

**PENGARUH PEMBERIAN *EDIBLE COATING* KITOSAN DAN CINCAU
HIJAU UNTUK MEMPERPANJANG UMUR SIMPAN TOMAT Varietas Servo**

SKRIPSI



Oleh :

Shofi Choirunnisa

20170210063

Program Studi Agroteknologi

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA
YOGYAKARTA**

2024

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan:

1. Karya tulis ini merupakan skripsi hasil karya saya sendiri dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta maupun diperguruan tinggi lainnya.
2. Saya menyerahkan dan menetujui karya tulis ini untuk dipublikasikan dalam forum ilmiah maupun pengembangannya dalam bentuk karya ilmiah lain oleh tim pembimbing Skripsi.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis dan dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh karena tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.

Yogyakarta, April 2024
Yang membuat pernyataan
(Materai 10000)



Shofi Choirunnisa
20170210063

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Wr. Wb.

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir skripsi yang berjudul **“PENGARUH PEMBERIAN *EDIBLE COATING* KITOSAN DAN CINCAU HIJAU UNTUK MEMPERPANJANG UMUR SIMPAN TOMAT Varietas *Servo*”**. Penulis mengucapkan terima kasih kepada banyak pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini sehingga berjalan dengan baik, diantaranya:

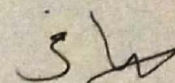
1. Dr. Lis Noer Aini, S.P., M.Si. selaku Kepala Program Studi Agroteknologi, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
2. Ir. Nafi Ananda Utama, M.S. selaku dosen pembimbing pertama yang telah memberikan arahan, waktu dan masukan serta ilmunya dalam membantu penelitian ini.
3. Chandra Kurnia Setiawan, S.P., M.Sc. selaku dosen pembimbing kedua yang telah sabar memberikan arahan, ilmu dan dukungan dalam penelitian ini.
4. Ir. Sukuriyati Susilo Dewi, M.S. selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan dan saran pada skripsi ini.
5. Bapak Supri selaku laboran Agroteknologi UMY yang telah menyediakan sarana dan prasarana penelitian.
6. Seluruh Dosen Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta yang telah memberikan ilmu dan pelajaran yang berharga selama duduk di bangku perkuliahan.
7. Kedua orang tua penulis, yang telah memberikan dukungan penuh dalam hal apapun.
8. Keluarga besar datuk asnawi dan Meko A Bengkri Z yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.
9. Teman-teman Tapak Suci UMY yang telah kebersamai sejak awal masuk kuliah hingga akhir.
10. Teman-teman Agroteknologi B 2017, terimakasih telah berbagi pengalaman suka dan duka, canda dan tawa serta dukungan kalian selama ini.

11. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, terimakasih atas dukungan dan bantuan sehingga skripsi ini selesai.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penulis mengharap kritik, saran dan masukan yang membangun dari para pembaca. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat akademis, praktisi, dan semua pembaca.

Wassalamualaikum Wr. Wb.

Yogyakarta, 26 April 2024



Shofi Choirunnisa

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	3
PERNYATAAN	1
KATA PENGANTAR.....	2
DAFTAR ISI	4
DAFTAR TABEL	6
DAFTAR GAMBAR	7
INTISARI	8
ABSTRACT.....	9
I. Pendahuluan.....	10
A. Latar Belakang	10
B. Rumusan Masalah	11
C. Tujuan Penelitian.....	11
II. TINJAUAN PUSTAKA	12
A. Tomat	12
B. <i>Edible Coating</i>	13
C. Kitosan	15
D. Daun Cincau Hijau.....	17
F. Hipotesis	19
III. TATACARA PENELITIAN	20
A. Tempat dan Waktu Penelitin	20
B. Bahan dan alat penelitian	20
C. Metode penelitian.....	20
D. Cara Penelitian	20
F. Analisis Data	26
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
A. Susut Bobot Buah.....	27
B. Kekerasan Buah.....	28
C. Uji Gula Total.....	30
D. Uji Asam Titrasi	31
E. Uji Gula Reduksi.....	33

F. Uji Vitamin C	35
G. Uji Mikrobiologi	37
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
A. Kesimpulan.....	39
B. Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	44

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1 Hasil rerata tiap pengamatan hasil uji susut bobot buah (%) selama 9 hari.	27
Tabel 2 Hasil rerata tiap pengamatan hasil uji kekerasan buah (kg) selama 9 hari.	29
Tabel 3 Hasil rerata tiap pengamatan hasil uji gula total (Brix) selama 9 hari.	30
Tabel 4 Hasil rerata tiap pengamatan hasil asam titrasi selama 9 hari.....	31
Tabel 5 Hasil tiap pengamatan hasil Gula Reduksi (mg/ml) selama 9 hari	33
Tabel 6 Hasil rerata tiap pengamatan hasil Vitamin C (ppm) selama 9 hari.	35
Tabel 7 Hasil rerata tiap pengamatan hasil Jumlah Mikrobial (CFU/ml) selama 9 hari.....	37

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1 Pengaruh <i>edible coating</i> terhadap parameter susut bobot Pada Buah Tomat Servo.....	28
Gambar 2 Pengaruh <i>edible coating</i> terhadap parameter Uji Kekerasan Buah Pada Buah Tomat Servo.	29
Gambar 3 Pengaruh <i>edible coating</i> terhadap parameter Uji Gula Total Pada Buah Tomat Servo.....	31
Gambar 4 Pengaruh <i>edible coating</i> terhadap parameter Asam Titrasi Pada Buah Tomat Servo.....	32
Gambar 5 Pengaruh <i>edible coating</i> terhadap parameter Gula Reduksi Pada Buah Tomat Servo.....	34
Gambar 6 Pengaruh <i>edible coating</i> terhadap parameter Vitamin C Pada Buah Tomat Servo.	36
Gambar 7 Pengaruh <i>edible coating</i> terhadap parameter Jumlah Mikrobial Pada Buah Tomat Servo.....	38