

ABSTRAK

Novitarianti, 08220190097. Pengaruh Pelapisan Agar dan Jenis Kemasan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Buah Cabai Merah Besar (*Capsicum annuum* L.) Dibimbing oleh Prof. Dr. Aminah, SP., MP. dan Dr. Ir. Suraedah Alimuddin, MP.

Cabai merupakan salah satu komoditas hortikultura yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Setelah dipanen, cabai mengalami pematangan buah disertai menurunnya mutu sehingga menyebabkan umur simpannya relatif pendek. *Edible coating* merupakan kategori bahan kemasan yang unik yang berbeda dari bahan-bahan kemasan konvensional yang dapat dimakan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pelapisan agar terhadap sifat fisik dan kimia pada buah cabai merah besar dan mengetahui pengaruh jenis kemasan terhadap sifat fisik dan kimia pada buah cabai merah besar. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Pasca Panen, Fakultas Pertanian, Universitas Muslim Indonesia pada bulan Mei hingga bulan Juni 2023. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 2 faktor. Setiap perlakuan diulang sebanyak 3 kali sehingga terdapat 27 kali percobaan. Faktor pertama adalah pelapisan agar yang terdiri dari 1,0 gram/100 ml air, 1,5 gram/100 ml air dan 2,0 gram/100 ml air. Faktor kedua adalah jenis kemasan yang terdiri dari kontrol atau tanpa kemasan, Kemasan *Polipropilen* dan kemasan *Poliethilen*. Hasil penelitian menunjukkan Pada pelapisan agar diperoleh kadar vitamin C tertinggi yakni 5,184 mg/100 gr pada pelapisan agar 1,0 gram. Uji organoleptik warna dan uji organoleptik tekstur dengan pelapisan agar 1,5 gram memiliki umur simpan paling lama yaitu 13 hari dengan warna kulit merah dan tekstur agar keras. Pengaruh jenis kemasan pada buah cabai merah besar berpengaruh nyata terhadap susut bobot dan umur simpan cabai merah sedangkan kadar vitamin C tidak berpengaruh nyata. 3. Interaksi antara pelapisan agar dan jenis kemasan tidak berpengaruh nyata terhadap susut bobot dan umur simpan cabai merah besar sedangkan interaksi antara jenis kemasan dan pelapisan agar pada kadar vitamin C dengan nilai tertinggi diperoleh pada perlakuan jenis kemasan PP dan pelapisan agar 1,0 gram dengan rata-rata 5,184 mg/100 gr.

Kata Kunci: Cabai Merah Besar, Pelapisan Agar, Polipropilen, Poliethilen