

**PENGARUH *EDIBLE COATING* PATI SINGKONG DAN EKSTRAK
JERUK NIPIS TERHADAP KUALITAS *FRESH-CUT* BUAH NANAS
(*Ananas comosus* L.)**

SKRIPSI



**Oleh :
Farhah An Nabilah
20180210176
Program Studi Agroteknologi**

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
2023**

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan :

1. Karya tulis ini merupakan skripsi hasil karya saya sendiri dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta maupun di perguruan tinggi lainnya.
2. Skripsi ini merupakan bagian dari penelitian kerjasama antara tim peneliti Fakultas Pertanian UMY yang diketuai Ir. Indira Prabasari, MP., PhD dengan Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Yogyakarta (Prof. Dr. Ir. Titiek F. Djafaar).
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis dan dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh karena tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.

Yogyakarta, 27 Oktober 2023



Farhah An Nabilah

20180210176

KATA PENGANTAR

Assalamu 'alaikum warahmatullahi wabarakatuh

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas pertolongan-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan akhir skripsi dengan judul **“Pengaruh *Edible coating* Pati Singkong Dan Ekstrak Jeruk Nipis Terhadap Kualitas *Fresh-cut* Buah Nanas (*Ananas comosus* L.)”**. Penulis mengucapkan terimakasih kepada banyak pihak atas segala bantuan dan dukungannya selama penulis menyelesaikan tugas, diantaranya :

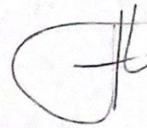
1. Ir. Indira Prabasari, M.P., Ph.D. selaku dosen pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan, masukan, dan motivasi selama proses penyelesaian tugas akhir ini.
2. Chandra Kurnia Setiawan, S.P. M.Sc selaku dosen pendamping yang telah memberikan bimbingan, masukan, dan motivasi selama proses penyelesaian tugas akhir ini.
3. Bapak Supri dan Ibu Harini selaku laboran Agroteknologi UMY yang telah menyediakan sarana dan prasarana penelitian.
4. Laboratorium Rekayasa TPHP UGM yang telah menyediakan sarana dan prasarana penelitian.
5. Kedua orang tua penulis, Bapak Ahmad Subhan dan Ibu Dewi Samawati yang selalu memberikan doa, semangat, dan nasihat kepada penulis dalam penyelesaian tugas akhir ini.
6. Kakak dan adik kandung penulis, mba Hasnaul Afifah dan Alyaun Nuha As Subhan yang tidak pernah lelah memberikan semangat dan doa hingga akhir penyelesaian tugas akhir ini.
7. Teman seperjuangan penelitian saya, Nadimah Tsania Mahsa yang telah kebersamai saya selama penelitian dari awal hingga akhir penulisan skripsi.
8. Teman dekat saya, Ma'ruf Muhammad Fajar yang telah kebersamai, memberikan motivasi, dan menjadi bagian dalam perjalanan saya hingga tahap akhir penyelesaian tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penelitian ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis mengharapkn kritik dan saran yang dapat membangun dari para

pembaca. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi akademisi, praktisi, dan semua pembaca.

Wassalamu 'alaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Yogyakarta, 27 Oktober 2023

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized letter 'F' followed by a vertical line and a small flourish.

Farhah An Nabilah

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	2
DAFTAR TABEL.....	4
DAFTAR GAMBAR	5
DAFTAR LAMPIRAN	6
INTISARI	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar belakang	1
B. Perumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Nanas	5
B. <i>Fresh-cut</i>	6
C. <i>Edible coating</i>	7
D. Pati singkong	8
E. Jeruk nipis	10
F. Hipotesis.....	11
III. TATA CARA PENELITIAN	12
A. Tempat dan Waktu Penelitian	12
B. Bahan dan Alat Penelitian.....	12
C. Metode Penelitian	12
D. Cara Penelitian	13
E. Variabel Pengamatan	18
F. Analisis Data	22
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
A. Susut Berat	23
B. Total Padatan Terlarut	25
C. Total Asam Titrasi	28
D. Vitamin C	30
E. Gula Pereduksi	32
F. Antioksidan	34
G. Uji Warna	37
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	41

DAFTAR PUSTAKA42
LAMPIRAN47

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Klasifikasi Presentase Buah Nanas	15
Tabel 2 Hasil Rerata Nilai Susut Bobot <i>Fresh-cut</i> Nanas (%) Selama Penyimpanan	24
Tabel 3 Hasil Rerata Nilai Total Padatan Terlarut <i>Fresh-cut</i> Nanas (%) Selama Penyimpanan	27
Tabel 4 Hasil Rerata Nilai Total Asam Titrasi (%) <i>Fresh-cut</i> Nanas Selama Penyimpanan	29
Tabel 5. Hasil Rerata Kadar Vitamin C (%) <i>Fresh-cut</i> Nanas Selama Penyimpanan	31
Tabel 6. Hasil Rerata Kadar Gula Reduksi <i>Fresh-cut</i> Nanas (%) Selama Penyimpanan	34
Tabel 7. Hasil Rerata Aktivitas Antioksidan <i>Fresh-cut</i> Nanas (%) Selama Penyimpanan	37
Tabel 8 Hasil Rerata Nilai L, a, b. Uji Warna Chromameter Selama Penyimpanan	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Alir Penelitian Pendahuluan	14
Gambar 2. Diagram Alir Penelitian Inti.....	17
Gambar 3. Grafik Nilai Susut Bobot <i>Fresh-cut Nanas</i> Selama Penyimpanan	25
Gambar 4. Grafik Nilai Total Padatan Terlarut <i>Fresh-cut Nanas</i> Selama Penyimpanan	28
Gambar 5. Grafik Nilai Total Asam Tertitrasi <i>Fresh-cut Nanas</i> Selama Penyimpanan	30
Gambar 6. Grafik Nilai Kadar Vitamin C <i>Fresh-cut Nanas</i> Selama Penyimpanan	32
Gambar 7. Grafik Kadar Gula Reduksi <i>Fresh-cut Nanas</i> Selama Penyimpanan	34
Gambar 8. Grafik Nilai Antioksidan <i>Fresh-cut Nanas</i> Selama Penyimpanan	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Lay Out</i> Penelitian	48
Lampiran 2. Perhitungan Kebutuhan Bahan	49
Lampiran 3. Hasil Sidik Ragam	52
Lampiran 4. Dokumentasi Kegiatan	60
Lampiran 5. Dokumentasi Hasil Penelitian	61