

ABSTRAK

EFEKTIVITAS DAUN CINCAU HIJAU (*Premna oblongifolia* Merr.) SSEBAGAI *EDIBLE COATING* UNTUK MEMPERTAHANKAN MUTU BUAH CABAI MERAH (*Capsicum annuum* (L.) DAN KETAHANANNYA TERHADAP JAMUR *Colletotrichum* sp.

Oleh

ADELAZORA

Cabai merah (*Capsicum annuum* L.) merupakan tanaman hortikultura yang banyak diminati masyarakat karena sering dijadikan bahan masakan, Tetapi produksi cabai merah masih tergolong rendah karena daya simpan yang sangat singkat dan mudah terserang penyakit yang disebabkan oleh jamur *Colletotrichum* sp. Aplikasi *edible coating* berbahan dasar polisakarida pektin dapat memperpanjang daya simpan buah cabai dan aman untuk dikonsumsi. Salah satu sumber pektin yang digunakan adalah daun cincau hijau (*Premna oblongifolia* Merr.). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dan konsentrasi paling efektif ekstrak daun cincau hijau (*Premna oblongifolia* Merr.) sebagai *edible coating* dalam meningkatkan mutu buah cabai merah (*Capsicum annuum* L.) terhadap penyakit antraknosa (*Colletotrichum* sp.). Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan yaitu A (0%), B (1%), C (2%), D(3%), E (4%), dan F (5%) dengan 4 kali pengulangan. Parameter yang diamati pada penelitian ini yaitu susut bobot buah, tekstur, kerutan, masa inkubasi, kejadian penyakit, dan keparahan penyakit. Data yang diamati akan dianalisis dengan menggunakan ANOVA dan dilakukan uji lanjut beda nyata jujur (BNJ) dengan taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian *edible coating* daun cincau hijau mampu mempertahankan kerutan buah cabai merah, tetapi tidak memberikan pengaruh terhadap susut bobot buah, masa inkubasi, kejadian penyakit, keparahan penyakit, dan jumlah konidia. Selain itu belum terdapat konsentrasi *edible coating* daun cincau hijau yang efektif dalam menghambat infeksi *Colletotrichum* sp.

Kata Kunci: *Capsicum annuum* L., *Colletotrichum* sp., *Edible Coating*., *Premna oblongifolia* Merr.,

ABSTRACT

EFFECTIVENESS OF GREEN CUCU LEAVES (*Premna oblongifolia* Merr.) AS A FRUIT COATING TO MAINTAIN THE QUALITY OF RED CHILI (*Capsicum annuum* L.) FRUIT AND ITS RESISTANCE TO THE FUNGI *Colletotrichum* sp.

By

ADELAZORA

Red chili (*Capsicum annuum* L.) is a horticultural crop that is in great demand by the public because it is often used as a cooking ingredient. However, red chili production is still relatively low due to its very short shelf life and susceptibility to diseases caused by the fungus *Colletotrichum* sp. The application of edible coating made from pectin polysaccharides can extend the shelf life of chili fruit and is safe for consumption. One of the pectin sources used is green grass jelly leaves (*Premna oblongifolia* Merr.). This study used a Completely Randomized Design (CRD) with 6 treatments, namely A (0%), B (1%), C (2%), D (3%), E (4%), and F (5%) with 4 replications. The parameters observed in this study were fruit weight loss, texture, wrinkles, incubation period, disease incidence, and disease severity. The observed data will be analyzed using ANOVA and further tests for honestly significant differences (HSD) with a level of 5%. The results showed that the application of green grass jelly leaf edible coating was able to provide an effect in maintaining red chili fruit wrinkles, but did not have an effect on fruit weight loss, incubation period, disease incidence, disease severity, and the number of conidia. In addition, there is no concentration of green grass jelly leaf edible coating that is effective in inhibiting *Colletotrichum* sp. infection.

Keyword: *Capsicum annuum* L., *Colletotrichum* sp., *Edible Coating.*, *Premna oblongifolia* Merr.