

## **RINGKASAN**

### **(RESUME ARTIKEL)**

#### **PENGARUH KITOSAN SEBAGAI *EDIBLE COATING* TERHADAP *VISUAL QUALITY RATE (VQR)* PADA BUAH TOMAT**

**Sisko Nirma Widjayanti**

Kitosan adalah pelapis yang bisa dimakan (*edible coating*) yang didapat dari hasil diasetilisasi dari kitin. Kitin dapat diperoleh dari limbah udang, kepiting, kerang dan hasil produk komoditas perairan yang lain. Kitin paling banyak didapat dari limbah udang, hal ini dikarenakan pada produksi udang tidak menggunakan semua bagian dari tubuh udang dan menyisakan limbah udang antara lain bagian kepala, kulit dan ekor yang mempunyai berat 30% - 70% dari berat udang. Limbah udang yang mempunyai kandungan tinggi mineral dan protein sangat potensial untuk dimanfaatkan selain sebagai bahan tambahan pada produk rumahan seperti krupuk udang, terasi dan lain lain juga sebagai penghasil kitin yang merupakan bahan utama dalam pembuatan kitosan. Kitosan dapat digunakan sebagai pelapis pada buah dan sayur, terutama buah yang mempunyai karakteristik lunak dan mudah rusak seperti pada buah tomat dengan struktur kulit yang mudah rusak karena goresan atau gesekan yang mungkin terjadi saat proses pemanenan. Kitosan dengan konsentrasi 0,25% sampai 3% sebagai pelapis pada buah tomat yang dilakukan pencelupan selama 30 detik sampai 1 menit kemudian dikeringkan dan disimpan dalam suhu ruang disimpan selama 15 hari masa simpan kemudian diamati pada interval 3 hari, didapatkan hasil bahwa pelapisan kitosan pada buah tomat tidak memberikan pengaruh besar terhadap kekerasan dan warna buah tomat. Penurunan kualitas buah tomat tanpa pelapisan kitosan terjadi pada hari ke 20 – 24, sedangkan dengan pelapis kitosan kualitas buah dapat dipertahankan sampai 30 hari masa simpan. Dengan demikian pelapisan menggunakan kitosan terbukti efektif untuk meningkatkan kualitas visual pada buah yang meliputi ketegasan warna, kekerasan dan struktur buah pada saat penyimpanan.

Kata Kunci: Kitin, Kitosan, Buah Tomat