

## RINGKASAN

**HASNIDAR (08220200041)** Pengaruh Konsentrasi *Edible Coating* Kitosan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Umur Simpan dan Mutu Cabai Merah Besar (*Capsicum annuum* L.), Di bimbing oleh **St. Sabahannur dan Suraedah Alimuddin**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Pengaruh Konsentrasi Kitosan Terhadap Umur Simpan dan Mutu Cabai Merah Besar. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pasca Panen, Fakultas Pertanian Universitas Muslim Indonesia, Makassar. Sulawesi Selatan pada bulan Februari sampai April 2024. Penelitian dilakukan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Pola Faktorial dua faktor, Faktor pertama adalah Konsentrasi *Edible Coating* Kitosan yang terdiri dari 6 taraf yaitu 0% (Kontrol), 1,0%, 1,5%, 2,0%, 2,5% dan 3,0%. Sedangkan faktor kedua adalah Suhu yang terdiri dari 2 taraf yaitu Suhu 27°C-29°C dan Suhu 10±1°C. Dari kedua faktor perlakuan tersebut terdapat 12 kombinasi perlakuan yang diulang sebanyak 3 kali sehingga diperoleh 36 unit percobaan.

Hasil penelitian konsentrasi kitosan 3,0% dapat memperpanjang umur simpan 63,50 hari. Penyimpanan suhu 10±1°C penyimpanan paling baik memiliki kadar vitamin C 3,99 mg/100g dan dapat memperpanjang umur simpan 73 hari. Interaksi antara penggunaan kitosan 3,0% dan suhu penyimpanan 10±1°C merupakan interaksi paling baik dan dapat menekan susut bobot sebesar 76,81%, organoleptik warna 6,0 (kulit merah dengan bercak coklat) dan organoleptik tekstur 2,5 (lunak) dan dapat memperpanjang umur simpan cabai merah besar selama 66 hari.

**Kata Kunci:** *Cabai Merah Besar, Kitosan, Suhu Penyimpanan*

