

EVI NUR ERLIFA, NRP . 13.03.3.1.1.00029. Aplikasi Edible Film Nata De Soya Pada Buah Apel Olahan Selama Penyimpanan. Dibawah Bimbingan **Ir. MUHAMMAD FAKHRY, MP** dan **IFFAN MAFLAHAAH, S.TP., M.Si**

ABSTRAK

Apel merupakan salah satu buah-buahan yang banyak digemari oleh kalangan masyarakat. Hal ini disebabkan karena pada buah apel juga mempunyai vitamin A, B1 dan C. Nata de soya merupakan salah satu bhaan yang terbuat dari bahan baku whey tahu, asam cuka, bakteri *acetobacter xylinium* yang didiamkan selama 10 hari dalam ruangan yang tertutup atau tidak terkena cahaya matahari langsung. Hal ini dikarenakan bakteri *acetobacter xylinium* bersifat mudah rusak jika terkena cahaya matahari. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui aplikasi edible film pada nata de soya pada penyimpanan produk olahan apel. Dan mengetahui pengaruh konsentrasi nata de soya terhadap mutu produk olahan apel Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 2 faktor yaitu faktor 1:Konsentrasi Nata De Soya 0.25, 0.5, 0.75. Berdasarkan uji analisis ANOVA pada penggunaan pelapis buah apel olahan selama penyimpanan 2 jam, 3 jam, 4 jam tidak memberikan pengaruh yang nyata.

Kata kunci : Apel, Nata De Soya, Lama Penyimpanan

EVI NUR ERLIFA. NRP . 13.03.3.1.1.00029. Aplication Of *Nata De Soya Edible Film* For Apple Procesed On During Stroge. Dibawah Bimbingan **Ir. MUHAMMAD FAKHRY, MP** dan **IFFAN MAFLAHAAH, S.TP., M.Si**

ABSTRACT

Apples is one of the fruits that much favored by the community. Apple also has vitamins A, B1 and C. Nata de soya is one of the ingredients made from tofu whey raw materials, vinegar, acetobacter xylinium bacteria are silenced for 10 days in a closed room or not exposed to light Direct sun. Acetobacter xylinium is easily damaged if exposed to sunlight. The purpose of this research is to find out edible film application on nata de soya on storage of processed apple products. And know the effect of concentration of nata de soya to the quality of processed apple. This research use Completely Randomized Design (RAL) 2 factor that is factor 1: Nata De Soya Concentration 0.25, 0.5, 0.75. Based on the ANOVA analysis on the use of processed apple coatings during 2 hours, 3 hours, 4 hours storage did not give a real effect.

Keywords: Apple, Nata De Soya, Old Storage