

## ABSTRAK

**Rahayu Pratiwi. B.1810712.** Aplikasi *Edible Coating* Berbasis Pati Singkong Terhadap Mutu Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* L.) Selama Masa Penyimpanan. Skripsi. Di bawah bimbingan Sri Rejeki Retna Pertiwi dan Intan Kusumaningrum.

Tomat (*Lycopersium esculentum* L.) merupakan buah yang memiliki kandungan air yang tinggi sehingga mudah mengalami kerusakan (*very perishable*). Buah tomat ini memiliki umur simpan yang pendek, sehingga perlu penanganan *edible coating*. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari perubahan kimia dan fisika buah tomat di-*coating* dengan pati singkong 3% dan tidak di-*coating* yang disimpan pada suhu ruang ( $T = 25-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) dan suhu dingin ( $T = 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) selama 15 hari. Perubahan kimia dan fisika yang diamati meliputi susut bobot, kadar air, kadar vitamin C dan total padatan terlarut. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penyimpanan suhu dingin memperkecil penurunan kadar air dan kadar vitamin C dibandingkan penyimpanan suhu ruang. *Coating* dengan pati singkong 3% pada tomat dapat memperkecil penurunan kadar air dan kadar vitamin C dibandingkan dengan yang tidak di-*coating*. Penyimpanan buah tomat yang di-*coating* dan disimpan pada suhu dingin selama 15 hari dapat mempertahankan warna buah tomat yang merah segar dengan tekstur yang masih keras khas tomat yang merah dan segar dan tekstur yang masih keras khas tomat.

Kata Kunci : *edible coating*, tomat, pati singkong, suhu penyimpanan