

VARIASI *EDIBLE COATING* LIDAH BUAYA (*ALOE VERA*) DAN FILTRAT LENGKUAS (*ALPINIA GALANGA*) SEBAGAI BAHAN PENGAWET CABAI MERAH (*CAPSICUM ANNUM L.*)

Lia Mareta Anggraini¹, Narto², Tri Mulyaningsih³
Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Jl. Tata Bumi 3,
Banyuraden, Gamping, Sleman, DIY 55292
Email : liamaretaxx@gmail.com

INTISARI

Latar Belakang : Cabai merupakan bahan pangan yang sangat populer bagi masyarakat di Indonesia. Pada suhu ruang cabai merah bersifat mudah rusak (busuk) dengan daya tahan rata-rata 2-3 hari saja, dikarenakan mempunyai kadar air yang cukup tinggi sebesar 90.9%. Setelah lebih dari batas tersebut berangsur-angsur membusuk, sehingga tidak layak dikonsumsi lagi. Oleh karena itu, perlu menambahkan bahan pengawet alami untuk memperpanjang masa simpan cabai merah seperti lapisan yang dapat dimakan. Lidah buaya dan lengkuas merupakan alternatif pengawet alami yang diharapkan bisa memperpanjang masa simpan cabai merah.

Tujuan : Untuk mengetahui pengaruh lapisan yang dapat dimakan lidah buaya dan filtrat lengkuas dengan variasi konsentrasi 100% lidah buaya, 99% lidah buaya dan 1% filtrat lengkuas, 97% lidah buaya dan 3% filtrat lengkuas, serta 95% lidah buaya dan 5% filtrat lengkuas.

Metode : Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen dengan metode penelitian *quasi eksperiment* dengan desain penelitian *post test only with control group design*. Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif disajikan dalam bentuk grafik dan analisis inferensial menggunakan uji *One Way Anova* kemudian dilanjutkan dengan uji *Duncan* untuk parameter masa simpan dan uji *Kruskalll Wallis* kemudian dilanjutkan dengan uji *Mann-Whitney* untuk parameter uji organoleptik.

Hasil : Lapisan yang dapat dimakan lidah buaya dan filtrat lengkuas dapat memperpanjang masa simpan cabai merah hingga hari ke-10 dengan sig < 0.000.

Kesimpulan : Perlakuan terbaik yaitu variasi lapisan yang dapat dimakan lidah buaya dan filtrat lengkuas dengan konsentrasi 95% lidah buaya dan 5% filtrat lengkuas mampu memperpanjang masa simpan hingga hari ke-10.

Kata kunci : lapisan yang dapat dimakan, pengawet, masa simpan, cabai merah

VARIATIONS THE EDIBLE COATING OF ALOE VERA (*ALOE VERA*) AND GALANGAL FILTRATES (*ALPINIA GALANGA*) AS PRESERVATIVE INGREDIENTS OF RED CHILLIES (*CAPSICUM ANNUM L.*)

Lia Mareta Anggraini¹, Narto², Tri Mulyaningsih³
Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Jl. Tata Bumi 3,
Banyuraden, Gamping, Sleman, DIY 55292
Email : liamaretaxx@gmail.com

ABSTRACT

Background : Chili is a very popular food ingredient for among the society in Indonesia. At room temperature red chili is easily damaged (rotten) with an average durability of 2-3 days, because it has a high water content of 90.9%. After more than that limit it gradually decay, so that it is not suitable for consumable anymore. Therefore, it is necessary to add natural preservatives to prolong the shelf life of red chili such as edible coating. Aloe vera and galangal are alternative natural preservative that are expected to prolong the shelf life of red chillies.

Purpose : To determine the effect of edible coating aloe vera and galangal filtrate with variation concentration of 100% aloe vera, 99% aloe vera and 1% galangal filtrate, 97% aloe vera and 3% galangal filtrate and 95% aloe vera and 5% galangal filtrate.

Method : Type of research is experimental with quasi experimental with post test only with control group design. This study uses descriptive analysis presented in the form of graphs and inferential analysis using the One Way Anova test then followed by Duncan test for shelf life parameters and Kruskal Wallis test the followed by Mann-Whitney test for organoleptic test parameters.

Result : Edible coating of aloe vera and galangal filtrate can extend the shelf life of red chili until the 10th day with sig < 0.000.

Conclusion : The best treatment is variation the edible coating of aloe vera and galangal filtrate with a concentration of 95% aloe vera and 5% galangal filtrate able to extend the shelf life up to the 10th day.

Keyword : edible coating, preservative, shelf life, red chili

