

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan konsentrasi yang terbaik kombinasi alginat dan minyak atsiri daun sirih untuk menghambat pertumbuhan mikrobia dan kecepatan kehilangan air pada umur simpan buah Jambu air varietas Dalhari. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pasca Panen Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Maret-April 2017. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen faktorial yang disusun dalam Rancangan Acak Lengkap (RAL). Faktor pertama adalah konsentrasi alginat yang terdiri dari tiga aras yaitu 2%; 2,5%; dan 3%. Faktor kedua adalah konsentrasi penambahan minyak atsiri daun sirih yang terdiri dari tiga aras yaitu 0%; 0,1%; dan 0,2%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan alginat 2,5% dan minyak atsiri daun sirih 0,1% paling efektif untuk memperpanjang umur simpan. Penambahan minyak atsiri daun sirih belum dapat menghambat pertumbuhan mikrobia. *Edible coating* kombinasi alginat dan minyak atsiri daun sirih mampu mempertahankan kualitas Jambu air var. Dalhari hingga 9 hari.

Kata kunci : Jambu air var. Dalhari, *Edible Coating*, Alginat, Minyak Atsiri Daun Sirih