

RINGKASAN

Sahriani, 08220240037, Pengaruh *Edible coating* Berbasis Pati Umbi Porang Kombinasi Sorbitol Terhadap Mutu Buah Apel (*Malus domestica*) Pada Penyimpanan Suhu Ruang, dibimbing oleh St. Sabahannur dan Abdul Haris.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pati porang dengan kombinasi sorbitol pada berbagai konsentrasi terhadap mutu buah apel..

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Teknologi Pasca Panen, fakultas Pertanian dan Bioremediasi Lahan Tambang Universitas Muslim Indonesia, Makassar. Penelitian ini dirancang dengan menggunakan Rancangan acak kelompok (RAK) dengan perlakuan pati umbi porang (1% dan 2%) dengan kombinasi sorbitol (0,5%,1%,1,5%,dan 2%). Parameter yang diamati yaitu susut bobot, vitamin C, kekerasan, persentase kerusakan, total padatan terlarut, dan organoleptik tekstur,warna,dan rasa.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lapisan *edible coating* pati umbi porang dengan penambahan sorbitol tidak memberikan pengaruh nyata terhadap seluruh parameter. Konsentrasi 2% pati porang dan 2 % sorbitol cenderung memberikan hasil yang terbaik terhadap susut bobot dengan nilai terendah 24,18%, konsentrasi 2% pati porang memberikan rata-rata tertinggi pada kadar vitamin C yaitu 6,34 mg/100gr, mempertahankan kekerasan dengan nilai 8,54 kg/cm², persentase kerusakan terendah yaitu 44,44%, total padatan terlarut pada buah sebesar 37,22 °Brix dengan perlakuan 2% pati porang +2% sorbitol, uji organoleptik tekstur dengan rentang angka 2,11-2,78 (agak lunak),uji organoleptik warna dengan nilai 2,33 (kekuningan),dan uji organoleptik rasa tertinggi pada nilai 3,67(sedikit manis).

Kata kunci : Apel, *Edible Coating*, Pati Umbi Porang, Sorbitol