

**PEMANFAATAN PATI BIJI ALPUKAT (*Persea americana* Mill.) SEBAGAI  
EDIBLE COATING DALAM MEMPERTAHANKAN MUTU CABE RAWIT**

**SKRIPSI**

Diajukan untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Mencapai Derajat Sarjana S-1  
Program Studi Teknologi Pangan



Oleh :

**FEBY ALYA PRAMITA**

**201910220311091**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS PERTANIAN-PETERNAKAN**

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG**

**2023**

**HALAMAN PERSETUJUAN**

**PEMANFAATAN PATI BIJI ALPUKAT (*Persea americana* Mill.) SEBAGAI  
EDIBLE COATING DALAM MEMPERTAHANKAN MUTU CABE RAWIT**

Oleh :

**Feby Alya Pramita**

**201910220311091**

Disetujui Oleh :

Pembimbing Utama

Malang, 27 Oktober 2023

  
**Prof. Dr. Ir. Warkoyo, M.P., IPM**  
NIP. 196403031992031015

Pembimbing Pendamping

Malang, 27 Oktober 2023

  
**Devi Dwi Siskawardani, S.TP., M.Sc.**  
NIP-UMM 170822121989

Malang, 27 Oktober 2023  
Menyetujui

  
**Wakil Dekan I,**  
**Ir. Henik Sukorini, MP., Ph.D., IPM**  
NIP. 10593110359

  
**Ketua Program Studi,**  
**Hanif Alamudin M., S.Gz., M.Si.**  
NIP-UMM. 180929121990

**HALAMAN PENGESAHAN**

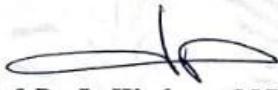
**PEMANFAATAN PATI BIJI ALPUKAT (*Persea americana* Mill.) SEBAGAI  
EDIBLE COATING DALAM MEMPERTAHANKAN MUTU CABE RAWIT**

**Oleh:**

**Feby Alya Pramita  
201910220311091**

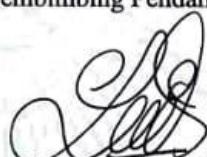
Disusun berdasarkan Surat Keputusan Dekan  
Fakultas Pertanian – Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang  
Nomor: dan rekomendasi Komisi Skripsi  
Fakultas Pertanian – Peternakan UMM pada tanggal  
dan keputusan Ujian Sidang yang dilaksanakan pada tanggal 27 Oktober 2023

Dewan Pengaji:

  
**Prof. Dr. Ir. Warkoyo, M.P., IPM**  
Pembimbing Utama

  
**Devi Dwi Siskawardani, S.TP., M.Sc.**  
Pembimbing Pendamping

  
**Hanif Alamudin M., S.Gz., M.Si.**  
Anggota Pengaji I

  
**Dahlia Erianarni, S.TP., M.Sc.**  
Anggota Pengaji II



**Prof. Dr. Ir. Aris Winaya, MM., MSi., IPU., ASEAN Eng**  
NIP: 1964055141990031002



**Hanif Alamudin M., S.Gz., M.Si.**  
NIP-UMM. 180929121990

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Feby Alya Pramita

NIM : 201910220311091

Jurusan/Fakultas : Teknologi Pangan/Pertanian-Peternakan

Universitas Muhammadiyah Malang

Menyatakan bahwa Skripsi dengan :

Judul : Pemanfaatan Pati Biji Alpukat (*Persea Americana Mill.*) Sebagai  
*Edible Coating* dalam Mempertahankan Mutu Cabe Rawit

1. Adalah bukan karya orang lain baik sebagian maupun keseluruhan kecuali dalam bentuk kutipan yang diacu dalam naskah ini dan telah dituliskan sumbernya
2. Hasil tulisan skripsi dari penelitian yang lakukan merupakan Hak Bebas Royalti non Ekslusif, apabila digunakan sebagai sumber pustaka

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan apabila tidak benar, maka saya bersedia mendapatkan sanksi sesuai dengan undang-undang yang berlaku

Mengetahui,

Malang,

Dosen Pembimbing Utama

Yang menyatakan,

Prof. Dr. Ir. Warkoyo, M.P., IPM  
NIP. 196403031992031015



Feby Alya Pramita

## KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim

Alhamdulillah, Segala Puji Syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pemanfaatan Pati Biji Alpukat (*Persea Americana* Mill.) Sebagai *Edible Coating* dalam Mempertahankan Mutu Cabe Rawit”. Tak lupa shalawat serta salam penulis curahkan kepada junjungan baginda Rasulullah SAW. Penulisan skripsi ini dimaksudkan untuk memenuhi sebagian dari persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana S-1 Teknologi Pertanian pada Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang. Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung dalam proses pengerjaan karya tulis ini, diantaranya :

1. Bapak Prof. Dr. Ir. Aris Winaya, M.M., M.Si. IPU Selaku Dekan Fakultas Pertanian-Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang.
2. Bapak Hanif Alamuddin M, S.Gz., M.Si Selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Malang sekaligus Dosen Penguji I.
3. Bapak Prof. Dr. Ir. Warkoyo, M.P., IPM Selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing dan memberikan arahan hingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
4. Ibu Devi Dwi Siskawardani, S.TP., M.Sc Selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan arahan hingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
5. Ibu Dahlia Elianarni, S.TP., M.Sc Selaku Dosen Penguji II yang telah memberikan arahan hingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
6. Kepala Laboratorium Teknologi Pangan beserta Staff yang senantiasa membantu, memberikan dukungan dan motivasi selama penelitian berlangsung.
7. Bapak dan Ibu Dosen pengajar di Jurusan Teknologi Pangan dan lingkup Fakultas Pertanian Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang, yang telah memberikan ilmu kepada penulis selama proses perkuliahan.
8. Kedua orang tua saya tercinta yaitu Bapak Sugeng Prayitno dan Ibu Sri Utami yang senantiasa memberikan restu, dukungan finansial, motivasi, kekuatan, nasihat serta doa sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

