

RINGKASAN
(RESUME ARTIKEL)

VARIASI KITOSAN SEBAGAI *EDIBLE COATING*
TERHADAP KANDUNGAN TOTAL ASAM TERTITRASI (TAT)
PADA BUAH TOMAT

Fauziah Nirwana

Sumber kitosan berasal dari hewan golongan *Crustaceae sp* seperti udang dan kepiting. Limbah kulit dan kepala udang mengandung senyawa kitin yang bermanfaat dalam bidang pangan. Kitin diperoleh tahap proses deproteinasi, demineralisasi dan depigmentasi dari cangkang udang. Kitin dideasetilasi dengan proses hidrolisis menghasilkan kitosan. Masalah utama tomat setelah dipanen adalah mudah menjadi matang dan selanjutnya akan mudah menjadi busuk. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kitosan sebagai *edible coating* terhadap kandungan total asam tertitrasi (TAT) pada buah tomat. Metode penelitian ini diambil dari tiga jurnal internasional dan dua jurnal nasional dengan kriteria pemilihan jurnal berdasarkan jenis kitosan yang digunakan yaitu berasal dari udang dan kepiting, sampel yang diamati adalah buah tomat, dan pengujian yang digunakan adalah kandungan total asam tertitrasi. Hasil resume artikel ini dapat disimpulkan bahwa pemberian kitosan sebagai *edible coating* memiliki pengaruh terhadap total asam tertitrasi pada buah tomat.

Kata Kunci: Kitin, Kitosan, Udang, *Edible Coating*, Total Asam Tertitrasi.