

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan konsentrasi Chitosan dan CMC yang paling baik dalam mempertahankan umur simpan buah salak pondoh (*Salacca edulis Reinw*) kupas. Konsentrasi Chitosan dan CMC yang digunakan terdiri dari 0,5%; 1% dan 1,5%. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pasca Panen Universitas Muhammadiyah Yogyakarta pada bulan April sampai Mei 2018. Penelitian dilakukan menggunakan metode percobaan faktorial dengan 2 faktor yang disusun dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Hasil penelitian menunjukkan bahwa *edible coating* perlakuan Chitosan dan CMC dengan berbagai konsentrasi belum dapat mempertahankan umur simpan buah salak pondoh kupas. Penambahan CMC sudah dapat menghambat pertumbuhan mikrobia.

Kata Kunci : Salak Pondoh Kupas; Pelapis; Chitosan; CMC

ABSTRACT

The study aimed to find the best concentrations of Chitosan and CMC in maintaining shelf life of fruit of fresh-cut Salacca palm (*Salacca edulis Reinw*) peel. The concentrations of Chitosan and CMC used consist of 0,5%; 1% and 1,5%. The experiment was held in Postharvest Laboratory University of Muhammadiyah Yogyakarta from April to May 2018. The experiment used factorial experimental which arranged in Completely Randomized Design (CRD). The first factor was Chitosan concentration and the second factor was CMC concentration. The result showed that the *edible coating* of Chitosan and CMC treatments with various concentrations had not been able to maintaining the shelf life of fresh-cut Salacca. The addition of CMC able inhibit the growth of microbes.

Keywords : *Fresh-Cut Salacca; Edible coating; Chitosan; CMC*