

# **Teknologi *Edible Coating* dari Pati Kulit Pisang terhadap Mutu Buah Apel Malang (*Malus sylvestris*)**

*Edible Coating Technology from Banana Skin Starch on the Quality of Malang Apples (*Malus sylvestris*)*

**Noor Khamidah, Antar Sofyan, Nazwa Elena**

## **ABSTRAK**

Apel merupakan tanaman buah tahunan yang dapat ditanam di Indonesia. Apel memiliki beberapa macam varietas yang memiliki karakteristiknya tersendiri. Umur simpan apel pada suhu ruangan relatif singkat. Satu metode yang dapat memperpanjang umur apel adalah dengan cara *edible coating*. *Edible coating* adalah proses pelapisan permukaan buah kulit dengan bahan ramah lingkungan dengan tujuan menjadi penghambat proses penguapan air agar kualitas buah tetap terjaga. Kulit pisang digunakan sebagai bahan *edible coating* karena mengandung sari pati yang cukup tinggi. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh *edible coating* dari kulit pisang pati terhadap kualitas buah apel dan untuk menentukan jenis kulit pisang yang terbaik sebagai *edible coating*. Desain yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap satu faktor. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *edible coating* pati kulit pisang memiliki pengaruh dan jenis kulit pisang yang paling baik digunakan sebagai *edible coating* adalah kulit pisang ambon.

**Kata kunci : Apel, *edible coating*, pati kulit pisang**

## **ABSTRACT**

*Apple is an annual fruit plant that can be grown in Indonesia. Apples have several kinds of varieties that have their own characteristics and characteristics. The shelf life of apples at room temperature is relatively short. One method that can lengthen apples is by means of edible coating. Edible coating is the process of coating the surface of the fruit skin with environmentally friendly materials with the aim of being a barrier to the process of evaporation of water so that the quality of the fruit can be maintained. Banana skin is used as an edible coating material because it contains a fairly high starch content. This research was conducted to determine the effect of edible coating from banana skin starch on the quality of apples and to determine the best type of banana skin as an edible coating. The design used was a one-factor Completely Randomized Design. The results showed that the edible coating of banana skin starch had a significant effect and the best type of banana skin used as edible coating was Ambon banana skin.*

**Keywords : *Apel, edible coating, starch of Banana skin***