RINGKASAN

RESUME ARTIKEL

PENGARUH PENERAPAN PEKTIN SEBAGAI EDIBLE COATING TERHADAP KUALITAS BUAH

Uun Prebiani

Edible coating adalah lapisan tipis yang dapat dimakan serta dapat memberikan penahanan selektif terhadap perpindahan massa, dan juga dapat meningkatkan kemudahaan penanganan pasca panen. Salah satu bahan baku alami yang dapat digunakan sebagai edible coating adalah pektin. Pektin merupakan salah satu turunan polisakarida yang memiliki fungsi sebagai membrane permeable selektif terhadap pertukaran gas CO2 dan O2, pada penggunaannya dapat memperpanjang umur simpan karena respirasi buah dapat dikurangi. Buah buahan memiliki sifat yang mudah busuk dan rusak, oleh karena itu diperlukan penanganan pasca panen yang tepat untuk menjaga mutu dan kualitas buah. Maka dari itu, tujuan dari resume artikel ini untuk mengatahui pemanfaatan pectin sebagai *edible coating* terhadap kualitas buah.Buah yang telah dilapisi pektin dikarakterisasi susut bobot, total asam dan kandungan vitamin c nya. Variable terbaik yang didapat dari penelitian yaitu buah yang dilapisi dengan pektin dapat mengurangi susut bobot, penurunan total asam lebih rendah dan dapat mempertahankan kandungan vitamin c dalam buah, sedangakan buah yang tidak dilapisi pectin nilai susut bobot lebih tinggi, nilai penurunan total asam lebih tinggi dan tidak dapat mempertahankan kandungan vitamin c dalam buah. Dengan demikian pemanfaatan pectin sebagai edible coating dapat mempengaruhi kualitas buah.

Kata kunci : *Edible coating*, pektin, kualitas buah