

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan konsentrasi terbaik dari berbagai konsentrasi madu sebagai antimikroba bagi mikroba pembusuk pada *fresh cut* buah pepaya California dalam mempertahankan kualitas buah pepaya terolah minimal. Penelitian menggunakan metode percobaan yang disusun dalam Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan rancangan percobaan faktor tunggal yang terdiri dari 4 perlakuan yaitu : 1) madu 5 %, 2) madu 10%, 3) madu 15% dan 4) madu 20%. Hasil menunjukkan madu 20% dapat menekan jumlah pertumbuhan mikroba *fresh cut* buah pepaya. Penggunaan *edible coating* alginat dengan penambahan madu terbukti dapat mempertahankan kualitas *fresh cut* buah pepaya. Konsentrasi madu 20% dapat mempertahankan kualitas kimia (total asam dan kadar vitamin C) dan mikrobiologi buah. *Edible coating* alginat dengan penambahan madu dapat mempertahankan kualitas *fresh cut* buah pepaya California hingga hari ke-6 penyimpanan.

Kata kunci : *Fresh cut* pepaya California, Madu, *Edible coating*, Alginat

ABSTRACT

The research aimed to find out the best concentration from various honey concentration as antimicrobial agent to inhibit the growth of microbial decomposition and maintain quality of fresh cut papaya fruit. The experiment was designed with Completely Randomized Design using four treatments as follows: 1) honey 5 %, 2) honey 10%, 3) honey 15% and 4) honey 20%. The result indicated that honey 20% can reduce the amount of microbial growth of fresh cut papaya fruit. The use of edible coating alginate with the addition of honey was proven to be able to maintain the quality of fresh cut papaya. Concentration of honey 20% could maintain chemical (titratable acidity and vitamin C) and microbiology on fresh cut papaya fruit. Edible coating alginate and honey was able to maintain the quality of fresh cut papaya up to 6 days.

Keywords : California-papaya fresh cut, honey, Edible coating, Alginate