

**PEMANFAATAN PALM STEARIN OIL SEBAGAI BAHAN BAKU
EDIBLE COATING TERHADAP KUALITAS BUAH SALAK PONDOH
SLEMAN MENGGUNAKAN METODE PENCELUPAN,
PENYEMPROTAN DAN PENGOLESAN DENGAN KUAS
SKRIPSI**

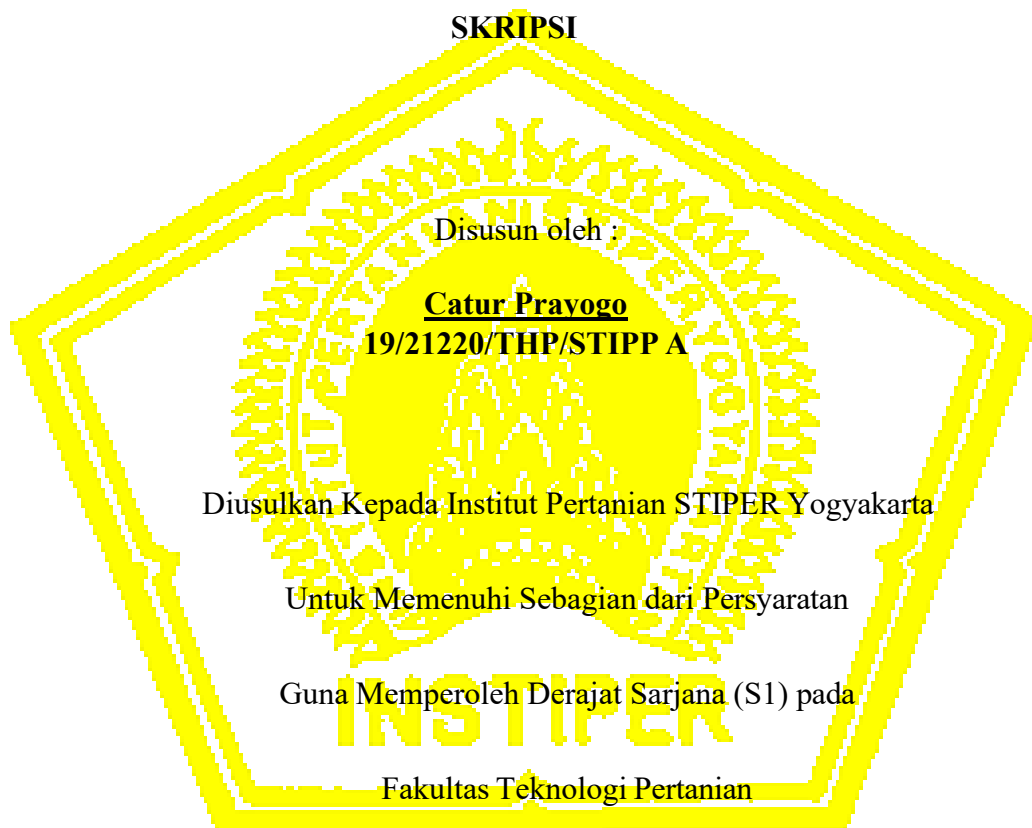


**Catur Prayogo
19/21220/THP/STIPP A**

**SARJANA TEKNOLOGI INDUSTRI PERKEBUNAN DAN PANGAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN STIPER
YOGYAKARTA**

2026

**PEMANFAATAN PALM STEARIN OIL SEBAGAI BAHAN BAKU
EDIBLE COATING TERHADAP KUALITAS BUAH SALAK PONDOH
SLEMAN MENGGUNAKAN METODE PENCELUPAN,
PENYEMPROTAN DAN PENGOLESAN DENGAN KUAS
SKRIPSI**



**SARJANA TEKNOLOGI INDUSTRI PERKEBUNAN DAN PANGAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN STIPER
YOGYAKARTA**

2026

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI
PEMANFAATAN PALM STEARIN OIL SEBAGAI BAHAN BAKU
EDIBLE COATING TERHADAP KUALITAS BUAH SALAK PONDOK
SLEMAN MENGGUNAKAN METODE PENCELUPAN,
PENYEMPROTAN DAN PENGOLESAN DENGAN KUAS

Disusun oleh :

Catur Prayogo
19/21220/THP/STIPPA

Telah dipertahankan di hadapan Dosen Pembimbing Pada
tanggal 13 Juli 2026

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu
Persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar
Sarjana Strata Satu (S1) pada Fakultas Teknologi Pertanian

Yogyakarta, 13 Juli 2026

Dosen Pembimbing



(Reza Widyaningrum, S.TP., M.Si)

Dosen Penguji



(Ryan Firman Syah, SP, M.Si)

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian



Dr. Nuzuliah, S.P., M.P., IPM

KATA PENGANTAR

Puji syukur penyusun senantiasa panjatkan kehadiran Tuhan yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat-Nya, sehingga penyusun dapat menyelesaikan skripsi ini.

Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei - Juli 2023 di Pilot Plant dan laboratorium Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.

Dengan selesainya skripsi ini penyusun ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada semua pihak yang turut membantu dalam penyusunan skripsi ini kepada:

1. Tuhan yang Maha Esa yang telah melimpah karunia-Nya, sehingga penulis diberikan kesehatan, keberkahan, dan kelancaran dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
2. Dr. Ir. Harsawardana, M. Eng. selaku Rektor Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.
3. Ibu Dr. Ngatirah, S.P., M.P., IPM. selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.
4. Reza Widyasaputra, S.T.P., M. Si. selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Institut Pertanian Stiper Yogyakarta dan juga selaku dosen pembimbing penulis.
5. Ryan Firman Syah, SP, M.Si. selaku dosen penguji yang telah banyak membantu, membimbing, dan mengarahkan penyusun dalam berbagi kegiatan akademik termasuk dalam peneliti dan menyelesaikan skripsi.

