

ABSTRACT

THE APPLICATION OF EDIBLE COATING USING ALOE VERA WITH GINGER EXTRACT COMBINATED ON TOMATOES FRUIT DURING STORAGE

By

HERLAMBANG PRASOTIO SIBURIAN

This study aims to know the effect of edible coating aloe vera with ginger extract combination on tomato during storage, and gain the concentration of ginger extract can extend shelf life of tomato. This research used completely randomized design, analysis of data used analysis of variance (Anova) level of 5%. and the further test used by LSD. The results showed that the treatment of application edible coating using aloe vera and ginger extract combination given significantly effect on weight loss during storage. The treatment given not significantly effect on hardness, total soluble solid, and vitamin C on tomato during storage. The best treatment in this result is aloe vera with 8% extract ginger.

Keywords: Edible Coating, Aloe Vera, Fruit Tomato, Ginger Extract.

ABSTRAK

APLIKASI EDIBLE COATING ALOE VERA KOMBINASI EKSTRAK JAHE PADA BUAH TOMAT SELAMA PENYIMPANAN

Oleh

HERLAMBANG PRASOTIO SIBURIAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh *edible coating* menggunakan *aloe vera* kombinasi ekstrak jahe pada penyimpanan buah tomat dan mendapatkan konsentrasi ekstrak jahe yang dapat memperpanjang umur simpan buah tomat. Penelitian ini menggunakan Rancang Acak Lengkap (RAL) dengan analisis sidik ragam dan dilanjutkan dengan uji lanjut BNT dengan taraf 5%. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan pemberian aplikasi *edible coating* menggunakan *aloe vera* kombinasi ekstrak jahe berpengaruh nyata terhadap susut bobot pada penyimpanan buah tomat. Perlakuan tomat dengan *edible coating* kombinasi ekstrak jahe tidak berpengaruh pada parameter kekerasan buah, total padatan terlarut, dan kadar vitamin C terhadap penyimpanan buah tomat. Berdasarkan hasil penelitian ini, penambahan ekstrak jahe 8% dapat memperpanjang umur simpan buah tomat.

Kata kunci : *Edible Coating Aloe Vera*, Ekstrak Jahe, Buah Tomat.