

**PENGGUNAAN KITOSAN SEBAGAI *EDIBLE COATING*
PADA MAKANAN**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu Syarat Tugas Akhir Dalam Menempuh
Program Studi S1 Farmasi STIKes Bakti Tunas Husada Tasikmalaya

RISKA SINDY ANGGRAENI

31116136



**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
STIKes BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
2020**

**PENGGUNAAN KITOSAN SEBAGAI *EDIBLE COATING*
PADA MAKANAN**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu Syarat Tugas Akhir Dalam Menempuh
Program Studi S1 Farmasi STIKes Bakti Tunas Husada Tasikmalaya

RISKA SINDY ANGGRAENI

31116136

**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
STIKes BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
2020**

ABSTRAK

Saat ini masih banyak penggunaan kemasan sintesis, karena tidak rusaknya bahan kemasan sintetis, hal ini menumbuhkan minat studi terhadap sumber daya alam untuk membuat lapisan yang dapat dimakan yang dapat terurai secara hayati. Penerapan pelapis berbahan dasar polimer alami kitosan baru-baru ini mendapatkan minat untuk perpanjangan masa simpan. Tujuan dari studi literatur ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan kitosan sebagai edible coating pada makanan. Metode yang digunakan pada karya ilmiah ini adalah studi literatur naratif review, sumber meliputi google scholar, scincedirect, pubmed, dan research gate. Jurnal yang digunakan berjumlah 60 jurnal. Edible coating berbasis kitosan telah digunakan untuk mengawetkan dan menjaga kualitas buah-buahan dan sayuran, Selain itu Edible coating kitosan juga digunakan pada beberapa produk daging, seperti sosis, daging babi, daging asap, dan daging sapi steak. penggunaan kitosan sebagai bahan dasar edible coating dapat memperpanjang masa simpan makanan.

Kata kunci : edible coating, kitosan, pengawet alami, umur simpan.

ABSTRACT

At present there are still many uses of synthetic packaging, because no damage to synthetic packaging materials, this has aroused interest in studies of natural resources to make edible layers that can be biodegradable. The application of chitosan-based natural polymer coatings has recently gained interest in extending the shelf life. The purpose of this literature study is to determine the effect of using chitosan as an edible coating on food. The method used in this scientific work is the review of narrative literature studies, sources include google scholar, scincedirect, pubmed, and research gate. The journals used amounted to 60 journals. Chitosan-based edible coatings have been used to preserve and maintain the quality of fruits and vegetables. In addition, chitosan edible coatings are also used in several meat products, such as sausages, pork, smoked meat, and beef steaks. the use of chitosan as the base material for edible coatings can extend the shelf life of food.

Keywords: edible coating, chitosan, natural preservatives, shelf life