

## ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh suhu penyimpanan dan lama pencelupan serta interaksi keduanya terhadap karakteristik buah potong melon. Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai upaya untuk mempertahankan kualitas dan umur simpan buah potong melon (*Cucumis melo, L*) yang dilapisi *edible coating nata de coco*.

Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan pola faktorial  $2 \times 3$  dan ulangan sebanyak 4 kali. Faktor pertama adalah suhu penyimpanan (T) yang terdiri dari  $t_1$  (suhu  $27^{\circ}\text{C}$ ) dan  $t_2$  (suhu  $5^{\circ}\text{C}$ ). Faktor kedua adalah Lama Pencelupan (P) yang terdiri dari  $p_1$  (pencelupan selama 15 detik),  $p_2$  (pencelupan selama 60 detik) dan  $p_3$  (pencelupan selama 120 detik). Respon pada penelitian ini adalah umur simpan dengan parameter *Total Plate Count (TPC)*. Respon kimia adalah kadar vitamin C, fisik susut bobot, dan uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa.

Berdasarkan penelitian pendahuluan konsentrasi  $\text{CaCl}_2$  terpilih dengan menggunakan uji organoleptik adalah 1%. Hasil penelitian utama menunjukkan bahwa suhu penyimpanan berpengaruh terhadap respon warna, aroma, tekstur, rasa, kadar vitamin C dan umur simpan buah potong melon tetapi tidak berpengaruh terhadap susut bobot. Lama pencelupan dan interaksi keduanya berpengaruh terhadap umur simpan buah potong melon tetapi tidak berpengaruh terhadap respon warna, aroma, tekstur, rasa, kadar vitamin C dan susut bobot. Perlakuan  $t_2p_2$  (suhu penyimpanan  $5^{\circ}\text{C}$  dan lama pencelupan 60 detik) adalah perlakuan terbaik untuk menjaga kualitas buah potong melon, didapat umur simpan selama 16,63 hari, kadar vitamin C 17,15 mg/100g bahan dan susut bobot 58,55%.

## ABSTRACT

*The purpose from this research is study of temperature storage, duration of immersion edible coating nata de coco and interaction of both from sliced melon. Benefit from this research is to maintain of quality (colour, taste, aroma and texture) and shelf life of sliced melon (Cucumis melo, L) that be coating.*

*The research design use factorial pattern 2 x 3 in design random category with 4 replication times. First factor is temperature storage (T) such as 27<sup>0</sup>C (t<sub>1</sub>) and 5<sup>0</sup>C (t<sub>2</sub>), second factor is duration of immersion edible coating nata de coco (P) such as 15 second (p<sub>1</sub>), 60 second (p<sub>2</sub>) and 120 second (p<sub>3</sub>).*

*Observation parameter is determining the shelf life by Total Plate Count (TPC) methode, chemical analysis is concentration of vitamin C, physical analysis of weight loss and organoleptic test based a test colour, aroma, texture and taste.*

*Based on research result of preliminary organoleptic test, found best concentration CaCl<sub>2</sub> is 1%. The main result of the temperature storage affect the colour response, aroma, texture, taste, vitamin C and shelf life of sliced melon but has no effect on weight loss. The duration of immersion edible coating nata de coco affect the shelf life of sliced melon but hasn't effect on colour response, texture, taste, vitamin C and weight loss. Sample t<sub>2</sub>p<sub>2</sub> (temperature storage 5<sup>0</sup>C and duration of immersion is 60 second) is the best effective treatment to maintain quality of sliced melon, obtained shelf life for 16,63 days, vitamin C 17,15 mg/100 grams and weight loss is 58,55%.*