

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian berbagai konsentrasi ekstrak cincau hijau dan minyak atsiri vanili terhadap umur simpan dan pertumbuhan bakteri pada jambu air varietas Citra. Penelitian ini disusun berdasarkan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan rancangan faktor tunggal yang terdiri dari lima perlakuan dengan tiga ulangan yaitu cincau hijau 0,2% dan vanili 0,3% ; cincau hijau 0,2% dan vanili 0,6% ; cincau hijau 0,4% dan vanili 0,3% ; cincau hijau 0,4% dan vanili 0,6% ; tanpa pelapisan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian *edible coating* cincau hijau dan minyak atsiri vanili mampu memperpanjang umur simpan buah jambu air varietas Citra sampai 9 hari. Pemberian *edible coating* cincau hijau 0,4 % dan minyak atsiri vanili 0,6 % dapat menghambat pertumbuhan bakteri pada jambu air varietas Citra selama 12 hari penyimpanan.

Kata kunci : cincau hijau, vanili, umur simpan, jambu air.

ABSTRACT

The research aimed to determine the effect of green grass jelly edible coating and vanilla essential oil to extend the shelf life and bacterial growth of water apple Citra varieties. This study was conducted on a Completely Randomized Design (CRD) with a single factor design consisting of five treatments with three replications as follows green grass jelly 0.2% and vanilla 0.3%; green grass jelly 0.2% and vanilla 0.6%; green grass jelly 0.4% and vanilla 0.3%; green grass jelly 0.4% and vanilla 0.6%; without coating. The results showed that the administration of green grass jelly edible coating and vanilla essential oil were able to extend the shelf life of Citra variety guava fruit to 9 days. Application of green grass jelly edible coating 0.4% and vanilla essential oil 0.6% can inhibit the growth of bacteria in Citra variety in 12 days storage.

Keywords : *green grass jelly, vanilla, shelf life, water apple.*