

RINGKASAN

Fitria Rahman (08220200001) Pengaruh Konsentrasi *Edible Coating* Karagenan dan Gliserol Terhadap Perubahan Mutu Cabai Merah Besar (*Capsicum annuum* L.) Selama Penyimpanan, Dibimbing oleh **St. Sabahannur** dan **Suraedah Alimuddin**.

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi *edible coating* karagenan dan gliserol terhadap mutu cabai merah besar selama penyimpanan. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pasca Panen, Fakultas Pertanian, Universitas Muslim Indonesia, Makassar, dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola dua faktorial diulang sebanyak 3 kali. Faktor pertama yaitu pemberian karagenan yang terdiri dari 3 taraf konsentrasi yaitu, 2% (2 gram/100 ml aquades), 3% (3 gram/100 ml aquades) dan 4% (4 gram/100 ml aquades). Faktor kedua adalah pemberian gliserol yang terdiri dari 4 taraf konsentrasi yaitu 1% (1 ml/100 ml aquades), 1,5% (1,5 ml/100 ml aquades), 2% (2 ml/100 ml aquades) dan 2,5% (2,5 ml/100 ml aquades). Parameter yang diamati yaitu susut bobot, vitamin C, warna, tekstur, umur simpan dan kerusakan pada buah cabai merah besar.

Hasil dari penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa interaksi karagenan 3% dan gliserol 2% merupakan konsentrasi terbaik pada parameter kadar vitamin C sebanyak 4,08 mg/100g dengan susut bobot yaitu 81,91% pada penyimpanan rata-rata 43 hari dengan skor uji organoleptik warna yaitu 5,9 (kulit merah) dan skor tekstur yakni 2,5 (lunak).

Kata Kunci : *Cabai Merah Besar, Edible Coating, Karagenan, Gliserol.*