

RINGKASAN

Khusnul Hatimah (08220200113) Pengaruh Konsentrasi *Edible Coating* Gel Lidah Buaya (*Alloe verra lienne*) dan Suhu Penyimpanan terhadap Mutu dan Umur Simpan Cabai Merah Keriting (*Capsicum annum L.*) Dibimbing oleh St. Sabahannur, Andi Ralle.

Penelitian ini bertujuan untuk Menganalisis pengaruh konsentrasi *edible coating* gel lidah buaya dan suhu penyimpanan terhadap karakteristik mutu dan umur simpan cabai merah keriting. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pasca Panen, Fakultas Pertanian Universitas Muslim Indonesia pada bulan Juni hingga Oktober 2024. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan penelitian ini yaitu rancangan acak lengkap dengan pola faktorial. Faktor pertama konsentrasi *edible coating* dengan konsentrasi G0 (kontrol), G1 (45%), G2 (55%). Faktor kedua suhu penyimpanan yaitu S1 (7°C), S2 (9°C), S3 (31°C).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa, konsentrasi gel lidah buaya tidak memberikan pengaruh terhadap mutu dan umur simpan cabai merah keriting. Suhu 7°C merupakan penyimpanan terbaik, parameter susut bobot menunjukkan 49,69 %, vitamin C 1,28%, Umur simpan memperoleh umur penyimpanan terpanjang yaitu 32,45 hari dan Organoleptik tekstur memperoleh perubahan tekstur paling lambat dengan skala (5,0) hingga hari ke-35. Interaksi antara konsentrasi *edible coating* gel lidah buaya dan suhu penyimpanan tidak berpengaruh nyata terhadap mutu dan umur simpan cabai pada merah keriting. Pada uji organoleptic warna perlakuan yang menunjukkan hasil yang baik pada konsentrasi 55% dan suhu penyimpanan 9°C dengan skala (5,0) hingga hari ke-35

Kata Kunci: *Edible Coating*, Cabai Merah Keriting, Lidah Buaya, Suhu Penyimpanan, Umur Simpan.