

**RINGKASAN**  
**(RESUME ARTIKEL)**

**PENGARUH EFEKTIVITAS KITOSAN SEBAGAI *EDIBLE COATING***  
**ANTIBAKTERI PADA BUAH TOMAT (*Lycopersicum Esculentum*) UNTUK**  
**MEMPERPANJANG WAKTU SIMPAN**

**Ari Suci Citra Wati**

Tomat (*Solanum lycopersicum*) merupakan buah pangan yang termasuk dalam famili *Solanaceae* dan banyak ditanam di daerah dataran tinggi, sedang atau rendah. Masalah utama tomat setelah dipanen adalah sifatnya yang mudah rusak oleh pengaruh mekanis serta kandungan airnya yang tinggi, sehingga mengakibatkan daya simpan rendah, susut bobot tinggi akibat penguapan, pertumbuhan mikroba serta perubahan fisika kimia buah menjadi lebih cepat. Penggunaan senyawa anti mikroba yang tepat dapat memperpanjang umur simpan suatu produk serta menjamin keamanan produk. Kitosan adalah pelapis yang bisa dimakan (*edible coating*) yang didapat dari hasil deasetilasi dari kitin. Kitin dapat diperoleh dari limbah udang, kepiting, kerang dan hasil komoditas perairan yang lain. Kitosan dapat digunakan sebagai pelapis pada buah dan sayur, terutama buah yang mempunyai karakteristik kulit lunak, seperti pada buah tomat. Pemberian *edible coating* kitosan menggunakan metode *Total Plate Count* dengan konsentrasi 0.25% – 2% pada buah tomat dengan teknik pencelupan antara 10 -15 menit, kemudian dikeringkan dan disimpan dalam suhu ruang selama 15 hari masa simpan, kemudian diamati. Pada interval 5 hari, terdapat pengaruh kitosan dalam menghambat pertumbuhan bakteri. Akan tetapi hasil yang didapat tidak terlalu signifikan. Pelapisan kitosan dengan pelapisan rertinggi dapat dipertahankan sampai 30 hari masa simpan, dengan demikian pelapisan menggunakan kitosan terbukti efektif menghambat pertumbuhan bakteri serta mempertahankan kualitas buah dengan baik.