

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perlakuan terbaik dari edible coating kitosan dan alginat terhadap umur simpan buah stroberi. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pascapanen Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta 15 Maret sampai 25 Maret 2018. Penelitian menggunakan rencana perlakuan faktor tunggal yang disusun dalam Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan perlakuan yang diberikan yaitu : Edible coating Alginat konsentrasi 2,5%, Edible coating Kitosan konsentrasi 2,5%, Edible coating kombinasi Alginat konsentrasi 2,5 % + Kitosan konsentrasi 2,5 % dan Edible coating kombinasi Kitosan konsentrasi 2,5 % + Alginat konsentrasi 2,5 %. Hasil penelitian menunjukkan perlakuan *edible coating* alginat 2,5 % merupakan perlakuan paling efektif untuk memperpanjang umur simpan buah stroberi hingga hari ke-8 penyimpanan.

Kata Kunci : Buah Stroberi, Edible Coating, Alginat, Kitosan

ABSTRACT

The research aimed to identify best treatment of edible coatings kitosan and alginat to extend the shelf life of strawberry. The experiment was conducted in Postharvest Laboratory University of Muhammadiyah Yogyakarta from 15 to 25 March. The experiment used single factorial experimental which arranged in Completely Randomized Design (CRD) and treatments as follows : alginat 2,5 %, chitosan 2,5%, combination alginat 2,5% + chitosan 2,5% , combination chitosan 2,5 % + alginat 2,5 %. The result showed that the treatment of edible coatings alginat 2,5 % is the most effective to extend the shelf life of strawberry up to 8 day .

Keywords : Strawberry, Edible Coating, Alginat, Chitosan