

RINGKASAN

(RESUME ARTIKEL)

PENGARUH KITOSAN SEBAGAI *EDIBLE COATING* TERHADAP SUSUT BOBOT BUAH TOMAT

Tri Widowati

Tomat merupakan salah satu sumber antioksidan bagi manusia. Karotenoid (likopen, karoten, lutein) dan flavonoid dalam tomat telah dikonfirmasi sebagai polifenol esensial dalam memberikan manfaat antioksidan. Daya simpan tomat relatif pendek, sehingga sering terjadi kerugian pasca panen. Kitosan merupakan senyawa alami yang berasal dari limbah hewan kulit dan kepala udang atau kepiting yang berfungsi sebagai *edible coating*.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pemanfaatan *chitosan* sebagai *edible coating* pada tomat dan mengetahui seberapa efektif kitosan berfungsi sebagai *edible coating* terhadap susut berat pada tomat.

Metode pada penelitian ini yaitu dengan meresume jurnal yang terdiri dari 2 jurnal nasional dan 3 jurnal internasional, pemilihan jurnal ini berdasarkan jenis Kitosan yang digunakan, buah tomat sebagai media sampel yang akan diamati, pengujian penelitian ini yaitu mengamati data susut bobot yang diperoleh sebagai *edible coating*.

Hasil dari resume jurnal ini menunjukkan bahwa kitosan dapat berpengaruh sebagai *edible coating* terhadap susut bobot buah tomat.

Kata Kunci : Tomat, kitosan, *edible coating*.