

ABSTRAK

PENGARUH KONSENTRASI PATI KULIT PISANG KEPOK DAN EKSTRAK DAUN CINCAU HIJAU SEBAGAI PELAPIS TERHADAP KUALITAS BUAH TOMAT SELAMA PENYIMPANAN

OLEH

**Aisyiah Setiawati
NPM 195001005**

**Dosen Pembimbing
Maman Suryaman
Nur Arifah Qurota A'yunin**

Tomat merupakan salah satu jenis tanaman yang mudah rusak, apabila penanganan pascapanen buah tomat tidak dilakukan dengan tepat dapat menurunkan kualitas buah. Salah satu metode yang digunakan untuk memperpanjang umur simpan dan mempertahankan kualitas buah tomat yaitu dengan pelapisan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas buah tomat selama penyimpanan yang diberi pati kulit pisang, ekstrak daun cincau dan kombinasi pati kulit pisang dan ekstrak daun cincau dengan konsentrasi yang berbeda. Percobaan ini dilaksanakan di Kec. Ciamis, Kab. Ciamis pada bulan Oktober 2023. Percobaan ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 9 perlakuan dan diulang 3 kali sehingga terdapat 27 unit percobaan : A (kontrol), B (pati kulit pisang 3%), C (pati kulit pisang 5%), D (ekstrak daun cincau hijau 3%), E (ekstak daun cincau hijau 5%), F (pati kulit pisang 3% + ekstrak daun cincau hijau 3%) , G (pati kulit pisang 3% + ekstrak daun cincau hijau 5%), H (pati kulit pisang 5% + ekstrak daun cincau hijau 3%), I (pati kulit pisang 5% + ekstrak daun cincau hijau 5%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi pati kulit pisang dan ekstrak daun cincau hijau berpengaruh terhadap susut bobot selama penyimpanan, namun tidak berpengaruh pada tingkat kerusakan, kadar vitamin C, warna dan kesegaran buah tomat.

Kata kunci : ekstrak daun cincau, pati kulit pisang ,pelapisan, tomat