9. Teman seperjuangan, Cindy Dara Wati, Murti Rahayu dan Syifa Uzahroh yang senantiasa memberikan semangat, dukungan, waktu, dan tenaga hingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
10. Teman-teman program studi Teknologi Pangan C angkatan 2019 yang selalu memberikan semangat dan membantu penulis untuk bisa sampai di tahap ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran, kritik dan segala bentuk pengarahan dari semua pihak untuk pembelajaran kedepannya. Walaupun demikian penulis berharap, semoga karya tulis ini dapat bermanfaat dan dapat menjadi bahan referensi untuk karya tulis lainnya. Aamiin.

Malang, 15 Oktober 2023

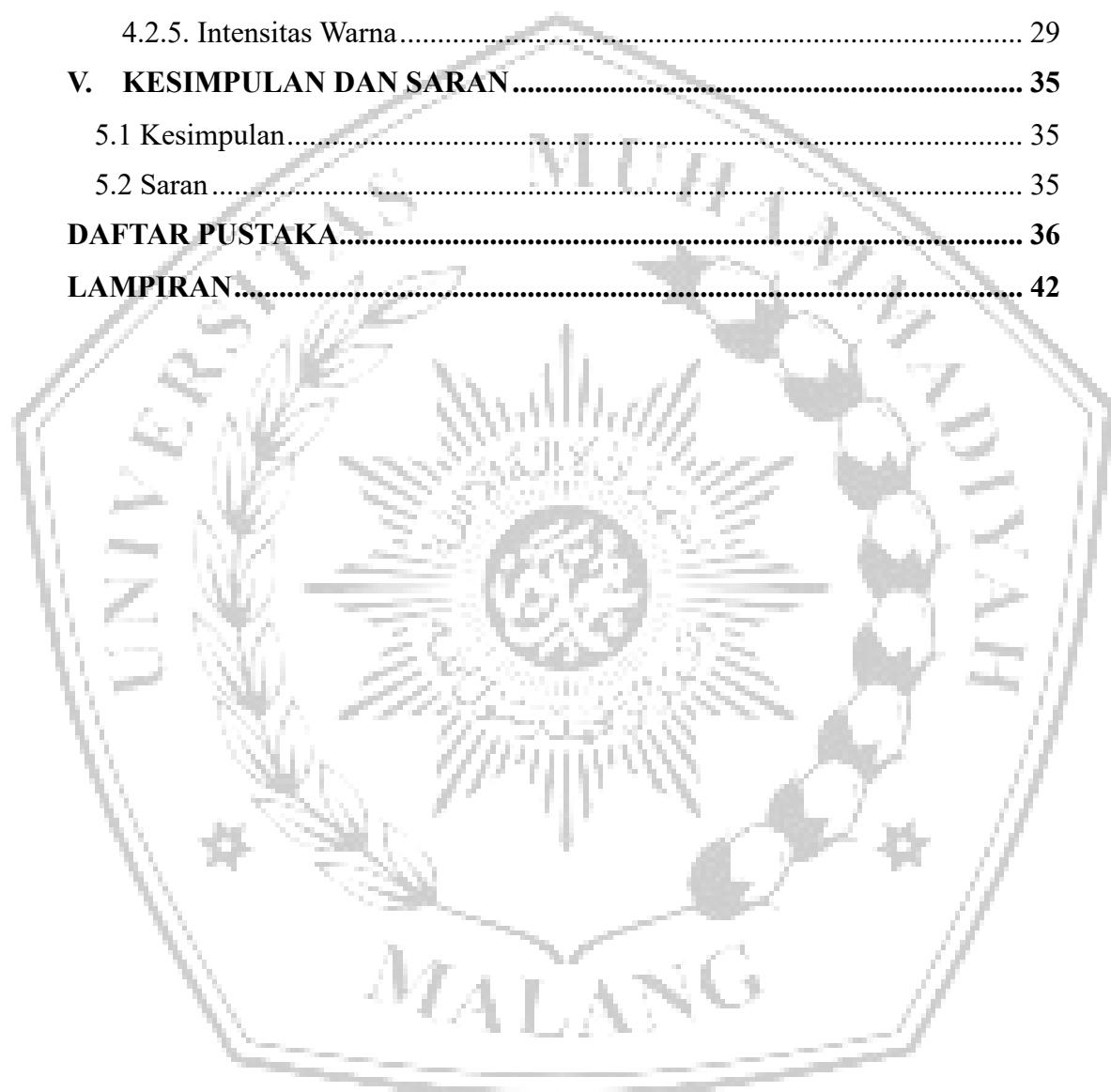
Penulis



## DAFTAR ISI

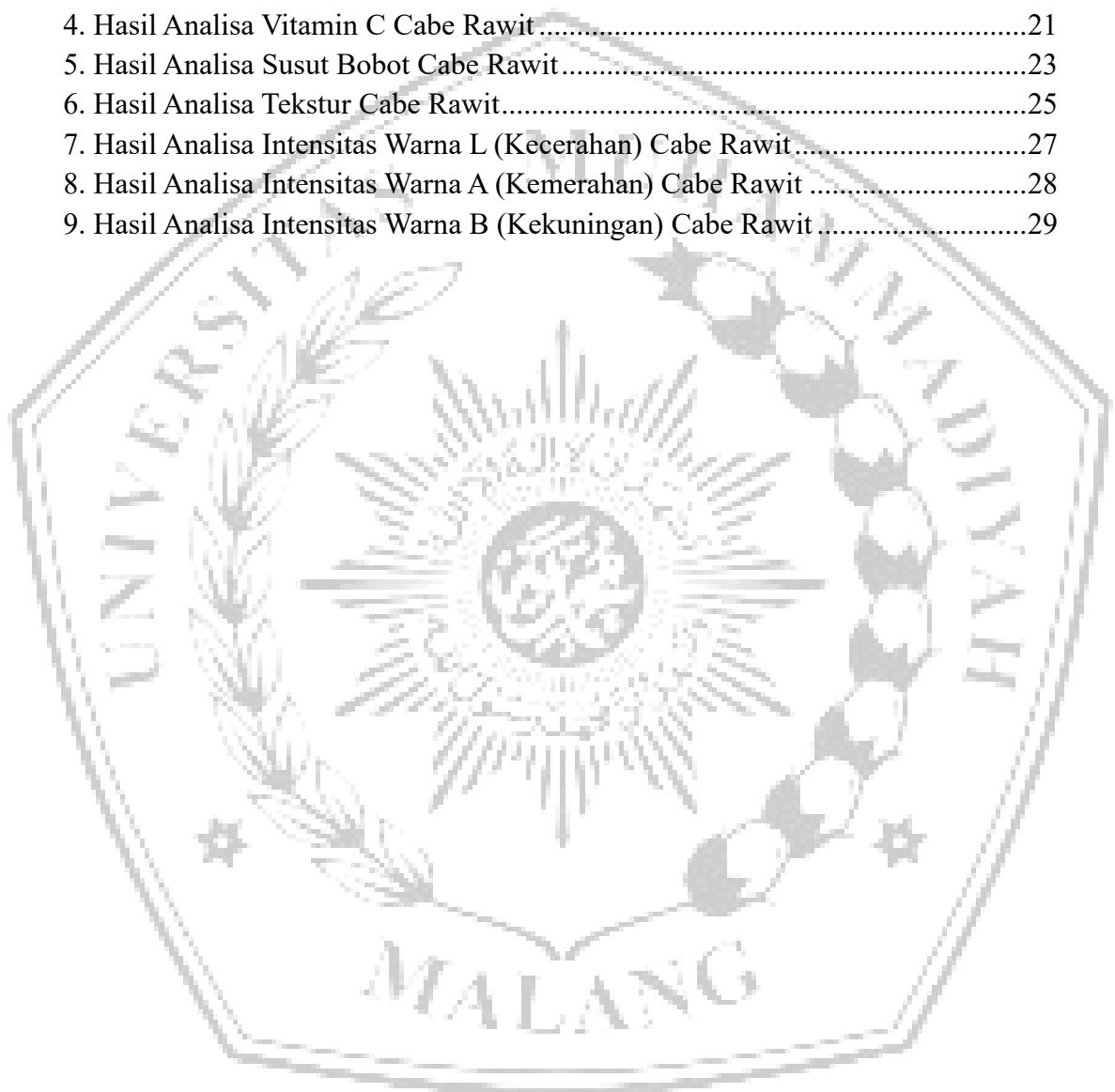
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>RIWAYAT HIDUP.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan .....	3
1.3 Hipotesis .....	3
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
2.1 Cabe Rawit .....	4
2.2 <i>Edible Coating</i> .....	5
2.3 Bahan Penyusun <i>Edible Coating</i> .....	7
2.3.1 Bahan Penyusun Utama .....	7
2.3.2 Bahan Penyusun Tambahan .....	8
2.4 Biji Alpukat .....	9
<b>III. METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>12</b>
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....	12
3.2 Alat dan Bahan .....	12
3.2.1. Alat.....	12
3.2.2. Bahan .....	12
3.3 Metode Penelitian.....	12
3.4 Pelaksanaan Penelitian .....	13
3.4.1 Proses Pembuatan Pati Biji Alpukat .....	13
3.4.2 Pembuatan <i>Edible Coating</i> .....	15
3.4.3 Pengaplikasian pada Cabe Rawit.....	15
3.5 Prosedur Analisis Penelitian .....	16
3.6 Analisa Penelitian .....	18
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>19</b>

4.1 Analisa Bahan Baku .....	19
4.2 Karakteristik Fisikokimia Cabe Rawit .....	20
4.2.1. Kadar Air.....	20
4.2.2. Vitamin C .....	22
4.2.3. Susut Bobot.....	24
4.2.4. Tekstur ( <i>Hardness</i> ).....	27
4.2.5. Intensitas Warna.....	29
<b>V. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>35</b>
5.1 Kesimpulan.....	35
5.2 Saran .....	35
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>36</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>42</b>



