

**PENGARUH PENGGUNAAN BEBERAPA KONSENTRASI
EDIBLE COATING PATI SINGKONG TERHADAP
KUALITAS DAN UMUR SIMPAN BUAH TOMAT
(*Lycopersicum esculentum* Mill.)**

**Oleh :
Noni Tri Rahmaningrum**

RINGKASAN

Tanaman tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.) merupakan salah satu tanaman yang dimanfaatkan buahnya untuk dikonsumsi segar maupun olahan. Produk hortikultura baik buah-buahan maupun sayuran khususnya tomat merupakan produk yang mudah mengalami kerusakan. Pada saat pasca panen salah satu kekurangan dari tomat yaitu tergolong ke dalam golongan *perishable commodities* yang berarti golongan komoditas yang mudah mengalami kerusakan sehingga menjadikan produk hortikultura tidak memiliki umur simpan yang panjang. Oleh karena itu, untuk mengatasi hal tersebut salah satunya dengan menggunakan *edible coating* pati singkong. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh dari pengaplikasian konsentrasi *edible coating* pati singkong terhadap mutu, kualitas, dan lama umur penyimpanan pada buah tomat selama penyimpanan. Penelitian ini dilaksanakan di Lab Tanaman III Politeknik Negeri Lampung, dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAK) dengan lima taraf perlakuan dan ulangan sebanyak lima kali. Taraf perlakuan tersebut terdiri dari kontrol (P0), perendaman dengan *edible coating* pati singkong sebanyak 3% (P1), perendaman dengan *edible coating* pati singkong sebanyak 6% (P2), perendaman dengan *edible coating* pati singkong sebanyak 9% (P3), dan perendaman dengan *edible coating* pati singkong sebanyak 12% (P4). Setiap perlakuan diulang sebanyak 5 kali sehingga mendapatkan 25 satuan percobaan. Variabel pengamatan pada penelitian ini adalah susut bobot, tekstur (kekerasan), kadar air, warna, total padatan terlarut (Brix), total asam tertitritasi (TAT) dan tingkat kerusakan. Data hasil pengamatan dianalisis dengan menggunakan uji Beda Nyata Terkecil pada taraf 5 %. Hasil dari penelitian ini ditemukan adanya pengaruh penggunaan beberapa konsentrasi pati singkong terhadap mutu, umur simpan buah, dan kualitas buah tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.). Konsentrasi *edible coating* pati singkong 3% dapat mengurangi susut bobot sampai 21 hari. Konsentrasi 6% dan 9% menjadi konsentrasi terbaik pada parameter pengamatan kadar air pada hari ke 6 penyimpanan.

Kata kunci : *Edible coating*, pati singkong, tomat