

## INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari mengenai Ekstrak Belimbing Wuluh yang digunakan sebagai campuran *Edible Coating* guna mencegah kerusakan akibat mikroorganisme pada buah tomat. Ekstrak Daun Belimbing Wuluh diperoleh dari daun belimbing wuluh yang direndam pada larutan etanol 96%. Penelitian ini disusun berdasarkan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan rancangan perlakuan faktor tunggal yang terdiri dari 3 perlakuan yaitu : 1) Kitosan. 2) Ekstrak Daun Belimbing Wuluh. 3) Kombinasi Ekstrak Daun Belimbing Wuluh dan Kitosan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian Kitosan dan atau Ekstrak Daun Belimbing Wuluh menghasilkan pengaruh yang berbeda secara signifikan dengan perlakuan Tanpa Pelapis pada semua parameter yang diamati. Kitosan yang ditambah Ekstrak Daun Belimbing Wuluh berpengaruh nyata pada parameter Kekerasan, Susut Berat, Warna, Asam Tertitrasi, Vitamin C, Gula Reduksi, dan Jumlah Mikroba. Perlakuan pelapisan dan penambahan Ekstrak Daun Belimbing Wuluh mampu mempertahankan kualitas dan memperpanjang umur simpan menjadi 25 hari.

***Kata Kunci:*** *Edible coating, Kitosan, Averrhoa blimbi, Umur simpan, Tomat.*