## DAFTAR TABEL

Nomor Teks	Halaman
1. Formulasi <i>Edible Coating</i> Biji Alpukat .....	11
2. Hasil Analisa Bahan Baku.....	18
3. Hasil Analisa Kadar Air Cabe Rawit.....	20
4. Hasil Analisa Vitamin C Cabe Rawit.....	21
5. Hasil Analisa Susut Bobot Cabe Rawit.....	23
6. Hasil Analisa Tekstur Cabe Rawit.....	25
7. Hasil Analisa Intensitas Warna L (Kecerahan) Cabe Rawit.....	27
8. Hasil Analisa Intensitas Warna A (Kemerahan) Cabe Rawit .....	28
9. Hasil Analisa Intensitas Warna B (Kekuningan) Cabe Rawit .....	29



## DAFTAR GAMBAR

Nomor Teks	Halaman
1. Biji Alpukat .....	8
2. Pati Biji Alpukat.....	9
3. Diagram Alir Pembuatan Pati Biji Alpukat.....	12
4. Diagram Alir Pembuatan <i>Edible Coating</i> .....	13
5. Pengaplikasian <i>Edible Coating</i> Pada Cabe .....	14
6. Grafik Kurva Analisa Kadar Air Cabe Rawit.....	21
7. Grafik Kurva Analisa Vitamin C Cabe Rawit .....	23
8. Grafik Kurva Analisa Susut Bobot Cabe Rawit.....	25
9. Grafik Kurva Analisa Tekstur Cabe Rawit.....	27
10. Grafik Kurva Analisa Warna L (Kecerahan) Cabe Rawit .....	30
11. Grafik Kurva Analisa Warna a* (Kemerahan) Cabe Rawit.....	31
12. Grafik Kurva Analisa Warna b* (Kekuningan) Cabe Rawit.....	33



## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Teks	Halaman
1. Tabel ANOVA Kadar Air hari ke-0 .....	38
2. Tabel ANOVA Kadar Air hari ke-3 .....	38
3. Tabel ANOVA Kadar Air hari ke-6 .....	38
4. Tabel ANOVA Kadar Air hari ke-9 .....	38
5. Tabel ANOVA Vitamin C hari ke-0 .....	39
6. Tabel ANOVA Vitamin C hari ke-3 .....	39
7. Tabel ANOVA Vitamin C hari ke-6 .....	39
8. Tabel ANOVA Vitamin C hari ke-9 .....	39
9. Tabel ANOVA Susut Bobot hari ke-3 .....	40
10. Tabel ANOVA Susut Bobot hari ke-6 .....	40
11. Tabel ANOVA Susut Bobot hari ke-9 .....	40
12. Tabel ANOVA Tekstur hari ke-0 .....	40
13. Tabel ANOVA Tekstur hari ke-3 .....	41
14. Tabel ANOVA Tekstur hari ke-6 .....	41
15. Tabel ANOVA Tekstur hari ke-9 .....	41
16. Tabel ANOVA Warna L (Kecerahan) hari ke-0 .....	41
17. Tabel ANOVA Warna L (Kecerahan) hari ke-3 .....	42
18. Tabel ANOVA Warna L (Kecerahan) hari ke-6 .....	42
19. Tabel ANOVA Warna L (Kecerahan) hari ke-9 .....	42
20. Tabel ANOVA Warna a* (Kemerahan) hari ke-0 .....	42
21. Tabel ANOVA Warna a* (Kemerahan) hari ke-3 .....	43
22. Tabel ANOVA Warna a* (Kemerahan) hari ke-6 .....	43
23. Tabel ANOVA Warna a* (Kemerahan) hari ke-9 .....	43
24. Tabel ANOVA Warna b* (Kekuningan) hari ke-0 .....	43
25. Tabel ANOVA Warna b* (Kekuningan) hari ke-3 .....	44
25. Tabel ANOVA Warna b* (Kekuningan) hari ke-6 .....	44
26. Tabel ANOVA Warna b* (Kekuningan) hari ke-9 .....	44
27. Hasil Uji DMRT Kadar Air hari ke-0 .....	44
28. Hasil Uji DMRT Kadar Air hari ke-3 .....	45
29. Hasil Uji DMRT Kadar Air hari ke-6 .....	45
30. Hasil Uji DMRT Kadar Air hari ke-9 .....	46
31. Hasil Uji DMRT Vitamin C hari ke-0 .....	46
32. Hasil Uji DMRT Vitamin C hari ke-3 .....	46
33. Hasil Uji DMRT Vitamin C hari ke-6 .....	47
34. Hasil Uji DMRT Vitamin C hari ke-9 .....	47
35. Hasil Uji DMRT Susut Bobot hari ke-3 .....	47
36. Hasil Uji DMRT Susut Bobot hari ke-6 .....	48
37. Hasil Uji DMRT Susut Bobot hari ke-9 .....	48
38. Hasil Uji DMRT Tekstur (Kekerasan) hari ke-0 .....	48
39. Hasil Uji DMRT Tekstur (Kekerasan) hari ke-3 .....	49
40. Hasil Uji DMRT Tekstur (Kekerasan) hari ke-6 .....	49
41. Hasil Uji DMRT Tekstur (Kekerasan) hari ke-9 .....	49

