

INTISARI

Penelitian ini bertujuan mengetahui kemampuan *essential oil* vanili yang ditambahkan pada *coating* lidah buaya untuk menghambat aktivitas mikroba serta memperpanjang umur simpan buah belimbing var. Bangkok. Penelitian dilakukan dengan rancangan percobaan faktorial yang disusun dalam Rancangan Acak Lengkap (RAL). Faktor pertama adalah konsentrasi lidah buaya yang terdiri dari dua aras yaitu 10% dan 20%. Faktor kedua adalah konsentrasi *essential oil* vanili yang terdiri dari tiga aras yaitu 0,3; 0,6%; dan 0,9% serta ditambah satu perlakuan kontrol. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan lidah buaya 20% + *essential oil* vanili 0,6% paling efektif dalam memperpanjang umur simpan buah belimbing var. Bangkok.

Kata kunci : Belimbing var. Bangkok, *Edible coating* lidah buaya, *Essential oil* vanili

ABSTRACT

The research aimed to study the ability of Aloe vera as edible coating mixed with vanilla essential oil in prolong the shelf life of Starfruit. The experiment used factorial experiment arranged in Completely Randomized Design (CRD). First factor was Aloe vera concentration consists of two levels i.e. 10% and 20%. Second factor was essential oil with concentration 0,3%, 0,6% and 0,9%. Control was also performed. The result showed that treatment with 20% Aloe vera and 0,6% vanilla giving the most effective in extending shelf life of Star fruit.

Keyword : Star fruit Bangkok variety, Edible coating of aloe vera, Essential oil vanilla