

**PENGARUH BERBAGAI KONSENTRASI *EDIBLE COATING* DARI PEKTIN KULIT JERUK SIAM JEMBER DAN SUHU PENYIMPANAN TERHADAP MASA SIMPAN BUAH JAMBU BIJI (*Psidium guajava* L.) VARIETAS GETAS MERAH**

**(*EFFECT OF VARIOUS EDIBLE COATING CONCENTRATIONS FROM SIAM JEMBER ORANGE-PEEL PECTIN AND STORAGE TEMPERATURE DURING THE STORAGE PERIOD OF GUAVA FRUIT (*Psidium guajava* L.) RED GETAS VARIETY*)**

Mochamad Bram Setya Nugraha,  
Titiek Widyastuti, Chandra Kurnia Setiawan.  
Program Studi Agroteknologi Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

**INTISARI**

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh *edible coating* kulit jeruk siam Jember dan suhu penyimpanan serta mendapatkan konsentrasi yang sesuai untuk memperpanjang umur simpan buah jambu biji varietas Getas Merah. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pasca Panen Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Penelitian ini telah dilaksanakan selama enam minggu. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen faktorial yang disusun dalam Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan faktor pertama adalah konsentrasi pektin yang terdiri dari 3 konsentrasi pektin yaitu 0,5 %; 1 %; 1,5 % dan kontrol. Faktor kedua adalah suhu penyimpanan yang terdiri dari suhu dingin 14° C dan suhu ruang. Hasil ekstraksi kulit albedo jeruk siam jember diperoleh tepung pektin sebanyak 23 gram dengan rendemen 11,5 % bobot kering. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari berbagai perlakuan yang dilakukan, Tidak ada interaksi antara konsentrasi pektin dengan suhu penyimpanan terhadap umur simpan buah jambu biji getas merah. Perlakuan suhu penyimpanan pada suhu dingin 14° C mampu memperpanjang umur simpan hingga 15 hari. Sedangkan perlakuan konsentrasi pektin 1 % hanya mampu menghambat laju respirasi pada buah jambu biji getas merah selama 15 hari penyimpanan.

Kata kunci : Jambu biji Getas Merah; Pektin Kulit jeruk Siam Jember; *Edible Coating*; Suhu Penyimpanan

**ABSTARCT**

*This study aims to examine the effect of edible coating of Siam Jember orange peel and storage temperature also to get the appropriate concentration to extend the shelf life of Getas Merah guava variety. This research was conducted at Post Harvest Laboratory Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. This research was conducted for six weeks. The research method used factorial experimental method which is arranged in Completely Random Design (CRD) with the first factor is pectin concentration consisting of 3 pectin concentration which is 0.5%; 1%; 1.5% and without pectin. The second factor is the storage temperature consist two treatment which are 14° C of temperature and room temperature.*

*The result of siam-orange Jember albedo extraction was obtained as much as 23 grams pectin with 11.5 % dry weight rendemen. The results showed that from the various treatments performed, there was no interaction between pectin concentration and storage temperature to shelf life of Getas Merah guava fruit. Treatment of storage temperature at 14° C can extend shelf life up to 15 days. While the treatment of 1 % pectin concentration is only able to inhibit the rate of respiration on Getas Merah guava fruit for 15 days of storage.*

Keywords : *Getas Merah Guava variety; Pectin of Siam Jember orange peel; Edible Coating; Storage Temperature*