42. Hasil Uji DMRT Warna L (Kecerahan) hari ke-0 .....	50
43. Hasil Uji DMRT Warna L (Kecerahan) hari ke-3 .....	50
44. Hasil Uji DMRT Warna L (Kecerahan) hari ke-6 .....	50
45. Hasil Uji DMRT Warna L (Kecerahan) hari ke-9 .....	51
46. Hasil Uji DMRT Warna a* (Kemerahan) hari ke-0 .....	51
47. Hasil Uji DMRT Warna a* (Kemerahan) hari ke-3 .....	51
48. Hasil Uji DMRT Warna a* (Kemerahan) hari ke-6 .....	52
49. Hasil Uji DMRT Warna a* (Kemerahan) hari ke-9 .....	52
50. Hasil Uji DMRT Warna b* (Kekuningan) hari ke-0 .....	52
51. Hasil Uji DMRT Warna b* (Kekuningan) hari ke-3 .....	53
52. Hasil Uji DMRT Warna b* (Kekuningan) hari ke-6 .....	53
53. Hasil Uji DMRT Warna b* (Kekuningan) hari ke-9 .....	53
54. Dokumentasi .....	54



## DAFTAR PUSTAKA

- Afif, M., N. Wijayati, dan S. Mursiti, 2018. Pembuatan dan Karakterisasi Bioplastik dari Pati Biji Alpukat-Kitosan dengan *Plasticizer* Sorbitol. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 7(2): 1-8.
- Afriyanti, A., Handayani, C.B. dan Widayastuti, R., 2021. Application of Arrowroot Starch Antimicrobial Edible Coating with Addition of Lemongrass Extract on Strawberry Fruit. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(2):34-40.
- Agustriono, F.R., A.N. Hasanah, 2016. Pemanfaatan Limbah Sebagai Bahan Baku Sintesis Karboksimetil Selulosa: Review. *Farmaka*, 4(3): 2-3.
- Amrillah, L.A., Warkoyo, dan D.N. Putri, 2019. Karakteristik Fisik, Mekanik dan Zona Hambat *Edible Film* dari Pati singkong Karet (*Manihot glaziovii*) Dengan Penambahan Gliserol dan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var *Rubrum*) Sebagai Penghambat Bakteri *Salmonella*. *Food Technology and Halal Science Journal*, 2 (1): 40-54.
- Amsal, A., T. Agustina, Nurhaliza, dan Barisah, 2022. Pengolahan Biji Alpukat (*Persea Americana*) Untuk Dijadikan Tepung Sebagai Bahan Dasar Pangan Besar. *Kenanga Journal of Biological Sciences and Applied Biology*, 2 (2): 11-18.
- Amuru, W., Jamaludin, dan Y. Witdarko, 2022. Pengaruh Tingkat Ketebalan Pati Sagu Terhadap Kadar Air Pada Proses Pengeringan. *Musamus AE Featuring Jurnal*, 4 (2): 48-52.
- Andriasty, V., D. Praseptiangga, dan R. Utami, 2015. Pembuatan *Edible Film* Dari Pektin Kulit Pisang Raja Bulu (*Musa sapientum* var *Paradisiaca baker*) Dengan Penambahan Minyak Atsiri Jahe Emprit (*Zingiber officinallle* var. *amarum*) Dan Aplikasinya Pada Tomat Cherry (*Lycopersiconesculentum* var. *cerasiforme*). *Jurnal Teknoscains Pangan*, 4(4): 1-7.
- Anuzar, C.H., S. Hazar, dan Suwendar, 2017. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Cabe Rawit (*Capsicum frustescens* L.) terhadap Pertumbuhan Bakteri Penyebab Jerawat *Propionibacterium Acnes* Secara Invitro. *Prosiding Farmasi*, 3 (2): 457-464.
- Ardiansyah, Nurlansi, dan R. Musta, 2018. Waktu Optimum Hidrolisis Pati Limbah Hasil Olahan Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz var. *Lahumbu*) Menjadi Gula Cair Menggunakan Enzim L-Amilase Dan Glukoamilase. *Indonesian Journal of Chemical Research*, 5 (2): 86-95.
- Asmal, A., R.Y. Nurvianti, dan T. Jehaman, 2023. Analisis Kandungan Vitamin C Dalam Cabai Rawit (*Capsicum fructuscens* L.) Secara Iodimetri. *Jurnal Kesehatan Luwu Raya*, 9 (2): 44-50.
- Badan Pusat Statistik (BPS), 2021. Produksi Buah Alpukat di Indonesia

