

**PENGARUH JENIS PATI DALAM LARUTAN *EDIBLE COATING*  
TERHADAP MUTU DAN DAYA SIMPAN GELAMAI**

**Oleh : Tia Mardalena**

**Pembimbing : Dr. Ir. Novelina, MS dan Ira Desri Rahmi, S.TP, M.Si**

**ABSTRAK**

Penelitian “Pengaruh Jenis Pati dalam Larutan *Edible Coating* terhadap Mutu dan Daya Simpan Gelamai” telah dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas pada bulan Januari 2013 sampai November 2013. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh jenis pati dalam larutan *edible coating* terhadap mutu dan daya simpan gelamai. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan yang dilakukan dalam penelitian ini adalah tingkat perbedaan jenis pati dengan konsentrasi 3,5% terhadap A (kontrol), B (pati singkong), C (pati jagung), D (pati ubi jalar), dan E (pati sagu). Data yang diperoleh dianalisis statistik dengan uji ANOVA jika kesimpulan menunjukkan pengaruh yang berbeda nyata, maka analisis dilanjutkan dengan uji Duncan’s Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf nyata 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan jenis pati dalam pembuatan *edible coating* memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap kekerasan, kadar air, kadar gula total dan pH. Hasil uji organoleptik menunjukkan perlakuan B (pati singkong) sebagai produk yang paling disukai dengan persentase nilai terhadap warna (75%), aroma (80%), rasa (90%) dan tekstur (80%). Perlakuan B (pati singkong) dapat diterima dan disukai dengan nilai rata-rata kekerasan (1,17 N/cm<sup>2</sup>), kadar air (8,60%), kadar gula total (25,55%), pH (6,67), kadar asam lemak bebas selama penyimpanan (0,223% - 0,850%), kadar asam thiobarbiturat selama penyimpanan (0,109 µmol/kg - 0,173 µmol/kg), angka lempeng total 21 hari penyimpanan pada suhu ruang (9,4 x 10<sup>4</sup> CFU/g) dan produk ini memiliki masa simpan 44 hari.

**Kata kunci:** *edible coating*, pati, gelamai