

**KAJIAN KADAR VITAMIN C BUAH STROBERI
(*Fragaria × ananassa*) YANG DIAPLIKASIKAN *EDIBLE COATING*
EKSTRAK ETANOL DAUN GULMA SIAM (*Chormolaena odorata* L.)**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Farmasi



AISAH SONIA OCTAVIANA

31120116

**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
JULI 2024**

ABSTRAK

KAJIAN KADAR VITAMIN C BUAH STROBERI (*Fragaria × ananassa*) DI APLIKASIKAN *EDIBLE COATING* EKSTRAK ETANOL DAUN GULMA SIAM (*Chormolaena odorata* L.)

Aisah Sonia Octaviana

Program Studi S1 Farmasi, Universitas Bakti Tunas Husada Tasikmalaya

ABSTRAK

Stroberi adalah salah satu tanaman buah-buahan yang memiliki nilai ekonomi tinggi karena rasanya yang manis, warna dan bentuk yang menarik, serta kandungan nutrisi, vitamin, dan antioksidan yang tinggi. buah stroberi ini memiliki kelemahan yaitu cepat membusuk sehingga perlu diberikan *edible coating*. *Edible Coating* merupakan salah satu metode yang digunakan untuk memperpanjang umur simpan dan menjaga kualitas buah pada suhu kamar, salah satu keunggulan dari *edible coating* adalah bersifat biodegradable (mudah terurai). *Edible coating* dengan penambahan ekstrak daun gulma siam bertujuan untuk mengetahui efektivitas *Edible Coating* terhadap buah Stroberi, dan untuk mengetahui kadar Vitamin C pada buah Stroberi. Salah satu kandungan kimia pada daun gulma siam yaitu flavonoid yang berperan sebagai antimikroba. Dalam penelitian ini dilakukan dengan variasi konsentrasi yaitu, perlakuan pati tapioka menggunakan konsentrasi 4%, Perlakuan gliserol yang digunakan yaitu konsentrasi 5%, perlakuan cmc yang digunakan yaitu konsentrasi 0,4%, dan perlakuan ekstrak daun gulma siam yang digunakan yaitu 3%, 5%, dan 7%. Proses *edible coating* dilakukan pengecekan susut bobot, kadar air, Vitamin C, hedonik dari segi aspek warna, aroma dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formula 1 dengan variasi konsentrasi yaitu (tapioka 4%, cmc 0,4%, gliserol 5%, dan ekstrak gulma siam 3%) merupakan formula terbaik yang dapat mempertahankan kualitas buah stroberi selama 11 hari meliputi susut bobot dengan nilai, kadar air, vitamin, dan adapun hasil dari uji hedonik, formula yang paling banyak disukai yaitu formula 1 dari aspek warna dengan skor. aroma, tekstur.

Kata kunci: *Edible coating*, gulma siam, buah stroberi, vitamin C, penyimpanan buah..

ABSTRACT

Strawberries are a fruit crop that has high economic value because of their sweet taste, attractive color and shape, and high content of nutrients, vitamins and antioxidants. Strawberry fruit has a weakness, namely that it rots quickly so it needs to be given an edible coating. Edible Coating is a method used to extend the shelf life and maintain the quality of fruit at room temperature. One of the advantages of Edible Coating is that it is biodegradable (easily decomposed). Edible coat with the addition of Siam weed leaf extract aims to determine the effectiveness of Edible Coating on strawberries, and to determine the levels of Vitamin C in strawberries. One of the chemical contents in Siam weed leaves is flavonoids which act as antimicrobials. In this research, it was carried out with variations in concentration, namely, the tapioca starch treatment used a concentration of 4%, the glycerol treatment used was a concentration of 5%, the CMC treatment used was a concentration of 0.4 %, and the Siam weed leaf extract treatment used was 3%, 5%, and 7%. The Edible Coating process was carried out by checking weight loss, water content, Vitamin C, hedonic aspects in terms of color, aroma and texture. The results of the research showed that the formula 1 with varying concentrations, namely (4% tapioca, 0.4% cmc, 5% glycerol, and 3% siam weed extract) is the best formula that can maintain the quality of strawberries for 11 days including weight loss with value, water content, vitamins, and as for the results of the hedonic test, the most preferred formula is formula 1 from the color aspect with a score. aroma, texture.

Keywords: *Edible coating*, Siam weed, strawberry fruit, vitamin C, fruit storage.