

IRWINDA FIRDANA AMALI NIM 15.03.1.1.00065. Perubahan Fisik, Kimiawi dan Sensoris Madumangsa dalam Kemasan Edible Film Labu Kuning. Dibawah bimbingan **Ir. Umi Purwandari, M.App.,Sc.,P.hD** dan **Dr. Ir. Raden Faridz**

ABSTRAK

Semakin banyaknya penggunaan plastik dari tahun ke tahun menyebabkan terjadinya penumpukan yang berdampak fatal bagi lingkungan sekitar. Kelemahan plastik yang hingga saat ini tidak memiliki solusi adalah sulitnya plastik terdegradasi oleh mikroorganisme. Oleh karenanya diperlukan alternatif lain yang dapat menggantikan peran plastik sebagai pengemas primer. Salah satunya adalah edible film. Dalam penelitian ini edible film dibuat dengan bahan utama labu kuning dengan penambahan kolang-kaling dan pati singkong. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil dari perubahan fisik, kimiawi dan sensoris madumangsa dalam kemasan edible film labu kuning selama masa penyimpanan. Penelitian ini menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) untuk menyusun Analisis Variansi (ANOVA) dengan menggunakan SPSS. Jika terdapat beda nyata antar sampel dilakukan uji lanjut Duncan pada taraf 0,05 (5%). Hasil penelitian diperoleh bahwa lama penyimpanan berpengaruh nyata terhadap semua parameter uji kecuali a^* (redness) edible film, kemengkilapan produk dan sensoris aroma. Sedangkan proporsi pati singkong hanya berpengaruh nyata terhadap parameter uji springiness, elongasi, b^* (yellowness) madumangsa, kadar air edible dan ketengikan madumangsa. Berdasarkan hasil yang diperoleh didapatkan bahwa proporsi pati singkong 3 gram menunjukkan nilai yang lebih baik dan mampu meminimalkan tingginya nilai kadar air dan ketengikan pada produk (edible film dan madumangsa). Sedangkan dari segi penilaian sensoris, panelis menilai bahwa edible film labu kuning tidak cocok dijadikan pengemas produk madumangsa karena edible tersebut memiliki rasa dan aroma yang khas sehingga merusak cita rasa madumangsa jika dikonsumsi secara bersamaan.

Kata kunci : Edible film, labu kuning, pati singkong, madumangsa