6. Seluruh dosen dan karyawan Fakultas Teknologi Pertanian yang telah membantu dalam administrasi dari awal penyusun berada di bangku Perkuliahan.
7. Kedua orang tua tercinta, yang tidak pernah berhenti memberi kasih sayang, selalu memberi doa, dukungan dan semangat kepada penyusun, sehingga penyusun mampu menyelesaikan pendidikan di Institut Pertanian Stiper Yogyakarta. Semoga Tuhan senantiasa melimpahkan rahmat-Nya.
8. Untuk diri sendiri yang telah mampu dan mau bertahan hingga detik ini melewati berbagai badai namun memilih tegak dan kuat. Terima kasih Yuhelki Ginting yang sudah mampu menyusun tugas akhir ini dengan baik walaupun Sering kalah dengan isi kepala sendiri, namun terima kasih telah mau berjuang Lagi.
9. Teman-teman kelas STIPP A angkatan 2019 yang senantiasa selalu memberi semangat dan pengingat dalam kebaikan.
10. Dadang, Pak Hasta, Adit Leonit, Jipeng, Alex Sitopu, Moshpit.CC serta keluarga besar yang tiada hentinya memberikan doa dan semangat kepada penyusun.
11. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu. Disadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penyusun mengharapkan sumbangsih dari pembaca berupa kritik dan saran yang membangun.

Harapannya semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penyusun dan pembaca.

Yogyakarta, 26 Mei 2026

Penyusun

PEMANFAATAN PALM STEARIN OIL SEBAGAI BAHAN BAKU *EDIBLE COATING* TERHADAP KUALITAS BUAH SALAK PONDOK SLEMAN MENGGUNAKAN METODE PENCELUPAN, PENYEMPROTAN DAN PENGOLESAN DENGAN KUAS

Catur prayogo ¹, Reza Widyasaputra ², Ryan Firman Syah ³

¹Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian
Institut Pertanian Stiper Yogyakarta

²Dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Hasil pertanian,
Institut Pertanian Stiper Yogyakarta

³Dosen Jurusan Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Stiper
Yogyakarta

Email¹⁾ caturprayogo@gmail.com

ABSTRAK

Edible coating adalah lapisan tipis yang bertujuan untuk memberikan penahanan yang selektif terhadap perpindahan massa. *Edible coating* dapat dibuat dari tiga jenis bahan yang berbeda yaitu hidrokoloid (protein dan polisakarida), lipida, dan komposit. Penelitian dilakukan dengan beberapa variabel dengan Perbandingan pemberian *Edible coating* 100 ml dengan stearin 0,4 gram menggunakan metode pencelupan, pengolesan dengan kuas, dan penyemprotan. Serta pengamatan dengan lama waktu penyimpanan di 5 hari, 10 hari, dan 15 hari pengamatan. Parameter pengukuran dalam penelitian ini adalah susut bobot, kekerasan buah, *browning index*, total asam, total padatan terlarut dan uji organoleptik. Metode pengaplikasian *Edible coating* terhadap buah salak salah satu pengawetan yang diaplikasikan dan dibentuk secara langsung pada permukaan bahan pangan. Cara paling mudah untuk mengaplikasikan coating adalah dengan mencelupkannya langsung ke larutan sehingga produk akan menyerap bahan pelapis yang diperlukan dengan jumlah yang tepat untuk membentuk lapisan yang diinginkan sehingga lapisan tipis ketika kering membentuk akan lapisan pelindung pada permukaan makanan. Lama Waktu Penyimpanan berpengaruh terhadap susut bobot, total perbedaan warna, *browning indeks*, organoleptik rasa, organoleptik tekstur, organoleptik aroma, dan organoleptik warna namun tidak berpengaruh terhadap padatan terlarut dan total asam.

Kata kunci: *Edible coating*, salak pondok, stearin

TUTILIZATION OF PALM STEARIN OIL AS RAW MATERIAL FOR EDIBLE COATING ON THE QUALITY OF SALAK FRUIT FROM PONDOH SLEMAN USING DIPPING, SPRAYING AND BRUSH APPLICATION METHODS

Catur prayogo¹, Reza Widyasaputra², Ryan Firman Syah³

*¹Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian
Institut Pertanian Stiper Yogyakarta*

*²Dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Hasil pertanian,
Institut Pertanian Stiper Yogyakarta*

*³Dosen Jurusan Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Stiper
Yogyakarta*

Email¹⁾ caturprayogo@gmail.com

ABSTRACT

Edible coating is a thin layer designed to provide selective retention against mass transfer. Edible coatings can be made from three different types of materials: hydrocolloids (proteins and polysaccharides), lipids, and composites. The study was conducted with several variables, comparing the application of 100 ml of Edible coating with 0.4 grams of stearin using dipping, brushing, and spraying methods. Observations were also made at storage times of 5, 10, and 15 days. The measurement parameters in this study were weight loss, fruit firmness, browning index, total acid, total soluble solids, and organoleptic tests. The method of applying Edible coating to salak fruit is a type of preservation that is applied and formed directly on the surface of the food. The easiest way to apply the coating is by dipping it directly into the solution, so the product absorbs the required coating material in the right amount to form the desired layer. When it dries, the thin layer creates a protective coating on the food surface. Storage time affects weight loss, total color difference, browning index, taste, texture, aroma, and color of the food, but it doesn't affect dissolved solids and total acid.

Keywords: *Edible coating*, salak pondoh, stearin