

RINGKASAN

Afiat Rifqyfadil B, (08220230046), Efek Konsentrasi *Edible Coating* Pati Porang Dengan Gliserol Terhadap Mutu Buah Pisang Cavendish (*Musa acuminata L.*), dibimbing oleh St. Sabahannur dan Andi Ralle.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi *Edible coating* berbasis pati umbi porang dengan penambahan gliserol terhadap mutu buah pisang Cavendish.

Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pascapanen Fakultas Pertanian Universitas Muslim Indonesia pada bulan Oktober–November 2025. Penelitian di rancang dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan dua faktor, yaitu faktor pertama pati porang (2,0%, 2,5%, dan 3,0%) dan faktor kedua gliserol (1,0%, 1,5%, dan 2,0%), serta satu perlakuan kontrol tanpa pelapisan. Setiap perlakuan diulang sebanyak tiga kali kecuali kontrol. Parameter yang diamati meliputi uji organoleptik (tekstur, warna, dan rasa), susut bobot, kekerasan buah, kadar vitamin C, total padatan terlarut (°Brix), kadar gula total, tingkat kerusakan dan persentase kerusakan selama penyimpanan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian *Edible coating* berbasis pati umbi porang tidak berpengaruh nyata terhadap mutu buah pisang Cavendish, kecuali pada parameter kekerasan buah menunjukkan perlakuan *edible coating* pati porang konsentrasi 3% dan gliserol 1% memberikan pengaruh lebih baik dibandingkan perlakuan lainnya, selama penyimpanan hingga hari ke-14.

Kata kunci: Pisang Cavendish, *Edible coating*, Pati Porang, Gliserol.