

ABSTRAK

KAJIAN PEMBUATAN EKSTRAK DAUN RANDU (*Ceiba Pentandra L.*) SEBAGAI BAHAN *EDIBLE COATING* TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA BUAH TOMAT SELAMA PENYIMPANAN

Oleh

Mahfudin

Salah satu penanganan pascapanen yang dapat menghambat proses transpirasi dan respirasi buah yaitu *edible coating*. Penambahan konsentrasi gliserol berfungsi sebagai penambah sifat plastik pada larutan daun randu. Kombinasi suhu pencelupan digunakan untuk dapat melapisi buah secara merata. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh *edible coating* ekstrak daun randu terhadap perubahan sifat fisik dan kimia buah tomat selama penyimpanan suhu ruang. Hasil penelitian menunjukkan berdasarkan uji analisis sidik ragam perlakuan berpengaruh terhadap parameter kekerasan, susut bobot, kadar air dan PH. Uji lanjut BNT pada hari ke-18, perlakuan konsentrasi gliserol 5% dan suhu pencelupan 60^oC dapat menghambat kekerasan buah 2,12 N, perlakuan konsentrasi gliserol 5% dan suhu pencelupan 60^oC dapat menekan susut bobot sebesar 6,24 %, perlakuan konsentrasi gliserol 5% dan suhu pencelupan 50^oC dapat mempertahankan kadar air buah sebesar 95,94%, dan perlakuan konsentrasi gliserol 3% dan suhu pencelupan 40^oC dapat mempertahankan PH sebesar 4,16. Sehingga pada penelitian ini perlakuan konsentrasi gliserol 5% dan suhu pencelupan 60^oC dipilih sebagai perlakuan terbaik karena dapat mempertahankan kualitas buah dengan baik sampai hari ke-18 penyimpanan.

Kata kunci: tomat, gliserol, suhu pencelupan, *edible coating*