RINGKASAN
(RESUME ARTIKEL)

PENGARUH KONSENTRASI KITOSAN KEPITING SEBAGAI *EDIBLE COATING* TERHADAP KADAR VITAMIN C PADA BUAH TOMAT

Dewi Rachmawati

Peningkatan nilai ekspor kepiting akan mengakibatkan peningkatan jumlah limbah yang dihasilkan berupa limbah cangkang kepiting.Cangkang kepiting mengandung kitin yang dapat diolah menjadi kitosan. Kitosan dapat diaplikasikan dalam pengawetan buah, seperti tomat. Tomat merupakan salah satu buah yang mudah rusak dalam penyimpanan. Oleh karena itu perlu dilakukan proses penyimpanan yang tepat agar buah tomat tetap terjaga kualitasnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi kitosan kepiting sebagai *edible coating* terhadap kadar vitamin C pada buah tomat. Dari hasil tiga penelitian sebelumnya, terdapat pengaruh dalam pemberian kitosan kepiting pada tomat terhadap vitamin C namun tidak begitu besar. Dari tiga penelitian yang diresume, kadar vitamin C tertinggi pada buah tomat yaitu 0,23 % dengan kitosan konsentrasi 1% pada penyimpanan hari ke-3 dengan suhu penyimpanan 26,65^{o}C. Kadar vitamin C pada tomat sebelum diberi kitosan sebasar 0,20 %. Sehingga dapat disimpulkan bahwa pemberian kitosan kepiting sebagai *edible coating* terhadap kadar vitamin C pada buah tomat tidak memberi pengaruh yang begitu besar.

Kata kunci : *Tomat, kitosan, kepiting, vitamin C.*