

INTISARI

Buah naga memiliki ciri khas yaitu terdapat kombinasi yang unik antara rasa manis dan asam yang menyegarkan. Buah naga banyak dikonsumsi karena kandungan kimia yang terdapat didalamnya memiliki banyak khasiat. Penelitian ini bertujuan untuk menguji kemampuan minyak atsiri vanili terhadap kualitas kimia dan mikrobiologi serta mengetahui pengaruh pemberian minyak atsiri vanili pada *edible coating* berbasis alginat dengan konsentrasi yang berbeda sehingga dapat memperpanjang umur simpan dan mempertahankan kualitas *fresh-cut* buah naga. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pascapanen Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta pada bulan Maret 2018 sampai April 2018. Penelitian ini menggunakan metode percobaan yang disusun dalam Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktor tunggal yang terdiri dari 5 perlakuan, yaitu: 1) Tanpa pemberian alginat dan minyak atsiri, 2) alginat 2%, 3) alginat 2% + vanili 0,3%, 4) alginat 2% + vanili 0,6%, 5) alginat 2% + vanili 0,9%. Hasil menunjukkan alginat 2% + vanili 0,9% dapat menghambat pertumbuhan bakteri pada *fresh-cut* buah naga. Penggunaan *edible coating* berbasis alginat dengan penambahan minyak atsiri vanili dapat mempertahankan kualitas kimia pada *fresh-cut* buah naga. Konsentrasi minyak atsiri vanili 0,9% dapat mempertahankan kualitas fisik pada susut berat, kimia (pH, antosianin, gula reduksi), dan organoleptik.

Kata kunci: *Fresh-cut* buah naga, Minyak atsiri vanili, Alginat, *Edible coating*