

## ABSTRAK

### **PENGARUH JENIS KITOSAN SEBAGAI *EDIBLE COATING* TERHADAP KUALITAS BUAH TOMAT (*Lycopersicon esculentum* Mill.) PADA BERBAGAI TINGKAT KEMATANGAN SELAMA PENYIMPANAN**

Oleh

**Nahda Maulina  
NPM 185001041**

**Dosen Pembimbing :  
Suhardjadinata  
Nur Arifah Qurota A'yunin**

Buah tomat merupakan komoditas hortikultura yang memiliki sifat mudah rusak, sehingga jika penanganan pascapanen buah tomat tidak dilakukan dengan tepat maka dapat menurunkan kualitas. Salah satu metode yang digunakan untuk memperpanjang umur simpan dan mempertahankan kualitas yaitu dengan pelapisan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis kitosan yang paling efektif untuk memperpanjang umur simpan dan mempertahankan kualitas pada tiap tingkat kematangan buah tomat. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus sampai November 2022 bertempat di Laboratorium Dasar Fakultas Pertanian Universitas Siliwangi Tasikmalaya. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) faktorial dengan 2 faktor perlakuan, faktor pertama adalah jenis kitosan yang terdiri dari 3 taraf (tanpa kitosan, kitosan kepiting komersil dan kitosan udang hasil pembuatan) dan faktor kedua adalah tingkat kematangan buah tomat yang terdiri dari 3 taraf (*breakers*, *turning* dan *pink*). Setiap perlakuan diulang 3 kali. Data dianalisis menggunakan sidik ragam dengan uji F dan dilanjutkan dengan uji Jarak Berganda Duncan pada taraf nyata 5%. Hasil penelitian menunjukkan tidak terdapat interaksi antara jenis kitosan dan tingkat kematangan buah tomat terhadap semua parameter pengamatan. Secara mandiri tingkat kematangan buah tomat berpengaruh terhadap total padatan terlarut, total asam tertitrasi pada 0, 5 dan 10 hari setelah perlakuan. Hasil uji Friedman menunjukkan adanya perbedaan uji organoleptik (warna, tingkat kesegaran dan tingkat kesukaan) antara jenis kitosan dan tingkat kematangan buah tomat 0, 5 dan 10 hari setelah perlakuan.

Kata kunci : pelapisan, kitosan, tomat.