

**PENGARUH KONSENTRASI EKSTRAK DAUN NYAMPLUNG
(*Calophyllum inophyllum*) SEBAGAI BAHAN COATING TERHADAP
KUALITAS BUAH CABAI RAWIT (*Capsicum frutescens* L.)**

Oleh

**RUSIN
NPM 175001049**

**Dosen Pembimbing:
Darul Zumani
Nur Arifah Qurota A'yunin**

ABSTRAK

Cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.) merupakan salah satu buah non-klimaterik yang rentan mengalami penurunan kualitas. Salah satu cara untuk mempertahankan kualitas buah cabai rawit adalah dengan aplikasi *coating*. Ekstrak daun nyamplung (*Calophyllum inophyllum*) berpotensi menjadi bahan *coating* karena mengandung senyawa aktif seperti flavonoid, tanin, dan saponin yang bermanfaat sebagai antimikroba dan antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk menguji pengaruh *coating* ekstrak daun nyamplung pada buah cabai rawit dan untuk mendapatkan konsentrasi yang berpengaruh paling baik terhadap kualitas buah cabai rawit selama penyimpanan. Percobaan dilaksanakan di Laboratorium Dasar Fakultas Pertanian Universitas Siliwangi pada bulan Mei sampai Juni 2024 menggunakan Rancangan Acak Lengkap yang terdiri dari 6 taraf perlakuan konsentrasi ekstrak daun nyamplung, yaitu 0%, 0,5%, 1%, 1,5%, 2%, dan 2,5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi ekstrak daun nyamplung 2,5% berpengaruh paling baik terhadap kualitas buah cabai rawit selama penyimpanan.

Kata kunci: cabai rawit, *coating*, daun nyamplung, kualitas.

**EFFECT OF NYAMPLUNG LEAF EXTRACT (*Calophyllum inophyllum*)
AS COATING MATERIAL ON THE QUALITY OF CHILI PEPPER
(*Capsicum frutescens* L.)**

By

**RUSIN
NPM 175001049**

**Under Guidance of:
Darul Zumani
Nur Arifah Qurota A'yunin**

ABSTRACT

Chili pepper (*Capsicum frutescens* L.) is a non-climacteric fruit prone to quality degradation. One way to maintain the quality of chili pepper is by applying a coating. Extract from nyamplung leaves (*Calophyllum inophyllum*) has the potential to be used as a coating material because it contains active compounds such as flavonoids, tannins, and saponins that are beneficial as antimicrobials and antioxidants. This research is intended to test the effect of coating with nyamplung leaf extract on chili peppers and to determine the concentration that has the best impact on the quality of chili peppers. The experiment was conducted at the Basic Laboratory of the Faculty of Agriculture, Universitas Siliwangi, from May to June 2024 using a Completely Randomized Design consisting of 6 treatment levels of nyamplung leaf extract concentrations, namely: 0%, 0.5%, 1%, 1.5%, 2%, and 2.5%. This research showed that a 2.5% concentration of nyamplung leaf extract had the best effect on the quality of chili peppers during storage.

Keywords: chili pepper, coating, nyamplung leaf, quality.