

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan konsentrasi terbaik dari berbagai konsentrasi *essential oil* vanili sebagai antimikroba bagi mikroba pembusukan buah naga potong segar dalam mempertahankan masa simpan buah naga merah terolah minimal.

Penelitian telah dilakukan dari bulan Maret sampai April 2017. Penelitian menggunakan metode percobaan yang disusun dalam Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan rancangan percobaan faktor tunggal yang terdiri 4 perlakuan yaitu : 1) *essential oil* vanili 0 %, 2) *essential oil* vanili 0,1%, 3) *essential oil* vanili 0,3% dan 4) *essential oil* vanili 0,6%. Parameter yang diamati meliputi susut berat, kekerasan, organoleptik, total asam tertritasi, total padatan terlarut, kadar vitamin C dan mikrobiologi.

Hasil menunjukkan *essential oil* vanili 0,6% dapat menghambat jamur pembusukan buah naga potong segar. Penggunaan *edible coating* alginat dengan *essential oil* vanili terbukti dapat mempertahankan mutu buah naga potong segar. Konsentrasi *essential oil* vanili 0,6 % dapat mempertahankan kualitas fisik (susut berat dan kekerasan), kimia (total padatan terlarut, total asam) dan organoleptik. *Edible coating* alginat kombinasi *essential oil* vanili pada buah naga potong segar dapat memperpanjang umur hingga hari ke 9.

Kata kunci : Buah naga potong, *Essential oil* vanili, *Edible coating*, Alginat.