

ABSTRAK: Tomat ceri merupakan salah satu komoditas pertanian yang sangat bermanfaat bagi tubuh namun tergolong produk rentan terhadap kerusakan dan pembusukan sehingga perlu dilakukan pelapisan dengan menggunakan karagenan dan ekstrak jahe guna meningkatkan daya simpan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak jahe berbeda pada *edible coating* karagenan terhadap kualitas tomat ceri selama penyimpanan dengan menguji karakteristik fisik (susut bobot), kimia (pH, vitamin C, dan Total Asam Titrasi), mikrobiologi (Angka Lempeng Total dan Angka Kapang Khamir), dan organoleptik (hedonik dan skor mutu). Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan dua faktor yaitu penambahan ekstrak jahe (0 ml, 12 ml, 15 ml, dan 18 ml) dan lama penyimpanan (0 hari, 3 hari, 6 hari, dan 9 hari) dengan tiga kali ulangan. Hasil analisis ANAVA faktor penambahan ekstrak jahe berbeda nyata ($p < 0,05$) terhadap parameter susut bobot, pH, TAT, ALT, AKK, hedonik tekstur, dan skor mutu aroma, namun tidak berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap vitamin C, hedonik (warna dan aroma), skor mutu (warna dan tekstur). Hasil analisis ANAVA faktor lama penyimpanan berbeda nyata ($p < 0,05$) terhadap susut bobot, pH, vitamin C, TAT, ALT, AKK, hedonik warna, dan skor mutu (warna dan aroma), namun tidak berbeda nyata terhadap hedonik (aroma dan tekstur), dan skor mutu tekstur. Perlakuan terbaik untuk parameter uji susut bobot, vitamin C, dan pH dihasilkan oleh tomat ceri dengan penambahan ekstrak jahe 15 ml. Perlakuan terbaik parameter uji TAT dicapai oleh penambahan ekstrak jahe 12 ml. Perlakuan terbaik untuk uji ALT, AKK, dan hedonik tekstur dicapai oleh penambahan ekstrak jahe 0 ml, penyimpanan hari ke 0. Perlakuan terbaik untuk uji hedonik warna dan skor mutu warna dicapai oleh penambahan ekstrak jahe 18 ml, penyimpanan hari ke 9 dan hari ke 0 oleh hedonik aroma. Perlakuan terbaik untuk uji skor mutu aroma dan tekstur dicapai oleh penambahan ekstrak jahe 0 ml, penyimpanan hari ke 9.

Kata Kunci: tomat ceri, *edible coating*, karagenan, ekstrak jahe

ABSTRACT: *Cherry tomato is an agricultural commodity that is very beneficial for human body but is classified as a product that is susceptible to damage and decay, so it is necessary to apply a coating using carrageenan and ginger extract to increase shelf life. This study aims to determine the effect of addition ginger extract on carrageenan edible coating on the quality of cherry tomatoes during storage by examining the physical, chemical, microbiological, and organoleptic characteristics. The design used is Completely Randomized Design (CRD) factorial with two factors which are the addition of ginger extract (0 ml, 12 ml, 15 ml, and 18 ml) and storage time (0 day, 3 days, 6 days, and 9 days) with three repetitions. The results of ANOVA analysis of the addition ginger extract factor were significantly different ($p < 0,05$) on the parameters of weight loss, pH, TAT, ALT, AKK, texture hedonic, and scent quality score, but had no significant effect ($p < 0,05$) on vitamin C, hedonic (colour and scent), quality score (colour and texture). The results of ANOVA analysis of storage time factors were significantly different ($p < 0,05$) to weight loss, pH, vitamin C, TAT, ALT, AKK, hedonic colour, and quality score (colour and aroma), but not significantly different to hedonic (aroma). and texture), and texture quality score. The best treatment for weight loss, vitamin C and pH test parameters was produced by cherry tomatoes with the addition of 15 ml of ginger extract. The best treatment for TAT test parameters was achieved by adding 12 ml of ginger extract. The best treatment for the ALT, AKK*

and hedonic texture tests was achieved by adding 0 ml of ginger extract, storage day 0. The best treatment for the hedonic colour test and colour quality score was achieved by adding 18 ml of ginger extract, storage day 9 and day 0. by hedonic aroma. The best treatment for the aroma and texture quality score test was achieved by adding 0 ml of ginger extract, 9 days of storage.

Keywords: cherry tomato, edible coating, carrageenan, ginger extract