**

**RINI ANGRAENI**

Penelitian ini dilakukan untuk mempelajari pengaruh *coating* lidah buaya dengan kombinasi konsentrasi karagenan terhadap umur simpan buah jambu kristal. Faktor pertama terdiri dari 3 level konsentrasi karagenan yaitu meliputi K1 = 0.1% , K2 = 0.2% , K3 = 0.3% . Faktor kedua yaitu variasi suhu penyimpanan yang terdiri dari 2 level yaitu penyimpanan pada suhu ruang 27°C dan suhu dingin 11°C. Aplikasi *coating* buah jambu kristal dengan lapisan gel lidah buaya dan karagenan berpengaruh dapat mempertahankan kualitas buah jambu kristal terhadap susut bobot, warna kulit hijau, kekerasan, kadar air dan uji *organoleptik* rasa penyimpanan (suhu ruang) buah jambu kristal hingga umur simpan 6 hari dan penyimpanan (suhu rendah) buah jambu kristal hingga umur simpan 9 hari setelah aplikasi. Perlakuan K3 (konsentrasi karagenan 0.3%) dapat digunakan untuk mempertahankan kualitas buah jambu kristal selama penyimpanan.

Kata Kunci : jambu kristal, *coating*, karagenan, suhu penyimpanan.