

ABSTRAK

Kemasan pada produk pangan memiliki peran pasif dalam melindungi suatu produk. Seiring dengan hal tersebut kebutuhan masyarakat terhadap penggunaan plastik juga semakin meningkat. Edible film memberikan kontribusi yang baik dalam pengurangan permasalahan lingkungan yang disebabkan oleh plastik kemasan yang sulit terdegradasi oleh alam, serta dapat memberikan solusi inovatif dalam mencegah kemunduran mutu pada suatu produk. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis karakteristik pada produk yang diberi perlakuan pengemas dengan produk yang tidak diberi pengemas. Penelitian ini menerapkan Uji T (t test) sebagai metodenya dengan perlakuan diberi pengemas dan tidak diberi pengemas pada produk ikan nila, tongkol, bakso ikan dan abon ikan. Performa produk perikanan yang dianalisis yaitu kadar air, susut bobot, *Total volatile base*, serta organoleptik. Sedangkan untuk pengujian edible film yang dianalisis yaitu kuat tarik. Hasil penelitian menunjukkan produk yang diberi pengemas edible packaging berbeda nyata dengan produk yang tidak dikemas dengan menggunakan edible packaging. Penggunaan edible packaging dapat menekan kadar air, susut bobot, dan *Total volatile base* lebih rendah disbanding produk yang tidak diberi pengemas. Sifat organoleptik menunjukkan bahwa panelis cenderung menyukai produk yang dikemas dengan menggunakan edible packaging.

Kata kunci: *Edible film*, kemasan, produk perikanan

ABSTRACT

Packaging in food products has a passive role in protecting a product. Along with this, the community's need for the use of plastic is also increasing. Edible film makes a good contribution to reducing environmental problems caused by packaging plastics that are difficult to degrade by nature, and can provide innovative solutions in preventing quality degradation in a product. This study aims to analyze the characteristics of products that are given packaging treatment with products that are not packaged. This study applies the T test (t test) as the method with the treatment of being packaged and not packaged on tilapia, cob, fish balls and shredded fish products. The performance of fishery products analyzed were moisture content, weight loss, *total volatile base*, and organoleptic. As for the edible film test analyzed, namely tensile strength. The results of the study showed that products that were given edible packaging were significantly different from products that were not packaged using edible packaging. The use of edible packaging can reduce moisture content, weight loss, and *total volatile base*. The organoleptic nature shows that panelists tend to like products packaged using edible packaging.

Keywords: Edible film, packaging, fishery products