- Bahru, T.B., Z.H. Tadele, and E.G. Ajebe, 2019. A Review on Avocado Seed: Functionality, Composition, Antioxidant and Antimicrobial Properties. *Chemical Science International Journal*, 27 (2): 1-10.
- Bisht, A.S., M.S. Alam, S. Bhatia, and S.K. Gupta, 2017. Studies on Development and Evaluation of Glycerol Incorporated Cellulose and Alginate Based Edible Films. *Indian J Agric Biochem*, 30 (1): 67-72.
- Chandra, A., Inggrid, H.M. and Verawati, V., 2013. Pengaruh pH dan jenis pelarut pada perolehan dan karakterisasi pati dari biji alpukat. *Research Report-Engineering Science*, 2: 34-35.
- Cornelia, M., A. Christianti, 2018. Utilization Of Modified Starch From Avocado (*Persea Americana* Mill.) Seed In Cream Soup Production. *In IOP conference series: Earth and environmental science*, 102: 1-9.
- CPMA, 2014. Fresh Fruits for Industry: Protective Coating. Journal Canadian Produce Marketing Association.
- Defriatno, M.E., A.Q. Chotimah, C.D. Pramayanti, 2021. Pemanfaatan Ampas Tebu Dan Ampas Teh Sebagai Media Tanam Terhadap Pertumbuhan Tanaman Cabai Merah Keriting (*Capsicum annum* L.) Ditinjau Dari Intensitas Penyiraman Air Teh. *JERNIH: Journal of Environmental Engineering and Hygiene* 1(1): 25-35
- Dehya, Mohd. 2015. Aplikasi *Edible Coating* Berbasis Pati Singkong untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Naga Terolah Minimal. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23 (1): 1-11.
- Erviani, U., Ansharullah, dan D. Wahab, 2017. Aplikasi *Edible Coating* Berbasis Pati Sagu Dengan Penambahan Filtrat Jahe Untuk Meningkatkan Daya Simpan Cabai Merah (*Capsicum annum* L.). *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 2 (6): 931-940.
- Ferdiansyah, M.K., D.W. Marseno, dan Y. Pranoto, 2016. Kajian Karakteristik Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Pelepah Kelapa Sawit sebagai Upaya Diversifikasi Bahan Tambahan Pangan yang Halal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5 (4): 136-139.
- Fitri, Z.E., U. Nuhanatika, A. Madjid, dan A.M.N. Imron, 2020. Penentuan Tingkat Kematangan Cabe Rawit (*Capsicum frutescens* L.) Berdasarkan *Gray Level Co-Occurrence Matrix*. *Jurnal Teknologi Informasi dan Terapan*, 7 (1): 1-5.
- Hermawan, A., 2023. *Evaluasi Kesesuaian Lahan Untuk Tanaman Cabai (*Capsicum Annuum* L.) Dan Kapulaga (*Amomum Cardamomum*) Di Kecamatan Cisayong Kabupaten Tasikmalaya* (Doctoral Dissertation, Universitas Siliwangi)
- Huri, D., F.C. Nisa, 2014. Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Ekstrak Ampas Kulit Apel Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia *Edible Film*. *Jurnal pangan dan Agroindustri*, 2 (4): 29-40.

- Hozeimah, H., 2018. *Kajian Penambahan Minyak Atsiri Temulawak (Curcuma Xanthorizza R.) Pada Edible Coating Berbasis Pati Ubi Jalar Kuning Terhadap Kualitas Buah Stroberi (Fragaria Ananassa) Selama Penyimpanan* (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Ifesan, B.O.T., Olorunsola, B.O., and Ifesan, B.T., 2015. Nutritional Composition and Acceptability of Candy from Avocado Seed (*Persea americana*). *International Journal of Agriculture Innovations and Research*, 3 (6): 2319-1473.
- Ifmaily, 2018. Penetapan Kadar Pati Buah Sukun (*Artocarpus altilis* L) dengan Metode *Luff Schoorl*. *Chempublish Journal*, 3 (1): 1-10.
- Imamah, S., R. Muti'ah, 2020. Studi Proses Mekanisme Pengontrolan Sintesis Lipid. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi Terapan*, 5: 565-570.
- Irhami, C. Anwar, dan M. Kemalawaty, 2019. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pati Ubi Jalar dengan Mengkaji Jenis Varietas dan Lama Pengeringan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 20 (1): 33-44.
- Jubahar, J., Y. Astuti, dan N. Suhart, 2015. Penetapan kadar vitamin C dari buah cabe rawit (*Capsicum frutescens* L.) dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (CKT). *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2): 208-217.
- Kanani, N., Ekasari, A. Subkhan, Wardalia, R. Riky, 2022. Pengaruh Penambahan Lilin Lebah dan Gliserol Pada Edible Coating Berbasis Pati Talas Beneng Terhadap Kualitas Buah Stroberi. *Jurnal Integrasi Proses*. *Jurnal Integrasi Proses*, 11 (2): 23-27.
- Karmida, R. Hayati, dan A. Marliah, 2022. Pengaruh Lama Pencelupan dengan Edible Coating Gel Lidah Buaya (*Aloe vera*) dan Lama Simpan Terhadap Kualitas Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.). *Jurnal Floratek*, 17 (2): 90-97.
- Kazemian-Bazkiae, F., A. Ebrahimi, S.M. Hosseini, S. Shojaee-Aliabadi, M. Farhoodi, B. Rahmatzadeh, dan Z. Sheikhi, 2020. Evaluating The Protective Effect Of Edible Coatings On Lipid Oxidation, Fatty Acid Composition, Aflatoxins Levels Of Roasted Peanut Kernels. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 14 (1): 1025–1038.
- Khairi, A., Murti, R.H., Irwan, S.N.R. dan Putra, E.T.S., 2022. Postharvest Losses Of NOR Tomato Fruit Line MA 131-6-3 Treated By Ethephon And Calcium Carbide. *Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal of Agronomy)*, 50(3): 315-321.
- Kopon, A.M., A.B. Baunsele, dan E.G. Boelan, 2020. Skrining Senyawa Metabolit Sekunder Ekstrak Metanol Biji Alpukat (*Persea americana* Mill.) Asal Pulau Timor. *AKTA KIMIA INDONESIA*, 5(1): 43-52.

