

ABSTRAK

PENGARUH KONSENTRASI *VIRGIN COCONUT OIL* (VCO) PADA *EDIBLE COATING* KULIT BUAH SEMANGKA (*Citrullus vulgaris* Schrad) TERHADAP KUALITAS BUAH TOMAT (*Lycopersicum esculentum* Mill.) SELAMA PENYIMPANAN

Oleh

Putri Asisah Batubara

NPM. 195001061

Dosen Pembimbing:

Maman Suryaman

Tini Sudartini

Buah tomat merupakan buah klimaterik yang kandungan airnya sangat tinggi, sehingga mudah mengalami kerusakan (*perishible*) dan penurunan kualitas selama penyimpanan. Salah satu upaya untuk mempertahankan kualitas dan mengurangi kerusakan buah tomat selama penyimpanan adalah dengan perlakuan *edible coating* atau pelapisan tipis dengan menggunakan bahan-bahan yang terbuat dari komponen yang dapat dimakan seperti ekstrak kulit buah semangka. Untuk meningkatkan kualitas *Edible coating kulit buah semangka* perlu ditambahkan zat yang bersifat hidrofobitas diantaranya *virgin coconut oil* (VCO). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan VCO pada *Edible coating kulit buah semangka* terhadap kualitas buah tomat selama penyimpanan. Perlakuan konsentrasi VCO yang ditambahkan pada *Edible coating kulit buah semangka* adalah, A (tanpa *coating*), B (*coating* tanpa VCO), C (*coating* +VCO 1%), D (*coating* +VCO 2%), E (*coating* +VCO 3%), dan F (*coating* +VCO 4%). Hasil penelitian menunjukkan penambahan VCO dengan konsentrasi 3% pada *Edible coating kulit buah semangka* mampu mempertahankan kualitas buah tomat hingga hari ke-12 penyimpanan.

Kata kunci: kualitas buah tomat, VCO, masa simpan.

ABSTRACT

THE EFFECT OF VIRGIN COCONUT OIL (VCO) CONCENTRATION IN EDIBLE COATING OF WATERMELON (*Citrullus vulgaris* Schrad) ON THE QUALITY OF TOMATO (*Lycopersicum esculentum* Mill.) DURING STORAGE

By

Putri Asisah Batubara

Student Number. 195001061

Guided by:

Maman Suryaman

Tini Sudartini

Tomato fruit is a climatic fruit with a very high water content, so it is easily damaged (perishible) and decreases in quality during storage. One of the efforts to maintain the quality and reduce the damage of tomato fruit during storage is by edible coating treatment or thin coating using materials made from edible components such as watermelon rind extract. To improve the quality of edible coating of watermelon rind starch, it is necessary to add substances that are hydrophobic, including virgin coconut oil (VCO). This study aims to determine the effect of VCO addition on edible coating of watermelon rind starch on the quality of tomato fruit quality during storage. The treatments of VCO concentration added to edible coating of watermelon rind starch were, A (no coating), B (coating without VCO), C (coating +VCO 1%), D (coating +VCO 2%), E (coating +VCO 3%), and F (coating +VCO 4%). The results showed that the addition of VCO with a concentration of 3% to the edible coating of watermelon rind starch was able to maintain the quality of tomato fruit until the 12th day of storage.

Keywords: quality of tomatoes, VCO, shelf life.