

ABSTRAK

Sherina Zahran Tiara. B.1810903. Aplikasi Edible Coating Kitosan dan Gel Lidah Buaya pada Cabai Merah Keriting (*Capsicum annum* L.) Berdasarkan Lama Pencelupan dan Perbedaan Jenis Kemasan. Dibawah bimbingan Tiana Fitriana dan Muhammad Rifqi.

Cabai merah keriting merupakan salah satu bahan pangan hasil holtikultura yang memiliki umur simpan yang pendek, sehingga perlu dilakukan penanganan pascapanen seperti *edible coating*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama pencelupan *edible coating* dan jenis kemasan terhadap umur simpan cabai merah keriting. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua faktor, yaitu lama menit pencelupan (5, 7, 10) dan jenis kemasan plastik PP (tidak berlubang perforasi, berlubang perforasi). Analisis data yang digunakan adalah Two Way ANOVA dengan Uji Lanjut Duncan selang kepercayaan 95%. Analisa yang dilakukan meliputi susut bobot, kadar air, kadar vitamin C dan laju respirasi. Perlakuan terbaik dalam mempertahankan kualitas cabai merah keriting adalah A1B2 (lama pencelupan 5 menit dengan kemasan PP berlubang perforasi) dengan kandungan vitamin C tertinggi sebesar 460,319 mg/100g dan laju respirasi sebesar 1,885 mgCO₂/kg/jam serta susut bobot sebesar 26,824% dan kadar air sebesar 67,732%.

Kata kunci: cabai merah keriting, gel lidah buaya, kitosan, lama pencelupan, plastik polipropilen