

**AKTIVITAS ANTI JAMUR DARI *EDIBLE COATING*  
KITOSAN-MINYAK TEMU MANGGA  
(*Curcuma mangga valeton & zipp*) TERHADAP BUAH  
STROBERI (*Fragaria vasca L.*)**

SARAH SOFIKA  
NIM : 12612053

**INTISARI**

Telah dilakukan penelitian dengan judul **Aktivitas Anti Jamur Dari *Edible Coating* Kitosan-Minyak Temu Mangga (*Curcuma mangga valeton & zipp*) Terhadap Buah Stroberi (*Fragaria vasca L.*)**. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah minyak temu mangga dan kitosan dapat memperpanjang daya simpan pada buah stroberi, seperti yang kita ketahui selama ini bahwa buah stroberi tidak bertahan lama. Proses yang dilakukan adalah pengujian minyak temu mangga dengan GC-MS, uji konsentrasi kitosan optimal, uji konsentrasi minyak temu mangga-kitosan optimal, uji penghambat jamur dan uji organoleptik. Konsentrasi kitosan yang optimal untuk menghambat jamur adalah konsentrasi 1%, dan pada uji konsentrasi minyak-temu mangga-kitosan optimal konsentrasi yang optimal untuk menghambat jamur adalah konsentrasi kitosan 1%-minyak temu mangga 0,05%, dan pada uji penghambat jamur variasi konsentrasi yang bisa menghambat jamur lebih lama adalah konsentrasi kitosan 1%-minyak temu mangga 0,05%. Pada uji organoleptik yaitu berupa uji bau, rasa, warna, dan penampilan dapat dibuktikan bahwa edible coating dari kitosan-minyak temu mangga dapat memperpanjang daya simpan pada buah stroberi.

*Kata Kunci: edible coating, minyak temu mangga, kitosan, variasi konsentrasi*

**ANTIFUNGAL ACTIVITY OF EDIBLE COATING FROM  
CHITOSAN-CURCUMA MANGGA OIL  
(*Curcuma mangga valetton & zijp*) TO STRAWBERRIES  
(*Fragaria vasca L.*)**

SARAH SOFIKA  
NIM : 12612053

**ABSTRACT**

The study of **Antifungal Activity Of Edible Coating From Chitosan-Curcuma Mangga Oil (*Curcuma mangga valetton & zijp*) To Strawberries (*Fragaria vasca L.*)** has been done. The aim of the present study was to determine whether the curcuma mangga oil and chitosan can extend the storability of strawberries where we know that strawberries do not survived so long. In this study the process that has been done is, in the form of testing curcuma mangga oil with GC-MS, chitosan's optimal concentration test, chitosan-curcuma mangga oil's optimal concentration test, mildew inhibitor tests and organoleptic test. Where at chitosan's optimal concentration test the optimal concentration of chitosan to inhibit fungus is at the 1% level of concentration and for the curcuma mangga-chitosan oil's optimal concentration is at the 1% level of concentration. The 1% concentration level of chitosan and 0.05% concentration level of curcuma mangga oil which are optimized to inhibit fungus at the mildew inhibitor test. The organoleptic tests can be proved that edible coating of chitosan-curcuma mangga oli can extend the storability on the strawberries.

*Keywords : edible coating, cucurma mangga oil, chitosan, variations in the concentration*