

**VEBRI KURNIAWAN. J1B117041. Pengaruh Konsentrasi Gliserol Dalam Pembuatan *Edible Coating* Dari Tapioka Terhadap Mutu Nanas Terolah Minimal.**

**Pembimbing : Ir. Indriyani, M. P, dan Ulyarti, S. TP, M. Sc**

---

**RINGKASAN**

Produksi nanas di Jambi cukup kecil, berdasarkan Angka Tetap (ATAP) Tahun 2022 produksi nanas mencapai 119 ribu ton dari 3,2 juta ton jumlah total produksi nanas di Indonesia. Nanas yang segar perlu dilakukan pengolahan secara minimal atau *minimally process*. Masalah buah terolah minimal yaitu kerusakan fisiologis, maka dari itu diperlukan metode untuk menghambat proses tersebut dengan cara pelapisan atau *edible coating*. *Edible coating* merupakan suatu metode yang dapat memperpanjang umur simpan dan mempertahankan mutu buah segar pada suhu ruang dan menghambat proses *browning*. Pembuatan *edible coating* diperlukan bahan tambahan yaitu gliserol. Penggunaan gliserol yang tepat dapat berfungsi dengan baik untuk mempertahankan mutu buah nanas.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh dari konsentrasi gliserol yang tepat untuk lapisan *edible coating* dalam menjaga kualitas buah nanas terolah minimal dan mendapatkan satu konsentrasi gliserol dalam menghasilkan *edible coating* yang tepat. Rancangan yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan pada gliserol yang terdiri dari 3 taraf, yaitu (P1) 1%, (P2) 3%, dan (P3) 5%. Setiap perlakuan dilakukan pengulangan sebanyak 3 kali dan diamati setiap 2 hari selama 8 hari penelitian yaitu hari ke (0, 2, 4, 6, 8) sehingga didapatkan berjumlah 45 sampel. Data yang didapatkan dianalisis dengan uji ANOVA dan jika ada yang berbeda dilanjutkan dengan uji DMRT (*Duncan Multiple Range Test*).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan konsentrasi gliserol tidak berpengaruh nyata terhadap susut bobot, total padatan terlarut, vitamin C, total asam tertitrasi, dan kadar air. Perlakuan terbaik secara kimiawi terdapat pada perlakuan konsentrasi gliserol 5% dengan susut bobot mengalami peningkatan dan untuk total padatan terlarut, vitamin C, total asam tertitrasi, dan kadar mengalami penurunan lalu peningkatan yang tidak berjauhan dibandingkan dengan konsentrasi gliserol 1% dan 3%

*Kata Kunci : Edible Coating, Gliserol, Nanas, Terolah Minimal*