

**PENGARUH PATI SAGU SEBAGAI *EDIBLE COATING*
TERHADAP UMUR SIMPAN BUAH MENTIMUN
(*Cucumis sativus* L.) VARIETAS “CU 699”**

SKRIPSI



**Oleh:
Dwi Rimbawati
20190210038
Program Studi Agroteknologi**

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
202**

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 diperguruan tinggi lainnya
2. Karya tulis ini merupakan murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri, tanpa bantuan piha lain kecuali arahan tim yang merupakan bagian dari proyek penelitian “**PENGARUH EDIBLE COATING PATI SAGU TERHADAP UMUR SIMPAN BUAH NON-KLIMATERIK**” yang diketuai oleh Ir. Sukuriyati Susilo Dewi, M.S;
3. Saya menyerahkan dan menyetujui karya tulis ini untuk dipublikasikan dalam forum ilmiah maupun pengembangannya dalam bentuk karya ilmiah lain oleh tim proyek peneliti.
4. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya ataupun 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
5. Pernyataan ini saya buat sesungguhnya-sungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maa saya bersedia menerima sanksi akademis berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh karena tulisan ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.

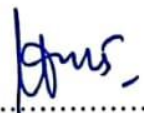
Yogyakarta, 31 Oktober 2023
Yang membuat pernyataan




Mengetahui:

Pembimbing Utama
Ir. Sukuriyati Susilo Dewi., M.S.
NIK: 19610225199409133019

Pembimbing Pendamping
Ir. Nafi Ananda Utama., M.S.
NIK: 19610831198610133002

Tanda Tangan.....


Tanda Tangan.....


KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Alhamdulillahirobbil'alamin, Pertama-tama puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan penelitian dan penyusunan karya ilmiah skripsi yang berjudul **“Pengaruh Pati Sagu Sebagai *Edible Coating* terhadap Umur Simpan Buah Mentimun (*Cucumis sativus L.*) Varietas ‘CU 699’”** dengan baik, sebagai syarat untuk memperoleh derajat Sarjana Pertanian pada Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Shalawat serta Salam senantiasa tercurahkan kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW yang telah membawa kita dari zaman kegelapan menuju zaman yang maju saat ini. Penulis menyadari bahwa penelitian dan penyusunan skripsi yang dilakukan tidak akan berjalan dengan baik tanpa adanya bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini dengan penuh rasa hormat dan tulus penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih sebesar-besarnya terutama kepada:

1. Ir. Sukuriyati Susilo Dewi, M.S. selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah berkenan meluangkan waktu, tenaga dan pikiran untuk memberikan bimbingan, saran, kritik serta motivasi kepada penulis selama berlangsungnya kegiatan penelitian dan penyusunan tugas akhir.
2. Ir. Nafi Ananda Utama, M.S. selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah berkenan meluangkan waktu, tenaga dan pikiran untuk memberikan bimbingan, saran, kritik serta motivasi kepada penulis selama berlangsungnya kegiatan penelitian dan penyusunan tugas akhir
3. Bapak Chandra Kurnia Setiawan, S.P., M.Sc. selaku Dosen Penguji yang telah berkenan meluangkan waktu, tenaga dan pikiran dalam memberikan kritik, saran dan motivasi kepada penulis selama penyusunan tugas akhir
4. Dr. Ir. Lis Noer Aini, S.P., M.Si. selaku Ketua Program Studi Agroteknologi Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
5. Kedua orang tua yang selalu sabar memberi doa dan dukungan baik secara moral maupun materil

6. Kedua kakak (Titik Asiatun & Moh. Shoim Musofa) dan adik (Devi Trianda A.P.) yang selalu memberi semangat dan dukungan penuh kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir
7. Teman-teman seperjuangan Agroteknologi A 2019 dan juga teman terdekat penulis Luluk, Frina, Fathiya, Handoko, yang telah membantu penulis selama penelitian berlangsung.
8. Semua pihak yang telah membantu dan mendukung dalam penulisan tugas akhir yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Semoga pihak-pihak yang telah membantu dan mendukung tersebut mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT. Penulis berharap dengan terselesaikannya skripsi ini dapat memberi informasi dan pandangan baru bagi pembaca, *Aamiin ya Robbal'alaim.*

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Yogyakarta, 07 September 2023



Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
INTISARI	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
I. PENDAHULUAN	13
A. Latar Belakang	13
B. Rumusan Masalah	15
C. Tujuan Penelitian	15
II. TINJAUAN PUSTAKA	16
A. Mentimun	16
B. Umur simpan	17
C. Edible Coating	19
D. Pati Sagu	20
E. Hipotesis	21
III. TATA CARA PENELITIAN	22
A. Tempat dan Waktu Penelitian	22
B. Alat dan Bahan Penelitian	22
C. Metode Penelitian	22
D. Cara Penelitian	23
E. Variabel Pengamatan	28
F. Analisis Data	32
IV. PEMBAHASAN	33
A. Susut Bobot	33
B. Uji Kekerasan	35
C. Total Asam Titrasi	36
D. Uji Vitamin C	38
E. Total Padatan Terlarut (TPT)	40
F. Uji Organoleptik	42
G. Uji Warna	44
V. PENUTUP	49
A. Kesimpulan	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Pemetikan buah mentimun dan kondisi kebun.....	23
Gambar 2. Standar Warna pada <i>Munsell Color Chart for Plant Tissues</i>	23
Gambar 3. Bagan alur pembuatan <i>edible coating</i> pati sagu	24
Gambar 4. Bagan alur aplikasi <i>edible coating</i> pati sagu pada mentimun	25
Gambar 5. Bagan alur pengamatan parameter penelitian.....	26
Gambar 6. Buah mentimun varietas 'CU 699'	30
Gambar 7. Pengaruh berbagai <i>edible coating</i> pati sagu terhadap susut bobot (%)	33
Gambar 8. Pengaruh berbagai <i>edible coating</i> pati sagu terhadap kekerasan (N/mm ²)	35
Gambar 9. Pengaruh berbagai <i>edible coating</i> pati sagu terhadap total asam tertitrasi.....	36
Gambar 10. Pengaruh berbagai <i>edible coating</i> pati sagu terhadap vitamin C.....	38
Gambar 11. Pengaruh berbagai <i>edible coating</i> pati sagu terhadap total padatan terlarut .	39
Gambar 12. Diagram radar <i>chart</i> uji organoleptik	41

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Skala penilaian uji organoleptik	29
Tabel 2. Pengaruh <i>edible coating</i> pati sagu terhadap susut bobot (%).....	32
Tabel 3. Pengaruh <i>edible coating</i> pati sagu terhadap kekerasan (N/mm ²).....	34
Tabel 4. Pengaruh <i>edible coating</i> pati sagu terhadap total asam tertitrasi (%).	36
Tabel 5. Pengaruh <i>edible coating</i> pati sagu terhadap vitamin C (%)	37
Tabel 6. Pengaruh <i>edible coating</i> pati sagu pada total padatan terlarut (<i>Brix</i> ^o)	39
Tabel 7. Uji Organoleptik.....	40
Tabel 8. Hasil uji warna buah mentimun selama masa penyimpanan.....	43
Tabel 9. Perubahan warna buah mentimun selama penyimpanan.....	45