

RINGKASAN
(LITERATURE REVIEW)

PENGARUH PENGGUNAAN KITOSAN SEBAGAI *EDIBLE COATING*
***FILM* TERHADAP MASA SIMPAN BUAH STROBERI**
DENGAN INDIKATOR SUSUT BOBOT BUAH

Virginia Nirmala

Stroberi adalah komoditas buah yang memiliki kadar air tinggi, mudah rusak, sehingga mempunyai umur simpan yang relatif pendek. Kerusakan yang sering terjadi pada buah stroberi antara lain lecet, terkelupas, kering, layu, memar dan membusuk yang diakibatkan karena aktivitas enzim dan atau mikroorganisme.

Pada tahap pasca panen dan penyimpanan, proses pemasakan buah stroberi akan terus berlangsung, karena jaringan dan sel di dalam buah masih hidup dan melakukan respirasi dan penguapan air pada buah. Kehilangan air menyebabkan perubahan metabolisme dalam aktivasi enzim yang menyebabkan penuaan dipercepat, mengurangi rasa dan aroma, penurunan nilai gizi, dan peningkatan kerentanan terhadap kerusakan dingin dan invasi patogen. Hal tersebut akan menyebabkan penurunan mutu dan masa simpan buah stroberi.

Untuk mempertahankan mutu dan kualitas buah stroberi digunakan kitosan untuk melapisi permukaan buah stroberi yang diharapkan dapat menghambat pelepasan gas, uap air karena kontak langsung dengan udara dihindari, sehingga umur simpan buah stroberi dapat diperpanjang.

Desain penelitian ini adalah *literature review*. Peneliti melakukan pencarian naskah melalui database resmi dan sumber pustaka yang relevan dengan topik penelitian. Database yang digunakan adalah *Google Scholar*. Jumlah artikel yang diresume adalah 5 artikel yang terdiri dari tiga artikel nasional dan dua artikel internasional.

Berdasarkan hasil *review* lima artikel tersebut, kitosan mampu mengurangi susut bobot buah stroberi dibandingkan dengan buah stroberi yang tidak diberi pelapis kitosan, sehingga kesegaran dan kualitas buah stroberi dapat dipertahankan lebih lama hal ini sekaligus mampu memperpanjang umur simpan buah tersebut.

Kata kunci : Stroberi, Kitosan, Susut bobot buah, Umur simpan