RINGKASAN

(*LITERATURE REVIEW*)

PENGGUNAAN KITOSAN SEBAGAI PENGAWET PADA MAKANAN

Achmadian Sectio

Indonesia merupakan negara pengekspor udang dalam jumlah besar. Udang yang di ekspor yaitu hanya berupa daging, tetapi bagian kulit, kepala, dan ekor dibuang menjadi limbah sehingga berpotensi mencemari lingkungan. Pencemaran tersebut terjadi karena kurangnya perhatian industri udang terhadap limbah udang tersebut. Kitosan berasal dari cangkang hewan krustacea dan merupakan turunan dari polimer alami yaitu kitin dan berfungsi untuk mengawetkan makanan. Kitosan memiliki daya hambat bakteri masing-masing sebagai pengawet makanan, tergantung pada konsentrasi dari pelarutan kitosan tersebut. Kitosan dapat memperpanjang umur simpan suatu produk seperti makanan dan minuman, sehingga dapat digunakan untuk mengawetkan makanan dan minuman. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui efektivitas penggunaan kitosan sebagai *edible coating* untuk mengetahui umur simpan suatu produk makanan dan minuman dengan menggunakan metode uji TPC (*Total Plate Count*). Desain penelitian ini adalah literatur *review*. Peneliti melakukan pencarian naskah melalui database resmi dari sumber pustaka yang relevan dengan topik penelitian. Database yang digunakan adalah *Google Schoolar*. Hasil penelitian dapat dijadikan melalui penyajian tekstual, tabel, atau grafik. Buat sejelas mungkin agar pembaca atau penguji mudah memahami hasil dari penelitian. Pada karya tulis ilmiah (resume artikel) ini menggunakan 5 jurnal resmi yang meneliti dan membahas tentang penggunaan kitosan dari kulit udang sebagai edible coating untuk mengawetkan makanan dengan metode uji TPC. Kesimpulan yang dapat diambil yaitu kitosan mampu menghambat pertumbuhan bakteri dan memperpanjang umur simpan makanan. Semakin tinggi konsentrasi kitosan maka akan memperoleh hasil yang baik. Kitosan dapat menghambat pertumbuhan bakteri dan jamur pada suatu makanan dan minuman sehingga tidak cepat bau dan membusuk jika dibandingkan tanpa menggunakan pengawet kitosan.