- Kumar, N., Neeraj, 2019. Polysaccharide-Based Component and Their Relevance In Edible Film/Coating: A review. *Journal of Nutrition & Food Science*, 49(5): 793-823.
- Kusumiyati, I.E.Putri, dan A.A. Munawar, 2021. Model Prediksi Kadar Air Buah Cabai Rawit Domba (*Capsicum frutescens L.*) Menggunakan Spektroskopi Ultraviolet Visible Near Infrared. *Agro Bali: Agricultural Journal*, 4 (1): 15-22.
- Laga, S., S. Fatmawati, A. Halik, dan A.C.A. Sheyoputri, 2021. Penggunaan *Edible Coating* Dalam Pengawetan Buah Kelengkeng *Dimocarpus longan* Lour. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 21(2): 374-382.
- Maajid, L.A., Sunarmi, A. Kirwanto, 2019. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C Buah Apel (*Malus sylvestris* Mill.). *Jurnal Kebidanan Dan Kesehatan Tradisional*, 3 (2): 90-95.
- Murni, S.W., H. Pawignyo, D. Widyawati, dan N. Sari, 2015. *Pembuatan edible film dari tepung jagung (Zea Mays L.) dan kitosan*. Yogyakarta, Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”.
- Murti, K.H., 2019. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kandungan Vitamin C Buah Cabai Keriting Lado F1 (*Capsicum annuum* L.). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 5 (3): 245-256.
- Nazudin dan K. Sabban, 2020. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C Pada Buah Pisang Musa Acuminata L (Varietas Pisang Kepok) dan Pisang *Musa paradisiaca* L Kunt Var Sapientum (Varietas Pisang Ambon. *Science Map Journal*, 2 (1): 8-14.
- Nisah, K., 2018. Study Pengaruh Kandungan Amilosa Dan Amilopektin Umbi-Umbian Terhadap Karakteristik Fisik Plastik *Biodegradable* dengan *Plastizicer* Gliserol. *BIOTIK: Jurnal Ilmiah Biologi Teknologi Dan Kependidikan*, 5 (2): 106-114.
- Nugroho, P., B. Dwiloka, H. Rizqiati, 2018. Rendemen, Nilai pH, Tekstur, dan Aktivitas Antioksidan Keju Segar dengan Bahan Pengasam Ekstrak Bunga Rosella Ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1): 33-39.
- Parfiyanti, E.A., R. Budihastuti, dan E.D. Hastuti, 2016. Pengaruh Suhu Pengeringan yang Berbeda Terhadap Kualitas Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.). *Jurnal Akademika Biologi*, 5 (1): 82-89.
- Patty, A.A, P. Papilaya, dan P. Tuapattinaya, 2016. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin A dan Vitamin C Buah Gandaria (*Bouea macrophylla* Griff) Serta Implikasinya Pada Pembelajaran Biologi. *Biopendix : Jurnal Biologi, Pendidikan & Terapan*, 3 (1): 9-17.
- Permatasari, D.R.I., G. Djoyowasito, S.M. Sutan, dan A.M. Ahmad, 2019. Aplikasi Pipa Pvc (*Poly Vinyl Chloride*) dalam Karung Cabai Rawit (*capsicum frutescens* L.) Sebagai Sarana Aerasi Pada Kemasan Selama Proses

- Transportasi. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 7 (2): 193-203.
- Prasetyo, A., D.M. Prasta, A.D. Arum, B.Y. Islami, A. Lee, S. Winarti, 2018. Karakteristik *Edible Coating* Dari Pati Umbi Udara (*Air Potato*) Dengan Penambahan *Plasticizer* yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1): 18-26.
- Purbasari, D. dan Sari, E.F., 2022. Physical Quality of Fresh Cayenne Pepper (*Capsicum frutescens L.*) with Different Types of Packaging during Low Temperature Storage. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 11(3): 378-395.
- Putra, I., Yusrizal, Septiandar, W. Hadianto, N. Ariska, A. Resdiar, 2021. Respon Pemberian Pupuk Organik Cair (POC) Bonggol Pisang terhadap Pertumbuhan dan Produksi Beberapa Varietas Cabe Rawit (*Capsicum frutencens L* var. Cengek). *Jurnal Agrista*, 25(1): 39-49.
- Putri, J.C.S., S. Haryanti, M. Izzati, 2017. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Perubahan Morfologi dan Kandungan Gizi Pada Umbi Talas Bogor (*Colocasia esculenta (L.) Schott*). *Jurnal Akademika Biologi*, 6 (1): 49-58.
- Rahmawati, S., Asnila, Suherman, dan P.H. Abram, 2020. Kinetika Reaksi Hidrolisis Pati Biji Alpukat (*Persea americana Mill*) dengan Katalis HCl. *JIPI (Jurnal IPA & Pembelajaran IPA)*, 4 (1): 120-131.
- Rangkuti, M.F., M. Hafiz, I.J. Munthe, M. Fuadi, 2020. Aplikasi Pati Biji Alpukat (*Parcea americana. Mill*) Sebagai *Edible Coating* Buah Strawberry (*Fragaria Sp.*) dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale. Rosc*). *Agrintech: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 3(1): 1-10.
- Rosida, D.F., N. Hapsari, dan R. Dewati, 2021. *Edible Coating dari Biopolimer Bahan Alami Terbarukan*. Surabaya: Mitra Abisatya.
- Safitri, D., E.A. Rahim, Prismawiryanti, dan R. Sikanna, 2017. Sintesis Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Selulosa Kulit Durian (*Durio zibethinus*). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 3(1): 58 – 68.
- Saraswati, R.D.P., A. Primadiamanti, 2022. Penetapan Kadar Amilopektin Pada Tepung Biji Alpukat (*Persea americana Mill*) dengan Metode Spektrofotometri UVVis. *Jurnal Analis Farmasi*, 7 (2): 185-191.
- Sembara, E.L., Yurnalis, dan R.A. Salihat, 2021. Aplikasi *Edible Coating* Pati Talas dengan Gliserol Sebagai *Plasticizer* Pada Penyimpanan Cabai Merah (*Capsicum annum L.*). *Journal of Scientech Research and Development*, 3(2): 134-145.
- Septiati, Y.A. dan Karmini, M., 2023. *Bioplastik Berbasis Pati Kulit Singkong: Karakteristik dan Kemampuan Melindungi Makanan*. Penerbit NEM.

