

APLIKASI *EDIBLE COATING* EKSTRAK DAUN MANGGA (*Mangifera Indica L.*) PADA TOMAT (*Solanum Lycopersicum*)

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Farmasi



ARDI WIJANARKO PRATAMA

31120109

**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
AGUSTUS 2024**

ABSTRAK
**APLIKASI *EDIBLE COATING* EKSTRAK DAUN MANGGA (*Mangifera Indica L.*) PADA
TOMAT (*Solanum Lycopersicum*)**

Ardi Wijanarko Pratama

S1 Farmasi, Universitas Bakti Tunas Husada Tasikmalaya

ABSTRAK

Skripsi ini membahas tentang aplikasi *Edible Coating* ekstrak daun mangga pada buah tomat (*Solanum Lycopersicum*). Penelitian dilakukan untuk mengevaluasi efektivitas *Edible Coating* dalam mempertahankan kualitas buah tomat. Metode penelitian meliputi pembuatan ekstrak daun mangga, formulasi *Edible Coating*, uji organoleptik, uji susut bobot, dan analisis mikrobiologi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *Edible Coating* dengan konsentrasi ekstrak daun mangga 5% mampu memperpanjang masa simpan buah tomat selama 14 hari dengan hasil uji organoleptik yang baik. Namun, konsentrasi ekstrak daun mangga yang lebih tinggi menyebabkan peningkatan susut bobot dan pertumbuhan mikroba yang melebihi standar kualitas. Kesimpulan dari penelitian ini adalah perlakuan *Edible Coating* dengan konsentrasi ekstrak daun mangga perlu dipertimbangkan dengan cermat untuk memastikan kualitas buah tomat tetap terjaga tanpa meningkatkan pertumbuhan mikroba.

Kata kunci: *Edible Coating*, ekstrak daun mangga, buah tomat, uji organoleptik, susut bobot, mikrobiologi.

ABSTRACT

This thesis discusses the application of Edible Coating with mango leaf extract on tomatoes (Solanum Lycopersicum). The research was conducted to evaluate the effectiveness of Edible Coating in maintaining the quality of tomatoes. The research methods included the preparation of mango leaf extract, formulation of Edible Coating, organoleptic testing, weight loss testing, and microbiological analysis. The results showed that Edible Coating with a 5% concentration of mango leaf extract was able to extend the shelf life of tomatoes for 14 days with good organoleptic test results. However, higher concentrations of mango leaf extract led to increased weight loss and microbial growth exceeding quality standards. The conclusion of this research is that the treatment of Edible Coating with a concentration of mango leaf extract needs to be carefully considered to ensure the quality of tomatoes is maintained without increasing microbial growth.

Keywords: Edible Coating, mango leaf extract, tomatoes, organoleptic testing, weight loss, microbiology.