

**Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Jahe Pada Edible Film CMC
Terhadap Umur Simpan Roti Tawar.**

Rufa Dewi Saraswati
Program Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengaruh perbedaan CMC dan Minyak atsiri jahe terhadap, total kapang dan pengamatan secara Visual pada *Edible film* yang dilapiskn pada roti tawar. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dan kuantitatif dengan 2 faktor. Faktor yang pertama adalah perbedaan CMC yang terdiri dari konsentrasi 1 % dan 2 %. Faktor kedua adalah Minyak atsiri jahe yang terdiri dari konsentasi 1 %, 1,5 %, dan 2 %. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Penggunaan minyak atsiri jahe dengan konsentrasi 2% dan CMC dengan konsentrasi 2 % berpengaruh nyata terhadap umur simpan roti tawar. Lama penyimpanan dari hari ke 0, 5, 10, dan 15 tidak berpengaruh terhadap analisa total kapang dan pengamatan secara visual. Perbedaan dari roti tawar yang tidak dilapisi dan yang dilapisi edible film sangat terlihat yaitu dengan tumbuhnya kapang pada roti tawar tanpa edible di hari ke 7. Sedangkan roti tawar yang dilapisi dengan edible film tidak terdapat kapang yang tumbuh sampai hari ke 15.

Kata Kunci : *Edible film, Carboxymethyl cellulose, Minyak atsiri jahe*