- Setiana, R., 2018. Aplikasi Pati Biji Alpukat (*Parcea americana* Mill) Sebagai *Edible Coating* Buah Strawberry (*Fragaria ananassa*) Dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirih (*Piper Betlel*). Medan: (Doctoral Dissertation).
- Setiasih, I.S., T. Rialita, D.M. Sumanti, I. Hanidah, dan G. Zulhaida, 2019. Pengaruh Ozonisasi terhadap Kekerasan, Kadar Air, Vitamin C, dan Total Mikroorganisme pada Belimbing (*Averrhoa carambola*) Selama Penyimpanan. *Agritech*, 38 (4): 450-455.
- Shiekh, R. A., Malik, M. A., Al-Thabaiti, S. A., and Shiekh, M. A. 2013. Chitosan As a Novel Edible Coating for Fresh Fruits. *Food Science and Technology Research*, 19(2): 139–155.
- Siregar, F.A., T. Makmur, 2020. Metabolisme Lipid Dalam Tubuh. *Jurnal Inovasi Kesehatan Masyarakat*, 1(2): 60-66.
- Sitompul, A.J.W.S. dan Zubaidah, E., 2017. Pengaruh jenis dan konsentrasi plasticizer terhadap sifat fisik edible film kolang kaling (Arenga pinnata). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(1): 13-25.
- Souripet, A., 2015. Komposisi, Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Nasi Ungu. *Agritekno, Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1): 25-32.
- Sulistyaningrum, A., D. Darudryo, 2018. Decreasing of Cayenne Pepper Quality During Storage in Room Temperature. *Jurnal Agronida*, 4(2): 64-71.
- Susilowati, P.E., A. Fitri, dan M. Natsir, 2017. Penggunaan Pektin Kulit Buah Kakao Sebagai *Edible Coating* Pada Kualitas Buah Tomat dan Masa Simpan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2): 1-14.
- Tegel, I.P., M. Faisal, 2023. Aplikasi Penambahan Ekstrak Kunyit dalam *Edible Coating* Berbasis Pati Biji Alpukat Pada Masa Simpan Cabai Rawit. *In Proceeding Of Student Conference*, 1 (3): 63-72.
- Tesfaye, T., M. Ayele, M. Gibril, E. Ferede, D.Y. Limeneh, dan F. Kong, 2022. Beneficiation Of Avocado Processing Industry By-Product: A Review on Future Prospect. *Current Research in Green and Sustainable Chemistry*, 5: 1-10.
- Violita, L., R. Purba, E. Emilia, M. Damanik, dan Juliartti, 2021. Uji Organoleptik dan Analisis Kandungan Gizi Cookies Subtitusi Tepung Biji Alpukat. *Jurnal Gizi dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 1(2): 1-10.
- Winarti, C., Miskiyah, dan Widaningrum, 2013. Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas *Edible* Antimikroba Berbasis Pati. *Journal Litbang Pert*, 31(3): 85-93.
- Zulhida, R., H.S. Tambunan, 2013. Pemanfaatan Biji Alpukat (*Persea americana* Mill) Sebagai Bahan Pembuat Pati. *AGRIUM: Jurnal Ilmseu Pertanian*, 18(2): 144-148



UNIVERSITAS  
MUHAMMADIYAH  
MALANG



## FAKULTAS PERTANIAN-PETERNAKAN

fpp.umm.ac.id | fpp@umm.ac.id

### SURAT KETERANGAN

Nomor : E.6.d/88/ITP-FPP/UMM/XI/2023

Yang bertanda Tangan dibawah ini Ketua Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian-Peternakan  
Universitas Muhammadiyah Malang menerangkan bahwa :

Nama : Feby Alya Pramita

NIM : 201910220311091

Judul Skripsi : Pemanfaatan Pati Biji Alpukat (*Persea americana Mill.*) sebagai *Edible Coating* dalam  
Mempertahankan Mutu Cabe Rawit

Telah melaksanakan uji plagiasi dengan hasil sebagai berikut:

No	Naskah	Hasil
1	Bab I Pendahuluan	2 %
2	Bab II Tinjauan Pustaka	9 %
3	Bab III Metode Penelitian	13 %
4	Bab IV Hasil dan Pembahasan	5 %
5	Bab V Kesimpulan dan Saran	0 %
6	Naskah Publikasi	8 %

Surat Keterangan ini digunakan untuk memenuhi Persyaratan mengikuti Wisuda.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Malang, 07 November 2023

Petugas Pengujii Plagiasi

Devi Dwi Siskawardani, S.TP., M.Sc.

Ketua Program Studi



Kampus I

Jl. Bandung 1 Malang, Jawa Timur  
P. +62 341 551 253 (Hunting)  
F. +62 341 460 435

Kampus II

Jl. Bendungan Sutami No 188 Malang, Jawa Timur  
P. +62 341 551 149 (Hunting)  
F. +62 341 582 060

Kampus III

Jl. Raya Telogomas No 246 Malang, Jawa Timur  
P. +62 341 404 318 (Hunting)  
F. +62 341 460 435  
E. webmaster@umm.ac.id

